

FEUCHT UND DUNKEL
lieben es die Milben:
Deshalb reift der Käse
in Holzkisten. Täglich
wird er gewendet und
gelüftet. So entsteht
eine Delikatesse



Köstliche Klitschen

*Mithilfe kleiner Tierchen reift in Sachsen-Anhalts Süden eine Spezialität,
die fast in Vergessenheit geraten wäre: Würchwitzer Milbenkäse*

OMA LIESBETH
macht noch
eigenen Milben-
käse in einer
alten Holzkiste

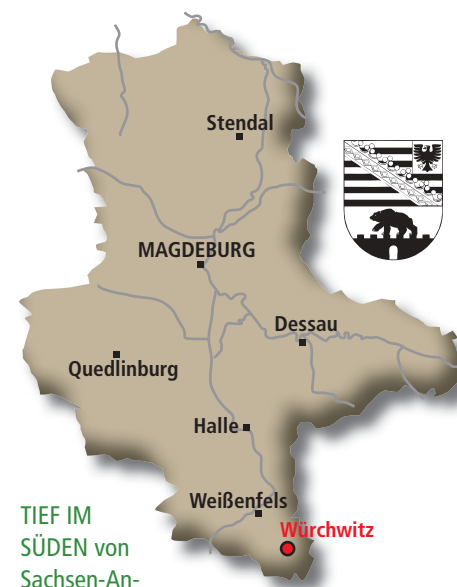


Er riecht säuerlich und schmeckt leicht nussig, wie eine Mischung aus Harzer und Parmesan. Köstlich! Doch wer diesem Käse zu so gutem Geschmack verhilft, ist gemeinhin recht unbeliebt: Milben. Bei Liesbeth Brauer aber werden die winzigen Spinnentierchen gehegt. In der Vorratskammer der 97-Jährigen, die mit ein paar Schafen und Hühnern im sachsen-anhaltinischen Dörfchen Würchwitz wohnt, steht schon seit vielen Jahrzehnten eine schwere Holzkiste. Darin tummeln sich Unmengen davon. Oma Liesbeth füttert die Tierchen regelmäßig mit Mehl, denn sonst würden sie sich noch stärker auf das stürzen, was da noch in der Kiste liegt: Käserollen aus Quark, Kümmel und Salz, Klitschen genannt, sowie Holunderbirnen: Die werden aus Holunderdolden und Magerquark liebevoll von Hand geformt, trocknen ein Weilchen und kommen dann für drei Monate in die Kiste.

Jahrelang verboten

Die Milben dürfen durchaus etwas vom Quark abbekommen. Denn nur so entsteht Milbenkäse, der heute als Spezialität gilt und teuer

gehandelt wird. Die Milben überziehen in der Kiste den Quark, dringen über die Holunderdolden tief ein und hinterlassen nach dem Käsegenuss ihre Exkremente, die den Käse reifen lassen. Das hört sich nicht unbedingt appetitlich an. Da verwundert es kaum, dass Lebensmittel-Bürokraten dem Würchwit-



TIEF IM
SÜDEN von
Sachsen-An-
halt: Milbenkäse-Museum
06712 Würchwitz, ☎ 03 44 26/2 13 46
www.milbenkaesemuseum.de,
Besichtigungstermine anmelden

AUS QUARK und
Blütendolden formt
Helmut Pöschel
Holunderbirnen.
Die kommen dann
für einige Zeit in
die Milbenkiste



AM BESTEN schmeckt der Milbenkäse in Scheiben geschnitten auf Butterbrot – mit einem Glas Kerner



> zer Milbenkäse einst den Garaus machten. So blieb die Käseherstellung lange Zeit geduldetes Privatvergnügen einiger weniger. Liesbeth kann sich als eine der Ältesten im Dorf noch gut erinnern und von der langen Tradition erzählen, die diese Form der Käsezubereitung in ihrer Heimat hatte. Wahrscheinlich wäre der Würchwitzer Milbenkäse ohne Liesbeth Brauer und den umtriebigen Hel-

mut Pöschel schon längst verschwunden, wie so viele traditionelle Gerichte ohne Fürsprecher. Pöschel oder „Humus“, wie er genannt wird, ist ein echter Tausendsassa. Als um 1970 nur noch Liesbeth Brauer das Geheimnis der Herstellung kannte und pflegte, engagierte sich der damals junge Biologie- und Chemielehrer für die Erhaltung und Wiederbelebung der Tradition, gründete die Würchwit-

zer Milbenkäse-Manufaktur. Beim Bewahren der Tradition half die Slow-Food-Bewegung: Die hatte 1996 eine „Arche des Geschmacks“ vom Stapel gelassen, die regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Untergang in einer Sintflut industrieller und massentauglicher Erzeugnisse bewahren soll.

