

Milbenkäse



**Eine kribbelige Köstlichkeit
aus dem Altenburger Land**

Liebe Leserin, lieber Leser,

bisher sind in der Reihe „Schönberger Blätter“ vor allem Beiträge zu Themen aus Naturwissenschaft, Technik, Medizin, Philosophie und Religion erschienen (z.B. zu Gentechnik und Kernenergie, Stammzellenforschung und Retortenbabys, Klimawandel, Klonen, Lebensstil, Hirnforschung, Weltbevölkerung, Chaosforschung und anderes mehr).

Eine aktuelle Auflistung ALLER bisher erschienenen Hefte und die Möglichkeit zum Download finden Sie unter:

<http://www.krause-schoenberg.de/materialversand.html>

Beginnend mit Heft 48 wird die Reihe um einige heimatgeschichtliche und zeitgeschichtliche Beiträge erweitert.

Viel Spaß beim Lesen!

Joachim Krause

Rückfragen, Hinweise und Kritik richten Sie bitte an:

Joachim Krause, Hauptstr. 46, 08393 Schönberg,

Tel. 03764-3140, Fax 03764-796761,

E-Mail: krause.schoenberg@t-online.de Internet: <http://www.krause-schoenberg.de>

Die Verantwortung für den Inhalt der „Schönberger Blätter“ liegt allein beim Verfasser.



Jede Art der Nach-Nutzung, der Verwendung, der Herstellung von Kopien oder des Nachdrucks – auch von Textteilen – bitte nur nach Rücksprache!

Druck: 04.01.24

In diesem Heft wurden einige Texte aus unterschiedlichen Quellen zusammengestellt.

INHALT

MILBENKÄSE – Zutaten aus Manufaktur, Museum und Shop in Würchwitz	3
Das große Krabbeln – ein Zeitungsbericht von 2017	7
Die regionale Spezialität "Altenburger Milbenkäse", aus einer Diplomarbeit 2005	9
Ein Beispiel für einen aktuell angebotenen französischen Milbenkäse	13
Entdeckungen zu den Stichworten „Käse“ und „Milbe“ in einem Lexikon aus dem 19. Jahrhundert	14
einige weitere (auch aktuelle) Beiträge	15

MILBENKÄSE

Manufaktur – Museum – Shop ... (in Würchwitz)

Würchwitzer Milbenkäse Manufaktur und Museum,
Sporaer Str. 8, 06712 Zeitz/OT Würchwitz
Telefon: +49 (0)34426-21346; Web: www.milbenkaese.de; E-Mail: info@milbenkaese.de

(die folgenden Texte und Bilder stammen aus der Quelle:
<https://www.milbenkaese.de/>)

Käsemilben: Die Winzlinge aus Würchwitz

Ohne ihr Zutun ist alles nichts: die Käsemilbe – im Fachjargon: Tyrophagus casei L. Nur 0,5 Millimeter groß, acht Beine und daher ein Spinnentier, üppige Kieferklauen und lange Haare auf dem Panzer. So gibt sich die domestizierte Käsemilbe. Mit bloßem Auge ist sie nicht zu erkennen, in Masse hingegen schon. Ungefähr 50.000 dieser Winzlinge krabbeln in einer Packung Würchwitzer Milbenkäse. Unterm Mikroskop, durch das Sie bei jeder Verkostung gern einen Blick werfen dürfen, sehen unsere Käsemilben wie gefährliche Monster aus. Jetzt können Sie immer noch entscheiden: hop oder top?. By the way: Die meisten tun's!

Heimat & Historie: Weltweit einmalig

Das gibt es nur im Burgenlandkreis von Sachsen-Anhalt¹: Käse, der mithilfe von Käsemilben hergestellt wird. Seit über 500 Jahren frönt der Landstrich der Herstellung dieser ebenso kulinarischen wie krabbeligen Spezialität. So gut wie alle Dörfer, Höfe, Bauern und Großmütter hatten dort durch alle Zeitenwenden hindurch die Herstellung von Milbenkäse inne – in einem Umkreis von etwa 20 km rund um Altenburg. Bis zum Ende des 2. Weltkrieges ging das so, Milbenkäse wurde massenhaft hergestellt. Doch dann, zu DDR-Zeiten, musste diese schöne Tradition fast ihrem Ende entgegensehen, denn die Obrigkeit der DDR hatte per Lebensmittelgesetz die Herstellung und den Vertrieb milbenbefallener Produkte verboten; nur wenige stellten Milbenkäse noch für private Zwecke her. Mit der Wende jedoch änderte sich das. Die Verbote fielen und der ortsansässige Helmut Pöschel entdeckte seine Leidenschaft. Er übernahm von seiner Mutter einen letzten Stamm an Käsemilben und machte das, was auch seine Urgroßmutter und Großmutter schon gemacht hatten: Milbenkäse. Er investierte viel Zeit und ein gutes Händchen in die Käsemilben, er rettete die Tradition und die Rarität vorm Vergessen. Und so ist dieses in jüngster Zeit fast ausgestorbene Milbenkäse-Tun heute lebendiger denn je, wenn auch nur noch in einem einzigen Dorf: im beschaulichen Würchwitz bei Zeitz.

Käsekisten-Biotop: Millionen Milben in Munitionskisten

Schön luftfeucht, schön dunkel, schön kühl. So haben es unsere Käsemilben gern. Aus diesem Grund leben sie bei uns in alten Munitionskisten aus unbehandeltem Holz. Hier herrschen im Durchschnitt 15°C, Dunkelheit und 100% Luftfeuchtigkeit, was wir per Smartphone überwachen. Gut 250 Millionen der lichtscheuen Hausgenossen tummeln sich in jeder Kiste. Dabei verrichten sie ihre Arbeit und stellen Milbenkäse her. Öffnet man die Kisten, dann schießt einem ein beißender ammoniakartiger,

¹ Die Tradition der Milbenkäse-Herstellung war vor allem im benachbarten Herzogtum Sachsen-Altenburg verbreitet.

zitroniger und erdiger Geruch in die Nase. Der Geruch kommt von den Ausscheidungen der Käsemilben und von Abwehrsekreten, die sie bei Gefahr absondern, etwa wenn man den Milbenkäse entnimmt. Die Käsestücke liegen in den Käsekisten mitten in der Masse aus Milben. Von weitem sieht diese Masse wie brauner Zucker aus. Bei genauerem Hinsehen erkennt man: Die Masse bewegt sich! Unser Käsekisten-Biotop trägt übrigens auch dem Fortpflanzungsbegehrt der Käsemilbe Rechnung. Unter den genannten Bedingungen legen sie haufenweise Eier ab und vermehren sich explosionsartig, vor allem im Hochsommer und Frühherbst. Doch auch Kannibalismus ist im Biotop à la carte: Abgestorbene Käsemilben werden von ihren Artgenossen einfach verzehrt.

Herstellung: Vom Magerquark zum Milbenkäse

Milbenkäse entsteht in sauberer Handarbeit und in freundschaftlichem Zusammenwirken mit *Tyrophagus casei* L. Und zwar nach einem Rezept aus dem Mittelalter: Man nehme Magerquark aus Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch und trockne ihn, bis er krümelt, aber noch klebt. Wichtig dabei: Der Magerquark muss Bio sein, denn Käsemilben sind wählerisch, an herkömmlichen Quark gehen sie einfach nicht ran. Hernach wird geklitscht, so der Volksmund. Dafür würzen wir den Magerquark mit Kümmel, Salz und getrockneten Holunderblüten und formen aus der Masse daumengroße Rollen und Birnen. Das Ganze lassen wir anschließend nochmals trocknen. Nicht zu lang, sonst ist der Quark zu hart, und die Käsemilben können nicht daran knabbern, und nicht zu kurz, sonst ist der Quark zu weich und die Käsemilben bleiben daran kleben. Viel Erfahrung, das richtige Timing und das richtige Händchen sind hier eben alles. Nach der Trocknung geht es an die Fütterung: Millionen der staksenden Achtbeiner machen sich nun ans Werk. Ihre Aufgabe: Den Magerquark essen und dabei reichlich ausscheiden. Denn das fermentiert den Magerquark zu Milbenkäse und lässt ihn überhaupt erst reifen. Der Milbenkäse reift dabei von außen nach innen und einzig durch das Wirken der Milben. Doch damit ist es nicht getan. Täglich lüften wir die Käsekisten, wenden die Käsestücke, füttern die Winzlinge mit Roggenmehl, damit sie nicht zu viel vom Käse fressen, und hegen und pflegen sie, bis der Milbenkäse reif ist. Das dauert im Schnitt drei Monate. Alles in allem bleiben von einem Rohkäse am Ende gut die Hälfte Milbenkäse übrig und ist reif für den Verzehr.



