

Mit Biokäse den Geschmack getroffen

Aus der früher belächelten „Brennesselbande“ auf dem Hof Butendiek einen Kilometer vorm Deich in Seefeld am Jadebusen ist seit 1981 eine erfolgreiche Biokäserei geworden. Ständig probieren die 24 Damen in der Käserei neue Rezepte aus – unter anderem an den Marktbesuchern des Findorffmarktes.

VON VOLKER KÖLLING

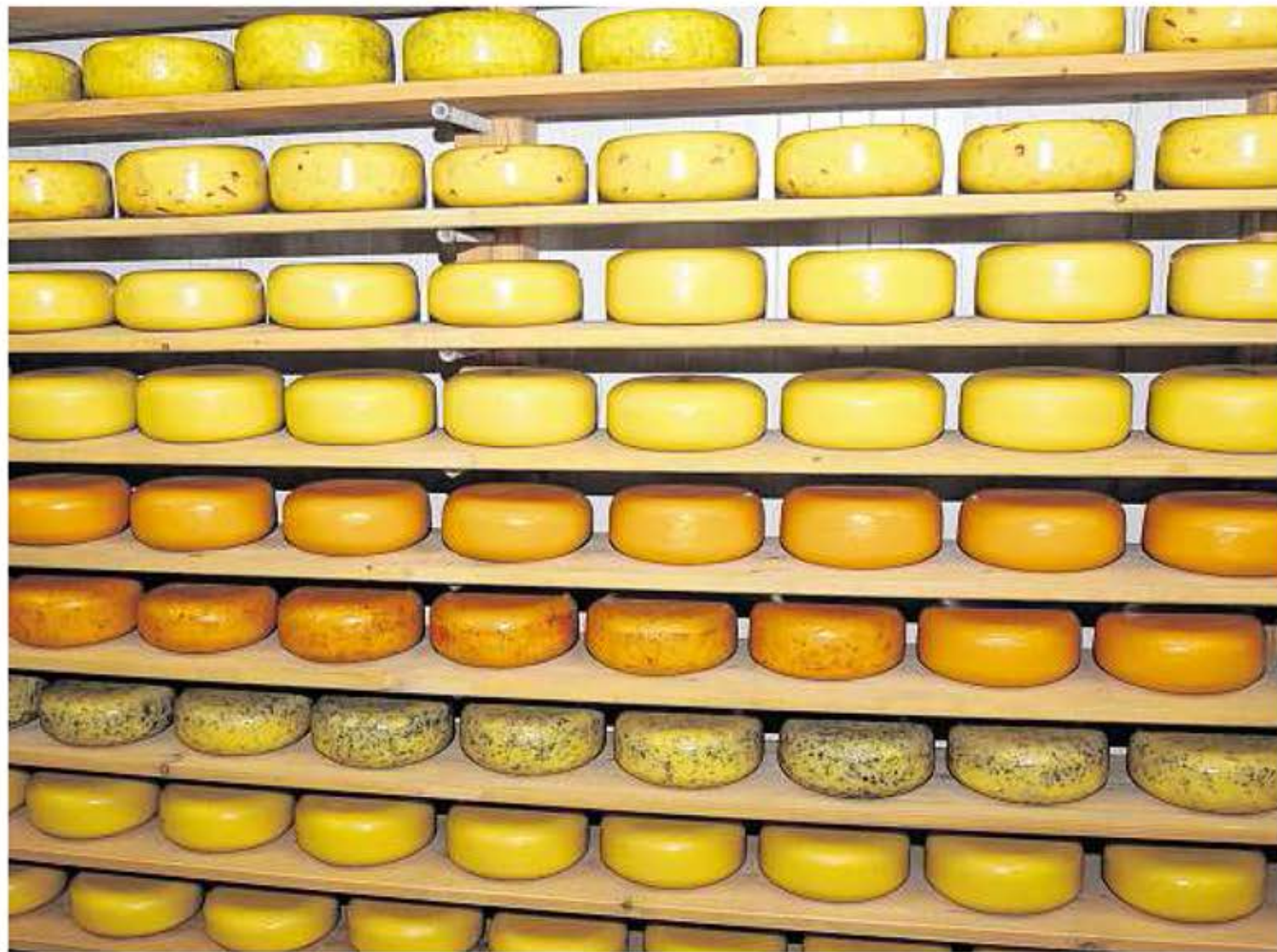
Martha Behrendt ist Kundin am Butendieker Käsestand, seitdem der Wagen hier vor acht Jahren auf das Pflaster des Bremer Findorffmarktes gerollt kam. „Ich habe schon alle Käse durch und kann sagen, dass sie alle meine Lieblingskäse sind.“ Wenn in ihrem Verein „Vorwärts“ gefrühstückt wird, habe sie immer den Käse mitzubringen, verrät die Dame und wählt heute einen Bauerngouda Karotte mit Chili. Ein anderer Butendieker Frischkäse mit Datteln namens „Sultans Freude“ hat mittlerweile sogar nationalen Kultstatus errungen.

Ralf Mertens ist gerade von einer Dienstreise aus Schottland zurück und muss erst einmal Käse kaufen: „Was vom Hof Butendiek kommt, ist durchaus auf einer Stufe mit guten französischen und italienischen Käsen, glauben Sie mir.“ Geschmacklich seien die Käse hervorragend, „Sultans Freude“ als Frischkäse mit Datteln eine einmalige Kombination, und auch die Qualität sei gleichbleibend gut. Auf dem Tresen steht in Probierhappchen ein Käse mit Chinagewürzen, eher mild im Geschmack. Das war einmal anders.

