

PRESSEMITTEILUNG

In der Käserei sind wir alle gleich

Einfluss arabischer Immigranten auf deutsche Käsevielfalt

Der Herstellungsprozess von Hofkäse und seine Vermarktung war immer von regionalen Besonderheiten geprägt. In den letzten Jahren hat sich der Einfluss arabischer Migranten auch in Hofkäsereien bemerkbar gemacht.

Gerade Migranten aus dem arabisch geprägten Raum, die nach Deutschland kommen, bereichern die deutsche Käselandschaft. Käse spielt speziell in der Ernährung in syrisch-arabischen Familien eine große Rolle. Eine 6-köpfige Familie verbraucht pro Woche 10 – 20 Kg Käse. Dieser Bedarf führt dazu, dass bestehende Käsereien ihr Sortiment erweitern, in anderen Fällen werden gar neue Käsereien gegründet. Auf der Webseite www.hofkaese.de werden drei Beispiele beschrieben:

Der Heide Halloumi der Bauckhof Käserei Amelinghausen

Das Leitbild des Betriebs mitten in der Lüneburger Heide ist „neue Wege zu beschreiten und alternative Wirtschaftsformen mit sozialem und gesellschaftlichem Engagement sowie ökonomischem Erfolg zu vereinen“. Seit 2018 ist der Syrer Osama Alkaima Mitglied des Teams in der Käserei. Das Käsehandwerk hat er in seiner Heimat erlernt und so ist die Produktionsplatte, die bereits 21 Käse umfasste, um eine zusätzliche Spezialität erweitert worden, den Heide-Halloumi. Interessierte Besucher können durch die großen Fenster der Käserei den Herstellungsprozess und die Arbeit des gesamten Teams genau mitverfolgen.

Einen genaueren Einblick in die Bauckhof Käserei Amelinghausen bekommen Sie in dem Video unter www.youtube.com/embed/KEPDErO4Wxw

Ein Beispiel für eine Käserei, die sich ausschließlich auf arabischen Käse spezialisiert hat ist die

Arabische Käserei Al Baroudi aus Kassel

Für Hassan Baroudi war Käse nicht einfach nur ein gewohnter Teil seiner täglichen Ernährung. Für den studierten Agraringenieur war Käse eine Passion. Daran hat sich auch nichts geändert, als er 2014 nach Deutschland kam. Sein Traum war, einen beruflichen Neustart zu wagen mit seiner eigenen kleinen Käserei. Nachdem er mehrere Deutschkurse besucht hatte, fing er an, mit seiner Ehefrau zusammen eine Existenz aufzubauen und eine arabische Käserei zu planen. Die Agentur für Arbeit hat sie mit der Erstellung eines Businessplans unterstützt, ansonsten waren sie auf sich allein gestellt. Durch alle Anträge, Formalitäten und die Finanzierung haben sie sich durchgekämpft, bis sie endlich im Herbst 2020 ihren Traum verwirklichen konnten und eine kleine Käserei mit Ladenverkauf in Kassel eröffnet haben.

Je nach Arbeitsanfall steht Hassan Baroudi bis zu 12 Stunden am Tag in der Käserei.

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de





Dort verarbeiten sie ca. zwei bis drei Tausend Liter Kuhmilch pro Woche zu arabischen Traditionskäsen. Sieben Sorten bieten sie an, so zum Beispiel Musannara, einem Kochkäse aus pasteurisierter Milch, oder Akkai, der in Salzlake gereift wird. Diese beiden Käse werden aus pasteurisierter Milch hergestellt. Sie verarbeiten aber auch Rohmilch zu Mshallah. Diese Sorte wird erst später gekocht und ähnelt dem Mozzarella, ist aber salziger. Daneben produzieren sie Labneh. Der Frischkäse wird aus Joghurt produziert. Mit Gewürzen verfeinert wird er zu Sorke. Die unterschiedlichen Sorten werden mit Korinader, Schwarzkümmel oder Fenchel gewürzt. Aufgerollter Sorke mit Würzmantel wiederum wird als Shenkliesh bezeichnet. Der Käse wird in dem Ladengeschäft offen verkauft – Großkunden erhalten die Spezialitäten vakuumiert.

Eine dritte Variante, wie arabischer Käse in deuten Käserei Einzug hält, ist die Käserei von

Martin Sauerer von der Hofkäserei Samar in der Oberpfalz

Als Familie Sadka aus Syrien nach Wenzelbach kam, hatte sie nur das Nötigste dabei – etwas Kleidung, ein wenig Ersparnis und: kristallines Lab. Damit haben sie in ihrer Küche Käse für den Eigenbedarf hergestellt. Ihr Ziel: Aus eigener Kraft ein neues Leben aufzubauen.

