

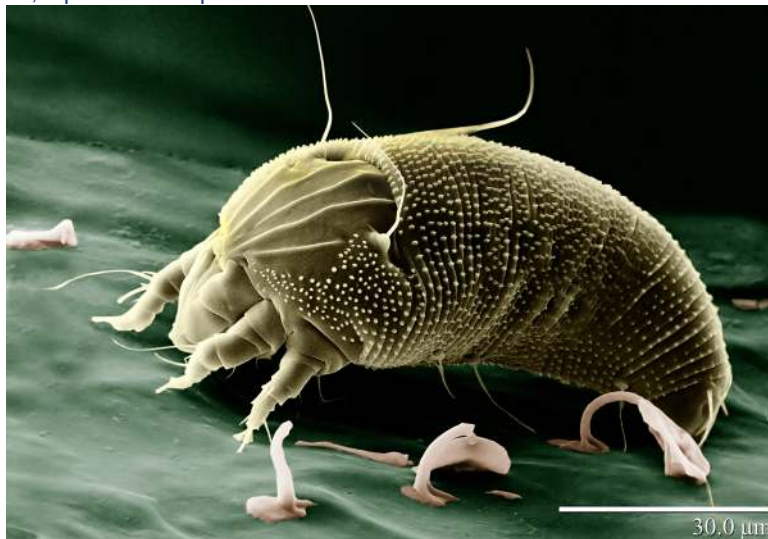
Der lebendigste Käse der Welt

Eine weitere sehr alte Tradition lebt in der Herstellung des originalen Würchwitzer Milbenkäses weiter. Der Milbenkäse wird schon seit dem frühen Mittelalter nach Geheimrezepturen in Handarbeit und im engen freundschaftlichen Zusammenwirken mit dem domestizierten Spinnentier *Tyroglyphus casei* L. im Kleeland nahe der alten Bischofsstadt Zeitz hergestellt. Es handelt sich dabei um das weltweit einzigartige entomologische Verfahren der Käsezubereitung.

Die Rezeptur und die Milbenzucht vererbten sich von Generation zu Generation. So war es auch bei Liesbeth Brauer, einer Würchwitzer Milbenkäseproduzentin, die schon über die 80 ist und mit Abstand den besten Käse produziert. Ihre besondere Spezialität sind die heißbegehrten Holunderbirnen, die wirklich die besten im ganzen Kleelande sind. Hoffentlich vererbt diese alte Dame ihr Geheimrezept an ihre Nachkommen weiter. Denn schon fast wäre diese alte Tradition in unserem Jahrhundert ausgestorben. Jedoch Helmut Pöschel, alias "Humus", ein beherzter Einwohner und Lehrer in unserem Dorf, rettete den Milbenkäse und machte ihn erst in ganz Deutschland, später europaweit schmackhaft und bekannt.

Als der "lebendigste Käse der Welt" in die Schlagzeilen von Presse, Funk und Fernsehen gelangte, wurde an manchen Tagen das Grundstück in der Sporaer Straße Nr. 8 in Würchwitz regelrecht von Journalisten belagert. Alle namhaften Tageszeitungen, Zeitschriften, Rundfunksender und Fernsehanstalten Deutschlands schickten ihre Reporter nach Würchwitz, um Neuigkeiten über diesen besonderen Käse zu erhaschen. Auch die einschaltquotenreichen Talkshows luden Helmut Pöschel und seine aktivste Käseproduzentin und Laborantin Christine Siebert in ihre Talkshows ein.

Im Januar dieses Jahres war der Würchwitzer Milbenkäse sogar auf der "Grünen Woche" in Berlin präsent. Neben dem Unstrutwein, dessen tausendjähriges Jubiläum in diesem Jahr ganz groß gefeiert wird, bot sich die frisch geschmierte Milbenkäseschnitte wunderbar an. Die Nachfrage war schließlich größer als der mitgebrachte Milbenkäsevorrat. Ein gutes Häppchen und ein gutes Schlückchen passen eben ausgezeichnet zueinander.