Reifegrade: Weich bis hart, hell bis dunkel

In puncto Reifegrade ist der Milbenkäse ein echter Virtuose: Nach drei Monaten in der Käsekiste gibt er sich außen hellbraun und innen weiß und weich. Nach einem halben Jahr jedoch strahlt sein Inneres bernsteinfarben und wird fester. Und nach einem ganzen Jahr haben wir es dann schon mit einem Hartkäse zu tun, der außen fast schwarz ist. Der Geschmack wird mit zunehmendem Alter übrigens immer intensiver.

Verzehr:

Nicht jedermanns Sache, aber für Gourmets das Non-plus-ultra

Für die einen gewöhnungsbedürftig, für die anderen genial: Die Käsemilben isst man mit. Denn gerade die tollkühnen Winzlinge auf der Milbenkäse-Kruste sind es, die der Delikatesse ihr besonderes Aroma verleihen. Jedes Jahr besuchen uns Tausende Touristen, vor allem aus Deutschland, aber auch aus Russland, Japan und den USA, um sich das nicht entgehen zu lassen. Der TV-Koch Steffen Henssler kredenzte in der Vox-Sendung „Grill den Henssler“ einen Caesars-Salad mit Milbenkäse, und im Weimarer Hotel Elephant komponierte der Sternekoch Marcello Fabbri ein Dessert aus Milbenkäse und karamellisierten Honigbirnen. Milbenkäse beflügelt eben die Phantasie. Manchmal jedoch in die falsche Richtung. Insofern: Wer die Käsemilben nicht essen mag, wer sich ekelt, Angst hat oder Vegetarier ist, der kann die Käsekruste entfernen. Auch wenn das leider auf Kosten des Geschmacks geht und für Kenner freilich ein absolutes No-go ist.

Geschmack & Wirkung:

Passend zu Bier und Butterbrot, zu Leib und Liebe

Milbenkäse schmeckt gut und tut gut: Sein Genuss soll gegen Hausstaubmilbenallergie helfen, die Verdauung anregen und: die Liebe beflügeln. Besonders im Mittelalter schätzten Kenner Milbenkäse als wohlschmeckendes Aphrodisiakum. Entsprechende und altbewährte Geschmacksvorschläge aus dem Burgenland: Man schneide eine Scheibe altbackenes Mischbrot vom Vortage ab, beschmiere es mit reichlich frischer Butter und belege sie mit hauchdünnen Milbenkäsestücken. So zubereitet intensiviert sich der Genuss. Eine Garnitur aus frischer Petersilie krönt die Appetitlichkeit. Als passendes Getränk empfiehlt sich ein Glas Bier, ein Gläschen Wein oder auch eine Tasse Kakao. Ein weiterer Milbenkäse-Leckerbissen: die „Würchwitzer Milbenkäsebutter“, wegen der langen Reifezeit des Milbenkäses auch „Bummlerbutter“ genannt. Hierfür nehme man geriebenen Milbenkäse und vermenge ihn mit Butter. So einfach entstehen ein schmackhafter Käseaufstrich und ein Friedensangebot an Vegetarier, da keine lebenden Milben enthalten sind. Übrigens: Die Käsemilben schmecken ähnlich wie der Käse. Bei Milbenkäseknappheit streut der Gourmet daher nur Käsemilben aufs Brot. Herzhaft und appetitanregend geht also auch ohne Käse.

Haltbarkeit: Sehr lang, wenn man sich bescheiden kann

Milbenkäse hält, was er verspricht. Und das über einen ziemlich langen Zeitraum. Trocken gelagert hält sich der Milbenkäse gut 30 Jahre. Zumindest konnten wir das bei einzelnen Exemplaren nachweisen. Denkbar ist, dass er sich auch noch länger hält, sofern Sie der Appetit nicht packt.

Preis: Von bis. Je nach Reifegrad.

Wie beim Wein so gilt auch beim Milbenkäse: Je länger er liegt und von Hand gehegt und gepflegt wird desto kostbarer und teurer ist er. In Abhängigkeit vom Reifegrad kosten 100 Gramm der krabbeligen Delikatesse zwischen neun und hundert Euro. Tausende Käsemilben selbstverständlich inklusive.

Erforschung der Käsemilbe: Von Tokio bis Wales

Hätten Sie's gewusst? Gut eine Million Milben-Arten krabbeln über unseren Globus, wirklich erforscht hingegen sind nur etwa 35.000. Vor allem in der Allergieforschung spielt die Milbe eine Rolle, nicht nur die Hausstaubmilbe, sondern auch ihr Gegenspieler, unsere Käsemilbe. Wir sind dahingehend im Kontakt zu universitären Forschungsteams in Wales und Tokio. Auch experimentieren mehrere Pharmaunternehmen mit Käsemilben, weil sie gegen Hausstauballergien desensibilisieren sollen. Geforscht wird zudem in Sachen Geschmack. Woher kommt das zitronige Aroma im Milbenkäse? Dieser Frage gingen der Milbenkundler Dr. Michael Heethoff und sein Doktorand Adrian Brückner der TU Darmstadt auf den Grund. Ihre Erkenntnisse: Käsemilben halten sich Feinde mit einem Wehrsekret vom Leib. Und in eben diesem Sekret steckt Neral, eine wesentliche Komponente des Zitronenöls. Das fruchtige Bouquet des Milbenkäses entsteht also weder durch die besondere Art der Herstellung noch ist es im Käse selbst enthalten. Es entsteht einzig durchs Schneiden und Zerkauen der Delikatesse. Will heißen: Wer den Geschmack vollends auskosten möchte, muss die Käsemilben mitessen.

Testings im Labor: Alles krabbelig, nicht kribbelig

Milbenkäse ist eine safe Sache. Ein bis zwei Mal pro Jahr prüft das Gesundheitsamt unsere MilbenkäseManufaktur. Zudem schicken wir selbst regelmäßig Proben in Lebensmittel labore. Unser Milbenkäse wird also ganz offiziell und fortwährend mikrobiologisch und hygienisch überwacht. Interessant ist: Milbenkäse enthält so gut wie keine Bakterien, keine Pilze und keine schädlichen Keime. Der Ammoniak im Käsemilben-Speichel hält diese fern. Anno 1996 hatte erstmals das Lebensmittel labor des Biologisch Chemischen Instituts Hoppegarten in Dahlwitz-Hoppegarten mehrere Milbenkäseproben von einem amtlich zugelassenen Sachverständigen untersuchen lassen. Die Ergebnisse: vorbildlich. Weder Schimmelpilze, noch Salmonellen oder gar andere schädliche Keime wurden in den Proben festgestellt. Und das ist bis heute so. Manch anderer Käse würde sich derart ausgezeichnete Testergebnisse wünschen, oder?

Die Gründer: Milbionäre aus Genuss und Leidenschaft

Dürfen wir vorstellen: Helmut Pöschel, pensionierter Lehrer für Biologie, Chemie und Kunst, und Christian Schmelzer, promovierender Theologe und Strategieberater in Berlin, der aus der Nähe von Würchwitz stammt und zwischen beiden Welten pendelt. Gemeinsam gründeten Pöschel und Schmelzer 2006 die Würchwitzer MilbenkäseManufaktur, die ihren Sitz nebst MilbenkäseMuseum auf dem Hof von Helmut Pöschel hat. Es ist deutschlandweit das einzige Unternehmen, das Milbenkäse herstellen und verkaufen darf. Ohne jeden Anflug von Größenwahnsinn bezeichnet das Gründer-Duo sein kleines Unternehmen als das wohl größte der Welt. Denn immerhin verfüge es über Millionen Mitarbeiter. Achtbeinige, versteht sich. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.



Helmut Pöschel alias „Humus“
Manufacturing, Monitoring und
Vertrieb



Christian Schmelzer
Geschäftsführung, Produktdesign
und IT

Das große Krabbeln

Im sachsen-anhaltischen Würchwitz wird Käse mit Hilfe von Milben hergestellt – und an die Olsenbande erinnert

Von Gitta Keil, Würchwitz, 11.12.2017

(Quelle des Textes:

<https://www.nd-aktuell.de/artikel/1072823.das-grosse-krabbeln.html>)

Das Krabbeltier, dem der Ort seine Bekanntheit verdankt, hat in Würchwitz sogar ein Denkmal. Eine in Stein gehauene Milbe thront auf einem Sockel und weist gleich den Weg zum Museum, das zugleich die Produktionsstätte für den Würchwitzer Milbenkäse ist. In alten Munitionskisten verrichten Hunderttausende der Spinnentiere ihre Arbeit. Sie machen aus Magerquark Käse, der bei Feinschmeckern gefragt, aber nicht jedermanns Sache ist.

