

Ein Besuch in der
Käserei Leupolz

Käsen unter Aufsicht des RABBI

Die Käserei in Leupolz im Landkreis Ravensburg ist bekannt für ihren Käse aus Emmentaler Milch und aus Biomilch. Da der Käse mit viel handwerklicher Erfahrung hergestellt wird, schätzen ihn auch Menschen jüdischen Glaubens. Seit Januar 2014 wird in Leupolz koscherer Käse aus Standardmilch produziert – eine besondere Herausforderung, der sich die Allgäuer gerne stellen.

Der Wasserdampf hängt schwer in der Luft. Lärm dröhnt von den Motoren der Kühlaggregate in die Ohren. Produktionsleiter Martin Dick dreht den Hahn für den großen Milchkessel auf – es schepert und kracht. In Leupolz herrscht Hochbetrieb. Daniel Addad aus Frankreich steht direkt neben dem großen Bottich. Sein Blick ist darauf gerichtet, wie die Milch einströmt, um danach von den großen Schaufeln des Rührwerks durchmischt zu werden.

Das Leupolzer Käserei-Team stellt sich den jüdischen Speisevorschriften: Martin Dick, Leiter der Produktion; Michael Welte, Geschäftsführer, Daniel Addad, Kontrolleur, und Charlotte Fießinger, Geschäftsführerin (v. l.)



Addad wirkt in sich gekehrt. Vielleicht wegen der monotonen Geräusche, vielleicht, weil er schon in der Früh mit dem Milchwagen unterwegs war, um den Landwirten beim Melken über die Schulter zu schauen.

» Strenge Regeln

„Ich überprüfe, ob das Produkt kosher ist und stelle dazu die Zertifizierung aus“, erklärt Addad und schaut dabei durch seine beschlagene Brille. Käsehändler sei er keiner, sagt er. Vielmehr sei er als Kontrolleur im Namen des Rabbiners seiner französischen Heimatgemeinde Vichy bei den unterschiedlichsten Nahrungsmittelherstellern im Einsatz. Dem Rabbiner muss Addad Bericht erstatten. Der Rabbiner war es, der die Käseerei Leupolz ausgesucht und die Produktion in Auftrag gegeben hat. Oberster Boss in der Hierarchie der Koscherunion, dem jüdischen Handelsnetzwerk, ist ein italienischer Rabbiner aus Mailand, der „Grand Rabiner d'Italie“. Falls Addad Unregelmäßigkeiten im Herstellungsprozess entdecken sollte, informiert er die Rabbiner. Dann kann es passieren, dass die gesamte Bestellung annulliert wird. „Unsere Regeln sind streng. Sie lassen nur wenig Spielraum“, sagt Addad.

Noch fünf Minuten dauert es, bis die Milch richtig temperiert und gut durchmischt ist. Dann wird Addad das Lab zugeben. Von Hand. Mit dem Eimer. Das stammt nicht aus einem Kälbermagen, sondern aus dem Reagenzglas. „Alles, was der Milch im Herstellungsprozess zugeführt wird, stammt von einer geprüften Liste“, so Addad. Er legt Wert darauf, dass nichts vermischt wird. „Mischen ist immer gefährlich. Da muss man genau hinschauen. Vor allem bei den verschiedenen Substituten“, sagt er.

» Koschere Nahrungsmittel gelten als rein und hochwertig

Fleisch- und Milchprodukte dürfen nach den jüdischen Speisevorschriften nicht zusammen gegessen werden und niemals in Berührung kommen. Je nach Jahreszeit wird mal eher Fleisch und mal eher Käse gegessen. Glaubenstreue Juden essen übrigens auch keine Mandarinen. Denn sie sind eine Kreuzung aus Zitrone und Orange. „Wir haben nicht das Recht zu kreuzen“, sagt Addad.

Koschere Nahrungsmittel, also nach dem jüdischen Reinheitsgebot hergestellte Speisen, sind Teil der jüdischen Kultur. Wobei auch viele Nichtjuden kosher als rein und hochwertig ansehen. Der



Der Käse reift vakuumverpackt in großen Holzkisten: Leupolz versorgt mit dem koscheren Emmentaler Käse Menschen jüdischen Glaubens in der Region Vichy, Frankreich. Abnehmer sind vor allem Einzelhändler. (Fotos: Borlinghaus)



Unterwegs mit dem Milchwagenfahrer Werner Hasel: Daniel Addad (l.) will wissen, wo die Milch herkommt und wie gemolken wird.

Ursprung geht fast 1000 Jahre zurück, wie Addad anhand einer Anekdote erzählt: Die Rabbis haben ihre Milch bei den Nichtjuden gekauft. Eines Tages wurde ihnen klar, dass die Nichtjuden die Milch mit Kamelmilch strecken. Kamelmilch ist für Juden aber streng verboten. Von da an war klar, dass es ein Kontrollsystem geben muss. Um sicher zu gehen, dass das Produkt kosher ist, wurde die komplette Herstellung unter die Aufsicht eines Rabbiners gestellt.