Da der Würchwitzer Milbenkäse weltweit einzigartig ist, zeigt man auch ein sehr reges Interesse an diesem besonderen Produkt. Der Kleefestverein bekommt regelmäßig Einladungen zu internationalen Käsemessen, jedoch dies überschreitet bei weitem die Kapazitäten der Würchwitzer Milbenkäseproduzenten.

Neulich kam sogar eine Nachfrage aus Innsbruck in Österreich. Ein Professor an der dortigen Universität berichtete in seinen Vorlesungen jahrelang seinen Studenten, dass diese Variante der Käseherstellung als ausgestorben betrachtet wird. Als er dann durch einen Zufall von der noch gebräuchlichen Würchwitzer Milbenkäseproduktion hörte, war dieser ganz erstaunt und setzte sich sofort mit dem Würchwitzer Bürgermeister, Herrn Steinbach, in Verbindung, um an solchen Käse zu gelangen. Daraufhin beschloss der Kleefestverein, eine Delegation nach Innsbruck zu schicken, um mit diesem Professor in einen erfolversprechenden Gedankenaustausch zu treten. Würchwitz pflegt also die guten Beziehungen nach Österreich weiter, die schon Schubart vor über 200 Jahren mit dem Kaiser in Wien hielt.

Ein weiterer Schritt zur erfolgreichen Verbreitung des Würchwitzer Milbenkäses wurde auch seit einigen Jahren in Mittelamerika unternommen. Dort wurden schon die ersten Milbenkäsezubereitungsversuche unter tropischen Bedingungen gestartet. Schließlich soll der "lebendigste Käse der Welt" auch eines Tages in seinem Siegeszug um die ganze Welt krabbeln.

Das Treiben der Milben in der Käsekiste

Unter dem Mikroskop sehen die winzigen Milben bei sehr starker Vergrößerung wie gefährliche Monster aus. Mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen, staksen die kleinen achtbeinigen Spinnentiere zu Millionen in der Milbenkiste umher. Die Käsemilben vermehren sich besonders gut bei einer hohen Luftfeuchtigkeit von 65 bis 80 Prozent und Temperaturen von 20 bis 30 °C, so dass sie im Hochsommer und den ersten Herbstmonaten am zahlreichsten sind. Die Käsemilben sind lichtscheue Hausgenossen, die sich daher auch in der dunklen Milbenkiste sehr wohl fühlen. Sie legen in der Kiste ihre Eier ab und vermehren sich darin sehr explosiv. Übrigens: Die Milbenmännchen tragen ihren Penis auf dem Rücken.

Unter den Milben herrscht auch eine Art von Kannibalismus. Abgestorbene Spinnentierchen werden von ihren Artgenossen mit verzehrt. Während der Fütterung springen die Milben ganz wild in der Kiste umher. Die Lieblingsspeise der Käsemilben ist das Roggenmehl, was im Volksmund auch als Brotmehl bezeichnet wird. Jedoch dieses Brotmehl ist erst für die kleinen Spinnentiere verdaulich, wenn sie die allgegenwärtige Schimmelpilzspore vorverdaut haben. Damit reinigen sie die Milbenkiste vor schädlichen Keimen. Die Ausscheidungen der Käsemilben fördern den Reifeprozess des Käses und machen ihn länger haltbar. Durch die fleißige Arbeit dieser kleinen Heinzelmännchen bekommt der Milbenkäse auch erst sein besonders schmackhaftes Aroma.

In der Milbenkiste ist es auch immer schön warm, denn die Milben erzeugen als Nebenprodukt ihrer fleißigen Arbeit auch Wärme. Es entsteht auch Ammoniak, dessen starker Duft beim Öffnen aus der Milbenkiste entweicht.

Surströmming

Surströmming; schwedisch saurer Strömling) ist eine schwedische Fischdelikatesse, die durch Säuerung konserviert wird. Er riecht „intensiv; faulig und stinkend“.

Geschichte und Herstellung

Surströmming galt bei Bauern in Nordschweden als Alltagsnahrung und wurde oft als Proviant verwendet. Er wird aus ausgewachsenen Ostseeheringen, vor allem an der norrländischen Küste hergestellt. Dieser wird im Frühjahr gefangen und in Salzlake eingelegt, wo er zu gären beginnt. Etwa einen Monat vor der sogenannten Surströmming-Premiere, die den Verkaufsstart der Saison bezeichnet, wird der Fisch in Konserven verpackt, in denen sich der Gärprozess fortsetzt, so dass sich Boden und Deckel der Dosen wölben.