Die Käseherstellung mit Hilfe von Milben hat in Würchwitz und Umgebung eine 500 Jahre alte Tradition. »Nur hier im Dreiländereck von Sachsen-Anhalt, Sachsen und Thüringen in einem Umkreis von etwa 20 Kilometer um Altenburg wurde der Milbenkäse gemacht«, erzählt Helmut Pöschel. »Schon meine Urgroßmutter hat diesen Käse hergestellt, eigentlich jeder Bauer hier im Umkreis«, sagt der 72 Jahre alte frühere Lehrer für Chemie, Biologie und Kunst.

Zu DDR-Zeiten wäre die Tradition fast kaputt gegangen. Nur wenige machten den Käse für private Zwecke, denn Herstellung und der Vertrieb waren verboten. Das änderte sich mit der Wiedervereinigung.

Für Pöschel begann seine Leidenschaft mit dem Ziel, die Rarität Milbenkäse vor dem Vergessen zu bewahren. Inzwischen betreibt er zusammen mit seinem Partner Christian Schmelzer die Würchwitzer Milbenmanufaktur. Vertrieben werden die Produkte hauptsächlich über das Internet. Wer ins Milbenmuseum kommt, darf den Käse

verkosten. »Wer die Milben nicht mitessen mag, kann die Kruste ja abmachen«, meint Pöschel.

Im Schnitt vergehen drei Monate, bis der Käse reif ist. In dieser Zeit leben die Milben vom Quark und fermentieren ihn. Zusätzlich streut Pöschel Roggenmehl als Futter für die Milben in seine Munitionskisten. Von 100 Gramm Quark bleiben am Ende 40 Gramm Käse übrig. Damit alles funktioniert, müssen die Bedingungen in den Kisten stimmen. Unter anderem sind 100 Prozent Luftfeuchtigkeit notwendig.

Das wird mittlerweile mit modernster Technik überwacht. Per Smartphone kann Pöschel alles steuern. »Sozusagen Massentierhaltung mit elektronischer Überwachung«, sagt er. Für den elektronischen Teil, das Design und den Vertrieb der kleinen Firma ist der 30-jährige Schmelzer zuständig. Er ist im Hauptberuf evangelischer Theologe und arbeitet gerade an seiner Doktorarbeit.

»Man schätzt, dass es etwa eine Million Milben-Arten auf der Welt gibt, erforscht sind nur etwa 35 000«, sagt Pöschel. Für Wissenschaft und Wirtschaft seien Milben ein interessanter Forschungsgegenstand. »In der Landwirtschaft können sie zum Beispiel eine Biowaffe sein, indem sie in Gewächshäusern Schädlinge beseitigen«, erläutert Pöschel. Auch in der Allergie-Forschung spiele die Milbe eine wichtige Rolle. Er und sein Mitstreiter haben daher auch rege Kontakte zu Forschungseinrichtungen wie den Universitäten von Wales oder Tokio.

Mit dem Würchwitzer Milbenkäse hat sich ein Team der TU Darmstadt befasst. Der Milbenkundler Michael Heethoff ging der Frage nach, wie der Käse zu seinem fruchtigen Geschmack kommt. Die Forscher fanden heraus, dass die Milben mit ihren Abwehrstoffen dafür verantwortlich sind.

Dieses Wehrsekret geben sie ab, wenn sie sich Feinde vom Leib halten wollen und dadurch bekommt der Käse sein zitroniges Aroma, erläutert der Wissenschaftler. »Man muss sich klarmachen, dass unser Bild über Milben eigentlich von den eher unangenehmen Vertretern geprägt wird, wie etwa den Hausstaubmilben.« Aber etwa im Waldboden hätten Milben eine ganz wichtige ökologische Funktion, sagt der Wissenschaftler, der die Milbe zu seinem Hauptforschungsgegenstand gemacht hat.

Bekannt ist Würchwitz nahe Zeitz nicht nur wegen des besonderen Käses. Hier gibt es das wohl kleinste Filmstudio der Welt, wie Pöschel meint. Angetan hat des dem leidenschaftlichen Filmers die Olsenbande. In dem Ort hat sich eine Schar zusammengefunden, die die Olsenbande-Kultfilme aus Dänemark mit dem Gauner-Trio Egon, Benny und Kjeld neu erzählt. »Der Ex-Bürgermeister spielt den Egon, der Dorfschmied spielt den Kjeld, meine Nichte ist die Yvonne und der Zahnarzt ist Kameramann und Cutter«, sagt Pöschel, der Regie führt.

Gerade hatte die sechste Folge »Würchwitzer Olsenbande« Premiere. Diesmal ist das Team nach Jütland gefahren und hat authentische Drehorte für die Olsenbanden-Filme aufgesucht. Entstanden sei ein Dokumentarfilm mit Spielszenen, sagt Pöschel. Diese sechste solle nun auch die wirklich letzte Folge sein. dpa/nd

Silvio Herrmann:
Die regionale Spezialität "Altenburger Milbenkäse",
 Eine Analyse des Produktes, der Herstellung und des Marktes, Diplomarbeit,
 2005, 151 Seiten

(Quelle: <https://www.diplom.de/document/224628>, hier werden nur Auszüge abgedruckt; die im Originaltext angegebenen bzw. zitierten Quellen wurden hier weggelassen)

1 Einleitung und Zielstellung

Im Jahr 2004 ... spielt der „Altenburger Milbenkäse“ nur in seiner Herkunftsregion eine wichtige Rolle in der Esskultur.

Als regionale Spezialität ist der „Altenburger Milbenkäse“ eng mit der Traditionspflege verbunden und stark von der Umstrukturierung der ländlichen Gebiete betroffen.

In der Heimat des Käses ist er in Anbetracht seiner Seltenheit immer noch sehr beliebt. Er wird von einem kleinen Kennerkreis geachtet, der den „Altenburger Milbenkäse“ teilweise selbst produziert. Weiterhin handelt es sich bei ihm um ein regionales Konsumgut, welches seit Jahrhunderten einen Anteil an der regionalen Identität trägt. Im Zuge struktureller Veränderungen in den Bereichen Landwirtschaft, Familie und dem damit eng verbundenem Traditionsbewusstsein ist das allgemeine Interesse an diesem Lebensmittel rückläufig. Bezüglich eines Lebensmittels kann trotz verminderter Traditionspflege eine Identifikation mit einer spezifischen Region, der Heimat und einem kulturellen Milieu stattfinden.

In der neueren Literatur finden sich Beispiele, wonach die Produktion von dem „Altenburger Milbenkäse“ heute nicht mehr existent sei. Die Autoren beschreiben den Käse als Relikt einer regionalen Tradition. ... Dass es sich bei dem Käse keinesfalls um einen Mythos handelt, wird diese Arbeit beweisen, da eine wesentliche Grundlage der praktische Umgang mit dem Käse war.

Im Gegensatz zu anderen Käsesorten ist die Quellenlage bezüglich des „Altenburger Milbenkäses“ sehr gering. Darüber hinaus ergibt die Analyse der Lebensmittel-fachliteratur kein Lebensmittel, welches dem „Altenburger Milbenkäse“ in den Teilbereichen: Produkteigenschaften, Herstellung und Marktdaten vollkommen gleicht.

Die ungenügende Literatur- und Quellenlage zwingt bei einer wissenschaftlichen Betrachtung zu eigenen Erhebungen und Analysen, welche Ergebnisse für eine Diskussion bezüglich des Produktes, der Herstellung und des Marktes ermöglichen sollen und erste Resultate für weitere Arbeiten vorgeben können.

Hierbei sollen bewusst Parallelen zu anderen Käsen gezogen werden, um den „Altenburger Milbenkäse“ nach spezifischen Gesichtspunkten zu kategorisieren.

Eine Auseinandersetzung in lebensmittelrechtlicher Hinsicht liefert Vorschläge für die Auslobung des Produktes. Da der Käse nachweislich von Personen konsumiert wird, die ihn nicht selbst hergestellt haben, besitzt die gesetzkonforme Kennzeichnung eine nachhaltige Bedeutung. In welchen Größenordnungen der Käse konsumiert wird und welche Gründe hierfür vorrangig vorhanden sind, sollen als wichtige Teilbereiche innerhalb der Marktanalyse erarbeitet werden. Das Auffinden von zahlreichen Herstellern und eine damit verbundene Kartografierung war ein wichtiges Ziel umfangreicher Aufrufe.