Arche des Geschmacks

„Ideal für den Würchwitzer Milbenkäse“, sagte sich Helmut Pöschel und brachte Slow Food das Traditionsprodukt so nachhaltig nahe, dass es ebenfalls als Passagier einen Platz fand. Pöschel freut sich. „So bekam der Würchwitzer Milbenkäse eine weltweite Präsenz.“ Denn Slow Food veranstaltet alle zwei Jahre mit der „Cheese“ im piemontesischen Bra eine Messe für nachhaltig produzierten Käse. Als Pöschel dort 2011 seinen Milbenkäse präsentierte, hatte er schnell Käseliebhaber aus aller Herren Länder am Stand. Über die Produktionszahlen kann man nur Schätzungen anstellen, denn außer der Würchwitzer Milbenkäse-Manufaktur, die „Humus“ und sein Geschäftspartner Christian Schmelzer betreiben, gibt es keine offiziellen und überwachten Produzenten. Manch einer fragt sich nach dem ersten Kontakt mit Pöschel sogar, ob es die Milben wirklich gibt, die aus Magerquark Würchwitzer Milbenkäse machen, denn mit bloßem Auge sehen kann man sie nicht. Pöschel tut wenig,

Fotos: MLK / Markus Kirchgessner

AUSSER SCHAFEN und Hühnern hat Oma Liesbeth noch Millionen anderer Haustiere: Milben



um solche Zweifel zu zerstreuen, und wählte für die Eröffnung seines Milbenkäse-Museums ausgerechnet den 1. April 2006.

Wertvoll wie Trüffel

Dort steht der Mittsechziger in weißem Hemd und mit Käppi auf dem Hof. „Willkommen im Reich der Milben“, begrüßt er uns. Der Milbenkäse sei ein „Trüffel unter den Käsesorten“ und wegen seiner Geschmacksvielfalt sehr geschätzt. Pöschel führt uns durch die kleine Ausstellung, die er im ehemaligen Schweinestall eingerichtet hat. Neben Fotos von Milben unter dem Mikroskop finden wir Bilder der russischen Weltraumstation ISS. „Die haben Milbenkäse mit ins All genommen“ sagt Pöschel stolz. Wortreich und mit viel Mutterwitz erzählt er die lange Geschichte des Milbenkäses. Dann geht’s endlich ins Käselager, wo auf einem Regal mehrere alte Munitionskisten stehen. Pöschel öffnet eine davon. Was darin liegt, sieht aus wie abgeschnittene Daumen unter einer Panade: Klitschen, umhüllt von rund 250 Millionen Milben. Die fühlen sich in der dunklen, feuchtwarmen Umgebung wohl. „Die Klitschen werden täglich ge-

Mitsamt den Milben essen Feinschmecker den Käse. Vegetarier ziehen den „Butterbummler“ vor

wendet und belüftet“, erzählt Pöschel. Nach etwa drei Monaten hat der Milbenkäse dann die richtige Konsistenz. Bis dahin hat er außerdem Gewicht und Größe auf die Hälfte reduziert. Er holt einen Milbenkäse heraus, schneidet ihn auf: Er ist bernsteinfarben. So soll es sein. „Feinschmecker entfernen vor dem Verzehr keine Milben“. Nichts für Vegetarier also! Man kann den Käse auch zerreiben und mit Butter mischen. Die so entstehende „Bummlerbut-ter“ ist ein althergebrachter Brotaufstrich. „Eine Art Friedensange-

bot an Tierschützer, da sie keine lebenden Milben enthält“, schmunzelt Humus. Meist kommt der Milbenkäse aber, in hauchdünne Scheiben geschnitten, auf die Butterstulle. „Dazu passt ein Glas Bier oder eine Kerner Spätzle“, empfiehlt Pöschel. Milbenkäse sei auch gut für die Darmflora und für Allergiker, sagt Pöschel. Ein Pharmaunternehmen habe angeklopft, wolle seine Milben für die Arzneiproduktion nutzen. Bis dahin rät er Allergikern und Gourmets zum Verzehr seiner Käseklitschen. Michael Ritter

SO ENTSTEHT MILBENKÄSE: Magerquark wird mit Salz und Kümmel vermischt. Für die Holunderbirne wird eine Blütendolde auf die Masse gelegt (1) und von Quark umschlossen (2). Die Klitschen werden wie kleine Rollen geformt (3). Holunderbirnen und Klitschen müssen einige Zeit trocknen, bevor sie in die Milbenkiste kommen. Nach einer Reifezeit von mindestens drei Monaten sind die Klitschen mithilfe der Milben geschrumpft und gereift (4)