Verkauf

Der Verkauf oder die Premiere beginnt traditionell am dritten Donnerstag im August. Das Datum ist auf eine Königliche Richtlinie aus dem Jahr 1937 zurückzuführen, die sicherstellen sollte, dass der Fisch fertig gereift und für den Verzehr verwendbar ist. 1998 wurde diese staatliche Vorgabe aufgehoben. Die Interessenvertretung der Hersteller führt diese Tradition dennoch weiter. Mit Verkaufsstart wird Surströmming schweidenweit im Lebensmitteleinzelhandel vertrieben.

Verzehr

„Klämna“ mit Surströmming, gekochten Kartoffeln und rohen roten Zwiebeln auf weichem Tunnbröd mit Butter, bevor es zusammengerollt wird. Dazu ein Glas Vollmilch.

Surströmming kann auf unterschiedliche Weise verzehrt werden. Eine Möglichkeit ist die sogenannte tunnbrödklämna, die mit Surströmming, Mandelkartoffeln, Butter, weißen oder roten rohen gehackten Zwiebeln, saurer Sahne (gräddfil) und Tomaten belegt wird.

Traditionell wird Surströmming mit kalter Milch, Aquavit oder Bier serviert.

Sonstiges

In Deutschland verteilte zu Weihnachten 1981 eine Mieterin im Treppenhaus Surströmmingtunke. Ihr wurde fristlos gekündigt. Das Landgericht Köln bestätigte die Kündigung, nachdem in der mündlichen Verhandlung eine Dose Surströmming geöffnet wurde.

Der Transport der Surströmmingdosen ist wegen möglicher Explosionsgefahr auf Flügen von British Airways und Air France ausdrücklich verboten.

Mezcal

Der Mezcal, Mescal oder Meskal (von Nahuatl mexcalli, „Schnaps“[1]) ist eine mexikanische Spirituose mit typischerweise 40% Vol.; sie wird aus dem Fruchtfleisch verschiedener Agavenarten (Mexikanisches Spanisch magueyes oder mezcales) hergestellt. Der Geschmack und das Aussehen des Mezcal variiert je nach Art der Agave, der Region, sowie der Zubereitung und der Dauer der Lagerung. Der bekannteste Mezcal ist der Tequila, welcher in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco ausschließlich aus der Blauen Agave gebrannt wird. Mezcal wird hauptsächlich in der Region um die Stadt Oaxaca hergestellt. Offiziell dürfen ihn des Weiteren noch die Staaten Guerrero, Durango, San Luis Potosí und Zacatecas produzieren.

Der „Wurm“ im Mezcal

Mezcal wird manchmal mit einer Mottenraupe der Gattung Megathymus aus der Familie der Dickkopffalter in der Flasche angeboten. Fälschlicherweise wird diese Raupe oftmals als „Wurm“ (gusano de maguey, „Agavenwurm“) bezeichnet. Es handelt sich dabei um einen Marketing-Gag, der 1950 durch Jacobo Lozano Pérez eingeführt wurde. Er fand heraus, dass Mezcal aus raupenbefallenen Agavenblättern einen etwas anderen Geschmack hatte als der von unbefallenen. Daher kam ihm der Gedanke, aus Marketinggründen eine Raupe (Gusano del Maguey) in die Flasche einzuführen und er hatte damit einen recht beachtlichen Erfolg. Diese Raupe ist beispielsweise in den Marken „Gusano de Oro“, „Gusano Rojo“, „Dos Gusanos“ oder „Oro de Oaxaca“ enthalten, Tequila enthält diese Raupe nie. Eine andere Version besagt, dass ursprünglich private (illegale) Kleindestillieren die Raupe in die Flaschen gaben, um das Ergebnis des Destillates zu überprüfen. Zersetzte sich die Raupe, war das Destillat misslungen. Wurde sie dagegen konserviert, deutete es darauf hin, dass der Mezcal für Menschen genießbar war.