Mittels einer fachübergreifenden Betrachtung soll der Versuch unternommen werden, vorhandene Ausführungen über den „Altenburger Milbenkäse“ zu entmystifizieren.

Allen Personen, die sich für Spezialitäten innerhalb verschiedener Lebensmittelgruppen interessieren, bietet diese Arbeit umfassende Informationen. Während für viele andere Käse eine Quellenvielfalt auszeichnend ist, liefert diese Arbeit eine zusätzliche Erwähnung zu dem „Altenburger Milbenkäse“. Darüber hinaus bieten die vorliegenden Ausführungen ebenso Interessierten, die sich mit regionalen Besonderheiten beschäftigen, sei es aus kulturellen, traditionsbezogenen oder kulinarischen Aspekten ein Substrat.

2.4 Der „Altenburger Milbenkäse“ unter den Milbenkäsesorten

„Reifende Käse“ lassen sich kategorisieren nach den vorkommenden Mikroorganismen der Reifeflora, wie z. B. „Schimmelpilzkäse“ („Camembert“) oder nach den Eigenschaften von Mikroorganismen der Reifeflora. Rot- und gelbpigmentierte Mikroorganismen verursachen die Einteilung in „Rotschmierkäse“ („Limburger“) und „Gelbkäse“ („Harzer Käse“). Selten sind neben Mikroorganismen andere Organismen in der Reifeflora vorhanden. Die Milben oder Insekten werden beispielsweise bei der Käsereifung eingesetzt und sind dann Hauptbestandteile der Reifungsflora. Äußerst exklusive Beispiele liefern autochthone Käse, die in landwirtschaftlichen Haushalten hergestellt werden und deren Herstellung und Bekanntheit regional sehr begrenzt sind. Der „Altenburger Milbenkäse“ wird allgemein rechts der Weißen Elster, vorrangig in Ostthüringen hergestellt, während der „Faulige Käse“ in wenigen Teilen Kroatiens vorkommt.

2.4.1 Milbenkäsesorten

Entgegen der Aussage, dass mit Milben besiedelte Käse generell zu den verdorbenen Lebensmitteln gehören, sind einige Milbenarten von Bedeutung für die Reifung verschiedener Käse.

Viel häufiger treten jedoch Milben als Vorratsschädlinge auf, wodurch sich auch die seltenen Erwähnungen bei den Milbenkäsen erklären lassen. Drei Einsatzgebiete weist die Literatur für Milben in der Nutzenbetrachtung auf (Tab. 2.12). Milben in der Lebensmittelverfälschung lassen eine farbige und grobe Käsekruste entstehen, welche eine hohe Reifungszeit vortäuscht. Milben sind nötig für die Perforation der Käsoberfläche, wodurch Reifekulturen besseren Zutritt zum Käseinneren erhalten, sich die Enzymwirkung verbessert und das Aroma verfeinert. ...

Die besonderen Geschmacksnoten des „Stilton“ (englischer halbfester Schnittkäse), des „Mimolette“ (französischer Schnittkäse) oder des „Tomme de Montagne“ (französischer Schnittkäse) werden stets mit der Milbentätigkeit während der Käsereifung erklärt.

Wiederkehrend weist die Literatur Käse auf, an deren Reifung Milben beteiligt sind, wie z. B. dem „Fourme du Cantal“ (halbfester Schnittkäse aus der Auvergne) und dem „Fromage de Montagne“. Beides sind Käse landwirtschaftlichen Ursprungs und die Milben treten verstärkt nach einer Reifezeit von zwei Monaten auf.[82],[83] Die Milben werden aus Herstellersicht bei diesen Käsen geschätzt und werden von den Verbrauchern als Qualitätsmerkmal angesehen.

Milben gelten als natürliche Kontaminanten von Käse, wie dem „Fiore sardo“, dem „Pecorino romano“ oder dem „Provolone“. Falls die Autoren eine Spezifikation der vorgefundenen Milbenarten vornehmen, wird stets die Käsemilbe als Hauptvertreter unter den Milben angeführt.

Die genannten Käsesorten sind ausländische Käse, die nicht vom Geltungsbereich der KäseV erfasst werden. Sie dürfen entsprechend § 28 Abs. 1-3 KäseV in Verkehr gebracht werden, falls sie nach den Vorschriften des Herstellungslandes hergestellt

sind, dort Verkehrsfähigkeit besitzen und deutlich in der Kennzeichnung auf die Abweichung hingewiesen wird.

Nicht geschehen ist dies bei einem „Mimolette“ in Thüringen, der durch die fehlende Kennzeichnung nicht den Anforderungen an die Herstellung von Käse (§ 3 KäseV) entsprach.

2.4.2 Der „Altenburger Milbenkäse“ in der Literatur und der Versuch einer Definition

Das Altenburger Umland wird in historisch-politischen Bezeichnungen der jeweiligen Zeit erfasst: Beispiele sind das „Altenburger Osterland“, „Altenburger Land“ oder das „Herzogtum Sachsen-Altenburg“.

Die Käse, die aus Quark gefertigt wurden, finden sich bereits in der Literatur des 15. Jahrhunderts bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts hinein. Durch einen fehlenden Bezug zu den Milben besitzen diese Informationen keine Bedeutung für die vorliegende Arbeit.

Eine der ersten Erwähnungen von Milben im Zusammenhang mit der Käseherstellung fand im Jahr 1886 statt. Beschrieben werden harte Käse, hergestellt in den Sommermonaten, die auf Grund ihres hohen Alters stark mit Milben be- und durchsetzt sind. Die Käse sind hierdurch „etwas gefügiger und haben dadurch an ihrem Werte nicht verloren“.

Eine besondere Bedeutung ist in den ausgewerteten Quellen den Milben nicht beigemessen worden. Eher entsteht die Intension, es handele sich bei den erwähnten Milben um einen Bestandteil der Käse, welcher scheinbar geduldet wird und die Konsistenz des harten Käses verbessert.

Knapp zwei Jahrzehnte später tritt bei LUDWIG im Jahr 1904 erstmals der Begriff „Altenburger Milbenkäse“ auf.

Weitere Erwähnung findet der gewünschte und vorteilhafte Einsatz der Milben in der Käseherstellung im Jahr 1922. Beschrieben wird ein, im Vergleich zu dem „Altenburger Ziegenkäse“, „völlig anderer, sehr wohlschmeckender Ziegenkäse“, für welchen geformter und luftgetrockneter Quark in Gefäße gelegt wurde, in denen sich Käsemilben befinden. Typisch waren diese Käse für den Sommer.

Ebenfalls 1922 erwähnte KRETSCHMER, dass Käse, nach der Art des Harzer Käses, der unter dem Einfluss von Käsemilben gereift ist, als Milbenkäse sehr begehrt war. Es liegt nahe, dass der Autor den „Altenburger Milbenkäse“ mit einem „Harzer Käse“ vergleicht, da beide aus Sauermilchquark hergestellt wurden.

KLEINBÖHL (1928) führte für die Herstellung der „Altenburger Ziegenkäse“ eine Besonderheit an. Frischer Käse wurde einer Lufttrocknung unterzogen, auf Stroh gelegt und nachdem er eine ausreichende Härte und Trockenheit aufwies, in Milbenkisten verbracht. Nach mehreren Wochen war ein Hartkäse mit einem scharfen und pikanten Geschmack entstanden. 180 bis 500g betrug das Gewicht der genannten Hartkäse. Sowohl die Nichtverwendung von Quark als auch die aufgeführten Käsegewichte weisen auf eine weitere Milbenkäseart der betrachteten Region hin.

Die ältere Literatur gibt einige Hinweise auf die Herstellung von Käse aus Quark unter Nutzung von Milben, jedoch nicht unter Verwendung der Bezeichnung „Altenburger Milbenkäse“.

Erstmals ergänzt HASE 1928 die Bezeichnung „Altenburger Milbenkäse“ mit einer ausführlichen Beschreibung. Nachfolgende Autoren beziehen sich im Wesentlichen auf HASES Aufsatz.

TEICHERT liefert 1929 mit seiner „Wissenschaftlichen Originalarbeit“: „Der Altenburger Milbenkäse“ den ersten Beitrag in einer wissenschaftlichen Zeitschrift, die sich ausschließlich mit Lebensmitteln befasst. HASES Ausführungen werden integriert.