Genau dieser Käse mit Chinagewürz ist für Landwirt Jürgen Bruns ein schönes Beispiel dafür, warum die Butendieker so gerne auf den Märkten stehen: „Da probieren wir unsere Sachen aus. Und der Käse war anfangs so unglaublich scharf, dass man ihn kaum essen konnte. Das lag auch an den Gewürzen, die je nach Lieferung mitunter ganz unterschiedlich scharf waren. Die Märkte helfen uns herauszufinden, wie die Leute den Käse mögen.“

Die allererste Probierrunde um Maike Cornelius-Bruns denkt sich viele der Rezepte selbst aus. Bis zu 24 Frauen aus Käserei und Büro frühstücken jeden Tag miteinander und besprechen den Tag und die Produkte, um die es gehen soll. Cornelius-Bruns: „Wir haben schon manches gemacht, bei dem wir dachten, dass es gut gehen wird – und das ging dann gar nicht auf dem Markt.“ 23 Schnittkäse und sieben Frischkäse tragen nach der strengen Auswahl inzwischen das Butendiek-Etikett.

Koriander und Senf reifen plötzlich mit dem Rohmilchkäse in einem Laib, es gibt Walnusskäse, welchen mit Bockshornklee, Bärlauch-Paprika oder den asiatisch angehauchten Chin-Po als Schnittkäse. Viele Sorten kann man als jungen milden Käse oder kräftig gereiften bekommen, auch geräucherten Käse hat der Hof. „Wir machen eigentlich alles nur, wie es früher schon gang und gäbe war: Die warme Milch säuern wir mit Milchsäurebakterien an und legen sie in Lab dick“, erläutert Maike Cornelius-Bruns die Produktion. Nach dem Erwärmen und dem ersten Schnitt schöpfen die Frauen die Molke ab. Der Käsebruch be-



Warten auf die Reife: 23 Schnittkäse und sieben Frischkäse tragen inzwischen das Butendiek-Etikett.

FOTOS: VOLKER KÖLLING

kommt seine Würzung je nach Sorte, wird in Formen gepresst, eingelagert und in der Reifekammer geradezu bemuttert.

Neben dem Schnittkäse bietet der Hof Butendiek auch sehr leckeren Rohmilchquark und Joghurt an. Und Frischkäse: Käsetitel wie „Scharfe Käthe“, „Frühlingslust“ oder „Sultans Freude“ sorgten mitunter schon einmal für Vorhaltungen, da sei Sexismus bei der Namensgebung mit im Spiel gewesen, erzählt Jürgen Bruns – und verweist halb entschuldigend auf die Namensgeberinnen in der Frauenfrühstücksrunde: „Wir können ja nichts für die Fantasie unserer Kunden. Wir fanden ein-

„Wir machen alles nur, wie es früher schon gang und gäbe war.“

Biokäse-Macherin Maike Cornelius-Bruns

fach nur die Namen schön.“ Neuere Kreationen hören auf Namen wie „Chin-Po“ oder „Ohllivia“.

Bio bedeutet aber durchaus auch, dass es im Stall noch ganz natürlich und ohne künstliche Befruchtung zugeht. Ein Bulle hat hier einiges mit den sehr lustvollen Kühen zu tun, verrät Jürgen Bruns: „Irgendwie müssen die Kälber ja auch wieder rein in die Kuh, damit die Milch gibt.“ Zum Bullen in der Herde lässt sich lernen, dass der nur einen vermeintlichen Traumjob auf Zeit hat. Jürgen Bruns: „Die meisten werden mit der Zeit komisch. Die sagen dann:

Alles meins hier. Und wenn sie gallig werden, geht es ganz schnell in die Wurst.“ Die lässt sich im Hofladen und auf den Märkten als Rinderschinken und Salami probieren, der Käse legt weitere Wege zurück.

Denn längst verteilt sich der Butendieker Käse auf Vertriebswegen durch die ganze Republik und bis nach Österreich. Inzwischen bewirtschaftet Jürgen Bruns mit seinen Söhnen Niklas und Jan-Hinnerk und einigen Helfern 170 Hektar Grünfläche und 160 Kühe. Die bis zu 3000 Liter Rohmilch verwandelt Maike Cornelius-Bruns am Tag mit ihren Frauen in Käse.

Dabei hatten viele Landwirte in der Nachbarschaft bei der Hofübernahme von den Eltern 1981 noch eher einen mitleidigen Blick auf das Treiben der Familie Bruns. „Da hießen wir noch Brennesselbande, weil es bei uns im Vorgarten viel-

leicht nicht ganz so akkurat aussah wie bei manchen Nachbarn“, erinnert sich die Bioland-Landwirtin. „Es hieß, lass die mal machen, die werden schon eines Tages zur Vernunft kommen.“

Heute freut sich die ganze sechsköpfige Familie, dass die leisen Zweifler von früher jetzt oft Kunden sind. Viele Kollegen informieren sich, wie der Einstieg in die Biolandwirtschaft funktionieren kann und wie das mit der Direktvermarktung läuft. Und dass es auch in der Politik Käseliebhaber gibt, erfuhr Maike Cornelius-Bruns mit Tochter Elisabeth kürzlich in Hannover. Dort ernannte Ministerpräsident Stephan Weil die „Butendieker“ zu „Kulinarischen Botschaftern des Landes Niedersachsen“. Dem Landesfürsten gefiel dabei ganz besonders „Sultans Freude“, der Frischkäse mit den Datteln.



Maike Cornelius-Bruns und Jürgen Bruns begutachten den Käse in der Reifekammer.



Ungewöhnliche Namen: Von „Sultans Freude“ über „Ohllivia“ bis zu „Scharfe Käthe“.