Die ersten Versuche der Familie, in Deutschland Käse mit der pasteurisierten Milch aus dem Supermarkt herzustellen waren gescheitert. Dann trafen sie Martin Sauerer, der eine Landwirtschaft mit 20 Milchkühen in Bernhardswald bewirtschaftet. Von ihm bezogen sie fortan die Milch und es dauerte nicht lang, da wurde er in die Familie eingeladen, um zuzusehen, wie sie ihren Käse mit einfachsten Mitteln produzieren.

Martin Sauerer betrieb eine auslaufende Landwirtschaft und wusste nicht so recht, wie es mit dem Betrieb weitergehen sollte. Aber die Tatsache, dass jemand in ein fremdes Land auswandert und als eines der wenigen Dinge ausgerechnet kristallines Lab für den Eigenbedarf an Käse mitnimmt, hat ihn sehr berührt. Er hat sich daher intensiv damit beschäftigt, welche Rolle Käse in der syrischen Ernährung spielt, welche Varianten es gibt und wie er hergestellt wird. Die Idee, ein traditionelles, syrisches Grundprodukt herzustellen, das man zu acht weiteren Käsesorten weiterverarbeiten kann, hat ihn fasziniert.

Damit war der Grundstein gelegt, den Hof für die Käseproduktion umzugestalten. Mittlerweile hat er den Stall umgebaut und mit der Hilfe von Imad Sadka angefangen, auf dem Hof syrischen Käse zu produzieren.

Er bietet hauptsächlich Labneh an, das dem nordischen Skyr sehr ähnlich ist. Und gerade diese Ähnlichkeit hat es Martin Sauerer so angetan: „Es ist egal, wo man herkommt. Letzten Endes stehen wir alle in der Käserei und haben mit dem selben Problem zu kämpfen: wir haben ein verderbliches Produkt und das soll bitte sehr haltbar werden. Das verbindet die Menschen überall auf der Welt.“

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

Pressebilder



„Bauckhof Käserei Amelinghausen“

Copyright: © VHM e. V., www.hofkaese.de



„Käserei Al Baroudi“

Copyright: © VHM e. V., www.hofkaese.de



„Käserei Al Baroudi“

Copyright: © VHM e. V., www.hofkaese.de



„Hofkäserei Samar“

Copyright: © VHM e. V., www.hofkaese.de

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

Kontakt Käserei Bauckhof Amelinghausen GbR

Ralf Weber, Jörg Hüsemann, Nora Mannhardt

Triangel 2

21385 Amelinghausen

Telefon: 04132 939066-0

E-Mail: n.mannhardt@bauckhof.de

Für Vertriebsfragen

E-Mail: t.riedl@bauckhof.de

Link: www.bauckhof.de/muehle-hoefe/bauckhof-amelinghausen/kaeserei/

Kontakt Hofladen Bauckhof Amelinghausen GbR

Telefon: 04132 912042

E-Mail: laden.amelinghausen@bauckhof.de

Kontakt Baroudi Käserei

Hassan Baroudi

Altenbaunaer Str. 72a

34132 Kassel

Telefon: 0177 3293454

E-Mail: albaroudikaeserei@gmail.com

Link: www.facebook.com/baroudi.kaserei/

Link: [instagram.com/baroudi_kaeserei?igshid=mgha78s021la](https://www.instagram.com/baroudi_kaeserei?igshid=mgha78s021la)

Kontakt Hofkäserei Samar

Martin Sauerer

Reiting 38

93170 Bernhardswald

Tel.: +49 – (0)9408 – 361

E-Mail: almdudler3000@web.de

Link: www.hofkaeserei-samar.de

Hofbesuche sind willkommen – wenn Sie etwas Bestimmtes benötigen, rufen Sie bitte vorsichtshalber vorher an!

Kontakt Verband für handwerkliche Milchverarbeitung

Marc Albrecht-Seidel

T +49 – (0) 81 61 – 787 36 03

E-Mail: presse@milchhandwerk.info

Link: www.milchhandwerk.info

Link: www.hofkaese.de

KONTAKT

Verband für handwerkliche Milchverarbeitung
im ökologischen Landbau e.V.
Alte Poststraße 87
85356 Freising

Geschäftsführer: Marc Albrecht-Seidel
Tel.: 08161 - 787 36 03
Fax: 08161 - 787 36 81
E-Mail: info@milchhandwerk.info

www.hofkaese.de