Weitere Autoren benutzen überwiegend die Bezeichnung „Altenburger Milbenkäse“ und weisen stets auf HASES Ausführungen als Quelle hin. Neuere Autoren in den 1980er und 1990er Jahren stellen die Milbenkäseproduktion allgemein [102] und um Altenburg speziell als Relikt dar und geben keinen Hinweis auf die Fortführung der Tradition.

Versuch einer Definition des „Altenburger Milbenkäses“

Nach HASE handelt es sich um einen Magerkäse, der über das gesamte Jahr mit Kuhmilchquark als Rohstoff hergestellt wird. Ein Bezug zu der regionalen Spezialität „Altenburger Ziegenkäse“ ist nicht vorhanden. Der Quark wird leicht gesalzen (2 bis 3 %) und mit Kümmel versetzt. Nach der Formung v. a. in Stangenform findet eine weitere Trocknung statt. Die getrockneten Quarkstangen verbringt man in Milbenkisten mit einem Volumen von 5 bis 15 l. Vier bis acht Wochen oder länger verbleiben die Käse in der Milbenkiste. Bedarfsweise werden einzelne Käse entnommen, die eine Länge von 7 bis 9 cm, einen Durchmesser von 3 cm, ein Gewicht von 20 bis 25 g und einen Wassergehalt von 30 bis 50 % aufweisen.

Bei den vorkommenden Milben handelt es sich vorwiegend um Vertreter der Käsemilbe (*Tyroglyphus casei*).

In vorliegender Arbeit wird die Bezeichnung „Altenburger Milbenkäse“ benutzt, in der Produktbeschreibung (siehe Anhang Nr. XVI) ähnlich der von HASE.

Das ist keine geschützte Ursprungsbezeichnung, jedoch können mit der Bezeichnung besondere Eigenschaften verbunden werden. Jedem Hersteller steht zu, seinen Käse nach der Herstellungsregion zu benennen: z. B. „Würchwitzer Milbenkäse“, welcher aber in den Eigenschaften einem „Altenburger Milbenkäse“ entspricht.

Einzelne Käse werden synonym Quargel und Quärchel genannt, ebenso in dieser Arbeit.

2.4.3 Einfluss von Milben auf Lebensmittel und gesundheitliche Bewertung

Literatur über Milben und Lebensmittel beinhaltet überwiegend Ausführungen über Schädlinge für Lebensmittel und damit auch für die Gesundheit.

WÜTHRICH zeigt ein viel selteneres Auftreten von Nahrungsmittelallergenen verglichen mit anderen Allergenen, wie Hausstaubmilben und Tierepithelien. Während ca. 1-2 % der Erwachsenen Nahrungsmittelallergien aufweisen, sind 10 bis 20 % der Bevölkerung durch Respirationsallergene betroffen, zu denen auch die Tierepithelien und Milben zählen. [106] In den vorverdauten Schimmelpilzallergenen, die von den Milben ausgeschieden werden, vermutet man den Grund für Hauptallergene der Milben.

Milben (Acari) gehören zur Klasse der Spinnentiere (Arachnida). Über 30.000 Milbenarten wurden beschrieben. Zur Familie der Vorratsmilben (Acaridae) werden die Käsemilbe (*Tyrophagus casei*), die Mehlmilbe (*Acarus siro*) und die Modernmilbe (*Tyrophagus longior*) gezählt. Die Nahrungsaufnahme erfolgt in Form von extraoral verflüssigten und löslichen Bestandteilen. Hierzu werden durch den Mundvorraum fermenthaltige Sekrete abgegeben. Zusätzlich nehmen die genannten Arten auch kleine ungelöste Partikel auf, die mit scherenförmigen Mundwerkzeugen aus dem Substrat geschnitten oder gerissen werden. Alle Milbenarten bewegen sich über kurze Entfernungen durch Laufen, über längere Entfernungen passiv (z. B. Insekten) fort.

Bisher ist die Käsemilbe vor anderen Milbenarten im Zusammenhang mit der Käseherstellung genannt worden. Sie ist aber weltweit verbreitet und kommt auch bei Schinken, Wurstwaren, in ausreichend feuchtem Mehl, in Drogen und in Tabak vor.

Die Käsemilben sind in manchen Ländern als Käseschädling und Verursacher der „Krankheit der Käser“ oder „maladie des fromagers“ gefürchtet. Beobachtet wurde sie bei Personen, die dauerhaften Kontakt mit den Käsemilben besitzen. Man trifft die Käsemilben auf Käse, in Käsefabriken und Käsevorratslagern an, wo sie auf der Oberfläche oder in feinen Spalten des Käses zu finden sind.

Ein Beispiel für einen aktuell angebotenen französischen Milbenkäse

Produktinformationen "Mimolette vieille"

(Quelle: <https://www.toelzer-kaslade.de/kaese/schnittkaese/mimolette-vieille>)

Französischer Käse mit gepresstem Teig aus Kuhmilch.
Aus der Region Nord-Pas-de-Calais, Département Nord.
Reifezeit ca. 18 Monaten

Kräftiger Haselnussgeschmack von einer leichten Lieblichkeit begleitet.

Der Käse ist holländischen Ursprungs. Es war in erster Linie eine Art Edamer für den Export und wurde viel nach Frankreich, insbesondere in die Gegend von Lille, verkauft. Im 17. Jahrhundert hatte Minister Colbert die Einfuhr von ausländischen Produkten verboten und man soll seit dieser Zeit angeblich mit der Mimoletteherstellung um Lille begonnen haben. Die orangene Farbe wird durch den Zusatz von Orleanrouge, einem Farbstoff aus dem tropischen Roku-Baum, erreicht. Die Reifung wird unterstützt durch Käsemilben, die den Schimmel verzehren und gleichzeitig durch die stattfindende Oxydation dem Innenteig dem Käse einen nussigeren Geschmack geben.
Geschmack: Kräftiger Haselnussgeschmack von einer leichten Lieblichkeit begleitet.

Entdeckungen zu den Stichworten „Käse“ und „Milbe“

in einem Lexikon aus dem 19. Jahrhundert

„Oekonomische Encyclopädie oder allgemeines System der Staats- Stadt- Haus- und Landwirthschaft“,

Enzyklopädie, begründet von J. G. Krünitz, erschien 1773 bis 1858 in 242 Bänden

(Quelle: <http://www.kruenitz1.uni-trier.de/>)

„Käse“

Die Made, welche sich im Käse aufhält, (Käse=Made), Fr. Verde fromage, Guillot, ist die Made einer Art Fliegen, welche bey Linné Musca putris heißt. Mit der Käse=Made ist die **Käse=Milbe** ... Acarus Siro Linn. eine Art kleiner ungeflügelter Insecten, welche sich im Käse aufhalten, nicht zu verwechseln. Die Käse=Milbe sieht mit bloßen Augen nur wie ein Stäubchen aus, hat einen haarigen, fast durchscheinend gelben, vorn gegen den Kopf zu spitzigen, hinten aber dicken, runden Leib, und rauchhaarige Füße. Lyonet versichert, sehr oft mit seinen Augen gesehen zu haben, daß die Käsemilben lebendige Junge gebären. Allein, er scheint, nach des Hrn. Past. Göze Urtheile, durch einen Augenbetrug hindergangen zu seyn. Denn die Jungen hängen oft durch ihre langen Haare dergestalt mit den Alten zusammen, daß sie von ihnen geboren zu werden scheinen. Gesetzt aber, es verhielte sich also, so kann man doch das auch nicht läugnen, daß sie zu gewissen Zeiten Eyer legen, aus welchen Junge kommen, wovon Hr. G. die häufigsten Erfahrungen gehabt zu haben versichert, und Leeuwenhoeck nebst Andern vor ihm schon bestätigt haben.

„Milbe“

6. Acarus Siro Linn. Die **Käsemilbe**, Mehlmilbe, Franz. le Ciron de fromage. Ist weißlich, die Hüften und der Kopf rostfarben, der Hinterleib ist borstig. Diese Milbe lebt in der äußern Rinde alter Käse, im Mehle, verdorbenem Brote und Zwieback. Sie ist mit bloßen Augen kaum sichtbar. Der Körper ist durchsichtig und von genannter Farbe. Unter dem Vergrößerungsglase sieht man ihn mit langen haarigen Bürsten besetzt; am Kopfe ist er am spitzigsten, hinten aber dick und rund. Die acht Füße sind ebenfalls rauchhaarig. ...