Addad ist Mitglied der jüdischen Gemeinde von Vichy, zu der auch die im Zentralmassiv gelegene Stadt Clermont-Ferrand gehört. In der Region leben rund 250 jüdische Familien mit insgesamt rund 900



Echt kosher: Dieser Stempel klebt auf den Verpackungen – nachdem Daniel Addad den Käse freigegeben hat.

„Mischen ist immer gefährlich“, sagt Daniel Addad. Das Lab gibt er deshalb am liebsten selbst zu. Es stammt von einer nach jüdischen Regeln zugelassenen Liste.

Personen. In seiner Ausbildung durchlief Addad die Ecole rabbinique: Drei Jahre Marokko, vier Jahre in Israel. „Es gibt viele jüdische Qualitätskontrolleure“, sagt Addad. So könne es sein, dass das nächste Mal ein Kollege nach Leupolz kommt. Die Wahrscheinlichkeit sei jedoch eher gering. Deutschland gegenüber sind gerade die aus dem Osten stammenden, die aschkenasischen Juden, eher skeptisch. Bei Addad ist das anders. Er gehört zu den sephardischen Juden, die arabisch geprägt sind. „Zuhause sind wir eine große Familie mit acht Kindern“, erzählt er. Mütterlicherseits und väterlicherseits waren es jeweils zehn Jungen und Mädchen.

» Daniel Addad ist international aufgewachsen

In seiner Familie leben nur zwei der Onkel in Frankreich, alle anderen seien verteilt auf Israel, Kanada, die USA oder Marokko. Addad spricht, wie er selbst sagt, fünf Sprachen: jüdisch, arabisch, ein bisschen spanisch, französisch und ein paar Brocken englisch.

Heilig ist den Juden der Sabbat, er dauert von Sonnenuntergang am Freitag bis zum Eintritt der

Dunkelheit am folgenden Samstag. In dieser Zeit darf nicht gearbeitet werden. Entsprechend darf auch die verwendete Milch nicht in diesem Zeitraum gemolken werden.

„Die Produktion von Koscherkäse müssen wir fest einplanen“, erläutert die Geschäftsführerin der Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz eG, Charlotte Fießinger. Insgesamt werden pro Monat etwa fünf Tonnen koscherer Käse hergestellt. Die Milch kommt von ausgewählten Betrieben, für die separate Touren eingerichtet werden

müssen. „Leupolz macht uns das möglich“, weiß Addad den Aufwand zu schätzen.

Nach Dicklegung der Milch wird die Masse mit einer Käseharfe geschnitten, kommt in viereckige Pressformen und anschließend ins Salzbad. Die Reifezeit von Emmentaler beträgt mindestens acht Wochen, maximal sogar bis zu einem Jahr. Normalerweise reifen die Käse in den klassischen Käselaiben mit einer natürlichen Rinde. Der koschere Käse jedoch muss ein Viereckkäse sein. Er wird in Käsereifungsfolien vakuumverpackt und unterliegt damit besonderen hygienischen Bedingungen. Pilze und andere Mikroorganismen werden so ausgeschlossen. Sie gelten als nicht kosher.

Koscherer Käse muss eine viereckige Form haben



Werksgebäude – mit Privatverkauf – (o.) und Hinweisschild auf die Käseerei Leupolz (u.) in Wangen im Allgäu. Sie konzentriert sich auf Nischenprodukte und Spezialitäten.

Der koschere Käse aus Leupolz gelangt zunächst zu einem Großhändler im Elsass. Der Großhändler kauft den Käse im Auftrag des Rabbiners, verpackt ihn neu und versieht ihn mit den erforderlichen Kennnummern und Papieren. Wie der Käse von den jüdischen Käufern in Frankreich tatsächlich angenommen wird, bleibt abzuwarten. „Wenn er schmeckt, wird er wieder gekauft, wenn nicht, dann nicht“, meint Addad. So sei nun mal der Markt, den er als Qualitätskontrolleur ohnehin nicht beeinflussen könne.

Weitere Infos unter:

www.kaeserei-leupolz.de

Spezialitäten sind ihr Geschäft

Hochwertiger Hartkäse aus dem Allgäu

- > Gegründet wurde die Käseerei Leupolz als Genossenschaft im Jahr 1960. Getragen wird sie von 175 Milchbauern, die täglich etwa 100.000 Liter Milch anliefern. Die konventionell erzeugte Milch, die Biomilch (Demeter und Naturland) und die Emmentalermilch werden zu hochwertigem Hartkäse: dem Allgäuer Emmentalerkäse und dem Bergkäse. Die Käseerei verarbeitet rund 40 Millionen Kilogramm Milch. Die 21 Mitarbeiter erwirtschaften einen Umsatz von 18 Millionen Euro. Betriebsbesichtigungen sind auf Anfrage möglich.



Foto: privat

Autor

Matthias Borlinghaus ist Redakteur bei BWAgrar, Redaktionsbüro Ravensburg. Er schreibt für die Fachgebiete Betriebsführung, Management und Agrarmärkte. Sein besonderes Interesse gilt der Milchwirtschaft, von der Erzeugung zur Verarbeitung und Vermarktung.