Einige Mittel, die Milben zu vertreiben. ...

6. Ein einfaches Mittel, die Käsemilben, auch Käseminten oder Käsewürmer genannt, zu vertreiben, besteht darin: Man nimmt klein gestoßenen Pfeffer, streut denselben auf die Käse, an denen die Milben sind, läßt den Topf oder das Gefäß, worin sie aufbewahrt werden, offen stehen, und nach Verlauf einiger Stunden werden die an den Käsen zehrenden Milben sich fast sämmtlich aus dem Topfe heraus gemacht haben. Alsdann besprengt man die Käse mit reinem Kornbranntwein, deckt den Käsetopf mit einer gut darauf passenden Stürze oder Deckel zu, und bindet ein Tuch darüber. Um aber von Käsen die Milben ganz abzuhalten, so ist weiter nichts nöthig, als daß man dieselben in Bier oder Kovent, auch in Wasser recht rein wäscht, und sie gleich einlegt, auch sie, ehe man den Topf auf oben schon beschriebene Art verwahrt, noch mit etwas Kornbranntwein besprengt. Wer dieses beobachtet, und vorzüglich das Gefäß, worin die Käse aufbewahrt werden, recht gut verwahrt, wird gewiß niemahls den Verdruß

haben, daß ihm die Käse von Milben verzehret werden. Dieses Mittel wird auch die Holländischen Käse vor Milben sichern, wenn sie sorgfältig in Tücher doppelt eingeschlagen werden, damit die große Schmeißfliege ihre Eyer nicht darauf legen kann.

Einige weitere aktuelle und historische Beiträge

Cotta's kul. Almanach, Nr. 9, 2001, Seite 49

Spinnenkäse (Von Oliver Maria Schmitt)

Soviel zumindest ist sicher: Würchwitz ist nicht Ulm. In und um Ulm hält man bekanntlich den Spatz hoch in Ehren, weil er hilfreich beim Bau des Münsters war. Die Ortschaft Hameln hingegen renommiert mit ihren Ratten, und Bremen zieht sogar vier ganz verschiedene Tiere zur Bereicherung der eigenen Stadtgeschichte heran. In Würchwitz indes, einem Flecken irgendwo im Dreiländereck zwischen Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen, traulich versunken im fruchtbaren Tal der Schnauder, da huldigt der Würchwitzer und die Würchwitzerin einmal im Jahr einem winzigkleinen Spinnentier - der Milbe.

Der Käsemilbe, um genau zu sein, die in den Molkereien und Käsekellern dieser Welt wegen ihrer Gefräßigkeit gefürchtet und verfemt ist. Doch das ficht die Würchwitzer nicht an. Schon vor Jahrhunderten hat man diesen Schädling im Altenburger Land domestiziert und herausgefunden, wie man mit seiner Hilfe aus Quark, Salz und Kümmel einen wohlschmeckenden Käse macht. Man steckt eine Holunderblüte in eine kleine Quarkkugel, läßt diese trocknen und legt sie, zusammen mit Roggenmehl, in eine Holzkiste, in der Millionen Exemplare der *tyroglyphus casei* L. hausen. Die Milben mampfen das Mehl, ihre Ausscheidungen würzen den Käse und lassen ihn reifen. Und wenn er im Juni fertig ist, feiert ganz Würchwitz ein Fest.

Von außen beheizt die Sonne den Festsaal der Gaststätte am Schenkenberg, im Innern fiebert, sonntäglich herausgeputzt, tout Würchwitz dem anhebenden Milbenkäsefrühschoppen entgegen. Punkt zehn feuert die erprobte Luckaer Blasmusik einen präzis gesetzten Eröffnungstusch in den Saal. Schnätteretäng! »Da springen selbst die Milben aus dem Käse«, scherzt der Dirigent und verzückt das anbetreffne Publikum sogleich mit einer Welturaufführung: der »Milbenkäse-Polka«! Schnetteretäng!

Nach einer nicht minder beeindruckenden Darbietung der Tanzgruppe Gypsies folgt die Hauptattraktion: der lebendigste Käse der Welt. Hereingetragen werden sorgsam mit Butter bestrichene Graubrotsschnitten, auf denen kleine, runde, goldgelbbraune Käsescheibchen schimmern. Sehen aus wie irgendwas zwischen getrockneten Bananenchips und Dosenchampignons. Drumherum braunes Pulver. Das sind die Milben, vielleicht ein paar Tausend pro Portion. Reinbeißen und wohlfühlen. Geschmack: kräftig bis herzhaft-pikant, mit deutlicher Kümmelnote. Im Abgang salzig, ja fast ziegig. Konsistenz: fest. Und allen schmeckt's.

Von der Bühne herab grüßt ein aufgeräumter Mittfünfziger mit weißem Käppi die Käseesserversammlung. Das ist der Dorfschullehrer Helmut Pöschel, ein umtriebiger Mann, der's gerne eine Nummer kleiner hat. Er unterhält in Würchwitz eine kleine Theatertruppe, betreibt das kleinste Filmstudio der Welt« (Pöschel), und 1976 hob er das erste Milbenkäsefest aus der Kiste. Aus der Holzkiste von Lisbeth Brauer, der damals einzigen Dorffrau, die noch mit der traditionellen Käsezubereitung vertraut war.

Heute rollen wieder viele Würchwitzer den Quark zu Kugeln und produzieren ihren »Mellnkäse«, der mittlerweile auch Wissenschaftler und Käseforscher aus aller Welt beschäftigt. Wagemutige Dorfbewohner experimentieren bereits mit einem Milbenkäse aus Ziegenquark, und regelmäßig betteln Feinkosthändler um kleine Kontingente - vergebens. Der Käse mit seinen Milben gilt als lebende Ware, und die darf nach Brüsseler Recht nicht ins Kühlregal. Ob man das Zeug vielleicht über Zoohandlungen vertreiben könnte?

Lehrer Pöschel schätzt den Spinnenkäse indes vor allem als Katalysator: Die salzige Milbenmasse mache durstig, erklärt er, sie reize die Geschmacksnerven derart, daß selbst Dünnbier plötzlich schmeckt wie Pilsner Urquell. Diese Art der natürlichen Geschmacksveredelung war vor allem bei der Qualität des berühmten DDR-Bieres hochwillkommen.

Heute aber gibt es Engel-Bräu aus Crailsheim, und die Würchwitzer machen heftig Gebrauch davon. Wir verlassen den Frühschoppen, so lange es noch hell ist, und dürfen zur Belohnung in

Pöschels private Käsekiste kicken: Gebettet in eine dunkelbraune feuchtwarme Staubmasse ruhen kleine Käserohlinge. Es riecht nach Ammoniak. Und wenn man ganz genau auf den Milbentreibsand schaut, dann kann man es sehen. Kein Zweifel: der Käse bewegt sich. Es rappelt in der Kiste.

Mario Ludwig: Nicht jeder kann ein Kätzchen sein, Bastei 2017

Milbenkäse (Käsemilbe)

Die kleinsten Käsehersteller der Welt leben in Sachsen-Anhalt, sind gerade mal 0,3 Millimeter groß und hören auf den wissenschaftlichen Namen *Tyroglyphus casei*. Käsemilben, die bei der Produktion des sogenannten »Würchwitzer Milbenkäse« einen wichtigen Beitrag leisten. Nicht etwa, dass, wie der Name suggeriert, die winzigen Milben gemolken und deren Milch dann zu Käse verarbeitet würde. Nein, Milbenkäse wird, wie die meisten anderen Käsesorten auch, aus Kuhmilch hergestellt. Allerdings mit dem kleinen, aber feinen Unterschied, dass man zur Reifung des Käses nicht wie sonst üblich Bakterien oder Schimmelpilze verwendet, sondern eben Milben.

Um den durchaus gewöhnungsbedürftigen Käse herzustellen, wird zunächst ein ausgiebig entwässerter und für ein paar Tage bei niedrigen Temperaturen getrockneter Labquark mit Salz und niedrigen Temperaturen getrockneter Labquark mit Salz und Kümmel gewürzt. Anschließend wird der Käse zu kleinen Stangen oder Kugeln geformt und mehrere Monate lang in einer Kiste gelagert, in der bereits mehrere Millionen Käsemilben warten, die den Käse reifen lassen sollen. Eine Aufgabe, der die Milben auf eine nicht gerade besonders appetitliche Art und Weise nachkommen. Es sind nämlich der Kot und der Speichel der kleinen Krabbeltiere, der den Käse zur Reife bringt und ihm sein spezielles Aroma verpasst. Zur zusätzlichen Ernährung der Milben gibt man Roggenmehl zu, das verhindert, dass die Milben den Käse selbst allzu stark abfressen.

Übrigens füttern die Milben nicht nur Käse und Roggenmehl, sondern betätigen sich ab und an auch non-vegetarisch, ja sogar kannibalistisch: Tote Artgenossen werden nämlich genauso gern verspeist.

Nach rund drei Monaten Milbenbehandlung ist der Käse ausgereift und kann verzehrt werden. Wie man ihn genießt, kommt auf die persönliche Vorliebe - und den persönlichen Mut an.

Die meisten Konsumenten essen den Käse zusammen mit den Milben. Weniger wagemutige kratzen die Tierchen vor dem Verzehr lieber ab. Und wer ganz hartgesotten ist, nutzt allein die Milben als leckeren Brotaufstrich.

Zu Beginn des Käsemilbenkonsums gab es wegen der Hygiene natürlich heftige Bedenken. Lebendige und tote Milben zu essen - ist das nicht schrecklich ungesund? Allerdings konnten im Milbenkäse bei Untersuchungen des Biologisch-Chemischen Instituts Hoppegarten keinerlei schädliche Keime gefunden werden, sodass einer Zulassung der Käsemilbenherstellung durch die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde nichts mehr im Wege stand.

Preiswert ist das Vergnügen, sich an der exotischen Speise delectieren zu dürfen, allerdings nicht gerade. Für gerade mal hundert Gramm normalen Milbenkäse muss man mit einem Preis von sechs Euro rechnen. Für die gleiche Menge der Premiumversion, die sogenannte »Würchwitzer Himmelsscheibe«, ein halbes Jahr in Milben gereifter Ziegenkäse, muss man stolze zehn Euro berappen.

Milbenkäse ist jedoch keineswegs ein neumodischer Firlefanz irgendwelcher Gourmetfreaks, sondern hat im Osten Deutschlands eine lange Tradition, die im letzten Jahrhundert mehr und mehr in Vergessenheit geriet. Anfang der 1990er-Jahre belebte schließlich ein in Würchwitz ansässiger Biologie- und Chemielehrer das traditionelle Verfahren der Milbenkäseproduktion wieder und machte den Käse weit über die Grenzen von Würchwitz hinaus bekannt.

So kommt es, dass die Würchwitzer Käsemilbe wahrscheinlich die einzige Milbe weltweit ist, die man mit einem Denkmal geehrt hat. Und mit was für einem: Vor einigen Jahren errichteten die Würchwitzer zu Ehren ihrer Käsemilbe mitten im Dorfzentrum ein übermannsgroßes und immerhin 3,5 Tonnen schweres Denkmal aus feinstem weißem Carraramarmor. Und nicht nur das: Das Milbendenkmal ist das erste riechende Denkmal der Welt. In einer kleinen Aushöhlung an der Rückseite ist stets ein kleines Stückchen Milbenkäse deponiert. So kann sich der geneigte Besucher bei der Besichtigung des Denkmals gleich einen Eindruck vom Geruch der Würchwitzer Spezialität verschaffen.

Und wie schmeckt so ein Milbenkäse? Ein Käseexperte hat das einmal wie folgt beschrieben: »Sehr herb, mit leichten Bitternoten am Gaumen. Die Ausscheidungen der Milben verleihen der Rinde eine an verdünnten Honig erinnernde Süße, die dazu einen schönen Kontrast bildet.« Na bitte, klingt doch überzeugend.

J. B. Kerner: Da kommst du nie drauf, Berlin 2019

In der Gegend um Zeitz und Altenburg machte man vor etwa tausend Jahren aus der Not eine Tugend. Weil zum Reifen gelagerter Käse häufig von Milben befallen wurde, spannte man die Schädlinge kurzerhand als Nutztiere in den Produktionsprozess für den begehrten »Mellenkäse« ein.

Grundlage für den Käse ist Bio-Magerquark. Die von Hand geformten und mit Kümmel, Salz und getrockneten Holunderblüten gewürzten Käserollen werden nach kurzem Trocknen in alte Munitionskisten gelegt, in denen die Milben schon hungrig warten - bei 15 Grad und 100 Prozent Luftfeuchtigkeit. In den folgenden drei Monaten knabbern die maximal 0,5 Millimeter großen Tierchen an der Rolle und scheiden das Verdaute aus. Die Enzyme der Milben fermentieren bzw. konservieren den Käse, sodass er spä-

ter ungekühlt und trocken gelagert bis zu 30 Jahre halten kann. Damit die Milben den Käse nicht komplett auffressen, wird Roggenmehl zugefüttert. Die Rolle färbt sich durch den Kot immer dunkler und schrumpft etwa um die Hälfte zusammen. Für die typische zitronige Note des Käses sorgt ein Trick: Wühlt man zwischendurch den gesamten Inhalt der Kiste ein wenig auf, geben die Milben eine Art Abwehrstoff ab, den man dann als zitronigen Duft wahrnimmt. Isst man den Käse, vertilgt man auch die eine oder andere Milbe - eine optimale Eiweißquelle.

Im Juni 2001 wurde der Käsemilbe anlässlich des traditionellen Kleefestes auf dem Dorfplatz in Würchwitz ein Denkmal aus italienischem Marmor errichtet.

Die sächsische, altenburgische und belgisch-flandrische Landwirthschaft.

Dargestellt und verglichen von **S. A. Lincke**,

Königl. Preuß. Oekonomie- und Taxations-Commissar.

Erster Band. Die sächsische und altenburgische Landwirthschaft.

Leipzig, **1842**. Gebrüder Reichenbach.

Seite 400 ff.

Der Bestand an Melkvieh übertrifft im Verhältniß zu dem Ackerlande die Anzahl desselben in Sachsen sehr. Die von demselben gewonnene Milch wird süß abgerahmt. Zu ihrer Aufbewahrung hat man größtentheils thönerne oder sogenannte steinerne Milchäse, aus welchen nach dem Aufrahmen die dünne Milch am Boden abgelassen wird. Die Butter wird gewöhnlich in stehenden Butterfässern mit dem Sterl zusammengestoßen, nach dem Buttern gleich rein ausgewaschen, nur schwach gesalzen, in hohe Stücken, sogenannten Wecke, geformt und nur bei größerer Entfernung von den Marktstädten, in Fässer eingeschlagen.

In den ersten vier Monaten nach dem Kalben geben die vorzüglichsten Kühe 14 bis 16 solcher Stücke wöchentlich und es ist bei der starken Fütterung nichts Ungewöhnliches, daß von einer Kuh 200 Pfund Butter und 40 bis 50 Schock kleine Käse jährlich im Durchschnitt gewonnen werden.

Von der abgelassenen dünnen Milch werden zum Theil bei einem Zusatz von etwas fetter Milch, um sie schmackhafter zu machen, die bekannten gelabten Süßmilchkäse gefertigt, indem die gelabte und geschüttete Milch zum Ablaufen der Molken in Käsenäpfe geschöpft wird. Ist letzteres geschehen, so wendet man sie um, und haben sie sich gesetzt, so werden sie mit Salz bestreut und kommen auf Horden zum Abtrocknen.

Die etwas gesäuerte, süß abgelassene Milch wird zu Sauerkäsen verarbeitet, indem dieselben mit heißem Wasser gebrüht, der Käse in einem Sack abgepreßt, dieser mit Salz und Gewürzsaamen gemengt und wie in Sachsen zu Quärgen geformt wird. Diese werden getrocknet und später theils naß mit Bier eingelegt und als schliffige oder als *milbige Brennkäse* verkauft, nachdem sie mehrere Monate trocken in einem Faß verpackt gewesen.

Polzeimäßig enthält das Pfund Butter oder 2 Wecken á 18 Loth, 36 Loth.

Die Landwirtschaft im Herzogtum Altenburg

Im Auftrage des landwirtschaftlichen Vereins

verfasst von **Dr. Robert Seifert**

Fachdirektor der landwirtschaftlichen Schule zu Altenburg

Altenburg. Druck und Verlag von Oskar Bonde. **1886**²

Seite 169

Die **Milchwirtschaft** ist allgemein auf Butter- und Käsebereitung gerichtet; nur in der Nähe der Städte befassen sich hier, wie anderwärts auch, verschiedene Landwirte mit dem Verkauf frischer Milch; einzelne Molkereien, mit Verkauf von Kindermilch direkt von der Kuh weg, haben ihren Sitz in den Städten selbst. Der Milchverkauf geht im allgemeinen ruhig und glatt von statten; man hört hier nicht die Zwistigkeiten wie in manchen Großstädten; die Landwirte liefern reine, gute Milch und die Stadtbewohner haben nichts dagegen einzuwenden. Die Lieferung geschieht durch gegen festes Lohn, nicht Tantieme, angestellte weibliche Dienstboten, Milchmädchen, welche auf sauberen Wägelchen mit vorgespanntem Ponny die Milch in Blechkannen, welche in Stroh eingelagert sind, den Kunden vor das Haus fahren und nach Wunsch auch bis in die Wohnung tragen. Zwischenhändler, durch welche gewöhnlich erst das Milchverfälschungssystem sich entwickelt, giebt es für Milchverkauf hier nicht.

Bei der Butter- und Käsebereitung wird mit der größten Reinlichkeit und Sorgfalt verfahren. Die zur Aufsahnung bestimmte Milch wird in flache, thönerne Milchäsche, von denen jeder ca. 7 Liter fasst, gegossen. Die Milchäsche haben unten an der Seite verkorkte Öffnungen, durch welche beim Absahnen die blaue Milch herausgelassen wird. Die Milchäsche finden ihren Stand auf Regalen in besonderen Milchgewölben, welche im Winter geheizt werden. Nur selten noch bei kleinen, ärmeren Landwirten, trifft man die Einrichtung an, dass man den Milchäschen während des Winters ihren Platz in der Stube anweist. Manche Landwirte haben sich auch in ihren Kellern Milchschwemmen eingerichtet. Dampfabsahnung existiert bis jetzt im Lande noch nicht, möglich ist aber, dass ein Rittergut demnächst Centrifugenbetrieb einführt.

Zum Verbuttern der ungefähr nach 3 Tagen abgenommenen schwach gesäuerten Sahne bedient man sich meist des feststehenden, tonnenförmigen Butterfasses mit drehbaren Schlägern; außerdem sind aber auch das Leheld'sche Butterfass und das Mittweidaische Butterfass vielfach in Gebrauch; auch trifft man noch die Butterwiege und das Stoßbutterfass an. Rittergut Reichstädt hat Dampfbuttereie. Die Butter wird in einem besonderen Butterwaschfasse, mit Hülfe von kaltem Wasser, mit der Hand ausgewaschen. Die Hausfrauen, welche diese Arbeit selbst ausführen, verfahren hierbei mit der peinlichsten Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit, infolgedessen sie ein feines, wohlschmeckendes Produkt zum Verkauf liefern. Der Handbutterknetter will sich immer noch nicht verbreiten, obwohl er sich auf einzelnen Gütern, z. B. der Domäne Breitenhain, trefflich bewährt. Die Butter wird in Stückchen von $\frac{1}{4}$ kg Gewicht gebracht; diese Stückchen sind entweder glatt kegelförmig, oder napfförmig mit darauf befindlicher Adresse des Lieferanten. Im Westkreise tragen die Bauerfrauen ihre Butter in Körben auf dem Rücken in die Städte Eisenberg, Roda, Kahla und Uhlstädt wöchentlich zweimal selbst zu Markte. Im Ostkreise thun dies nur noch wenige Frauen ganz kleiner Landwirte, während die Damen aus den größeren Gütern die Ware an Butterfrauen

² Das Buch ist als PDF-Datei im Internet zu finden unter:

<https://digital.zbmed.de/zbmedgoltz/content/titleinfo/7427000> ;

in Auszügen abgedruckt im Heft 145 aus der Schriftenreihe „Schönberger Blätter“ (<http://www.krause-schoenberg.de/SB145-Seifert-ABG-Landw-1886.pdf>)

verkaufen, welche in der Stadt hausieren oder auf dem Markte feilhalten. Eine solche Frau trägt die Butter von ungefähr 3-5 Gütern zusammen und nimmt für sich einen Profit von 3-4 Pf. pro Stückchen in Anspruch. Früher trugen auch hier die Bauerfrauen ihre Butter selbst zu Markte, nachdem aber im Jahre 1848 der städtische Pöbel in Altenburg diese Frauen auf das unflätigste behandelt hat, hörten sie auf damit. Heutzutage würde dies auch gar nicht mehr thunlich sein, weder vom sozialen noch vom rechnerischen Standpunkte aus.

Die Käsebereitung ist nicht überall im ganzen Lande gleich. Im Ostkreise bereitet man Ziegenkäse, im Westkreise entweder Sauermilch- oder Süßmilch-Käse. Einzelne Rittergüter haben ihre Milch an Käser vergeben, welche aus der Sahne Butter, aus der blauen Milch die bekannten Backsteinkäse bereiten.

Der berühmte Altenburger Ziegenkäse des Ostkreises wird auf folgende Weise bereitet: Mit ungefähr 7 Liter süßer blauer Milch wird 1 Liter volle Ziegenmilch vermischt und beides auf ungefähr 28° R.³ erwärmt. Nun wird Lab aus eingesalzenem Kälbermagen oder auch künstliche Labflüssigkeit zugesetzt, worauf der Käsestoff in ungefähr ½ Stunde gerinnt. Behufs schärferer Sonderung von Käsemasse und Molken wird das Ganze noch ein paar Stunden in die Wärme gestellt. Nun hat man eine Käsebank, d. i. ein tischartiger flacher Kasten, in welchem man die Arbeit des Käseformens ausführt. Thönerne Näpfe von der Größe eines Tellers sind nebeneinander in dieser Käsebank aufgestellt; in jedem derselben wird eine Portion Käsemasse geschüttet, dazwischen hinein aber ein paarmal abgesetzt und Kümmelkörner eingestreut. In diesen Formen laufen die Molken ab. Im Laufe des Tages werden die Käse ein paarmal in andere Formen umgeschüttet und dabei die Flüssigkeit ausgegossen. Hiernach streut man Salz auf. Den andern Tag sind sie soweit fest geworden, dass man sie in einer luftigen Kammer auf Stroh zum Trocknen ausbreiten kann. Im Sommer bereitet man durch heißeres Laben gern ganz harte Käse, die scherzweise Klingenspringer genannt werden; sie sind nur für Solche genießbar, welche kräftige Kaumuskeln haben.

Wenn solche Käse infolge hohen Alters stark mit Milben durch- und überwuchert sind, zeigen sie sich etwas gefügiger und haben dadurch an ihrem Werte nicht verloren.

Manche Hausfrauen machen aber auch diese Sommerkäse kurz vor dem Verspeisen milder durch Bestreichen mit Sahne, dann werden sie sehr geschmackvoll. Eine wirkliche Delikatesse sind aber die weichen Winterkäse; mancher derselben, wenn er in Stanniol eingehüllt, Feinschmeckern einer Großstadt vorgesetzt würde, könnte dem Fromage de Brie gleichgeachtet werden. Dieser Winterkäse wird aus den getrockneten Käsen hergestellt durch Aufbewahren und verständiges Hin- und Herwenden in einem nicht ganz trockenen Keller oder Gewölbe. Nach ungefähr 6 Wochen wird er butterig und überzieht sich mit einem blauen Schimmel, welcher ebenfalls eine gewisse Würze verleiht, und so kommt er zum Verspeisen. Freilich ist zu bemerken, dass die Käse auch nicht aus allen Wirtschaften gleich gut ausfallen, denn es gehört zur ganzen Behandlung viel Aufmerksamkeit und Erfahrung, welche besonders unseren Hausfrauen alten Schlages eigen war. Vielfach werden auch reine Kuhmilchkäse nach derselben Manier bereitet. Diejenige Käsemasse, welche nicht zur Herstellung der großen tellerförmigen Käse gebraucht wird, wird in einem Sacke ausgepresst und dann Quark genannt. Auch bereitet man sich Quark durch Säuernlassen blauer Milch und Auspressen nach vorausgegangenem Anwärmen. Dieser Quark, angerührt mit Milch oder Sahne, Salz und Zwiebel, dient als regelmäßige Zukost zu Kartoffeln beim Abendessen. Auch werden lange Handkäse aus ihm bereitet, die bisweilen durch Einbansen der Einlegetöpfe in Haferstroh oder Einlage von Haferstroh gewürzt und dann

³ Temperaturangabe nach der Réaumur-Skala = 22,4 °C - JK

Haferkäse genannt werden. In den Städten findet der Quark viel Verwendung zum Kuchenbacken.

Die nicht zu Käse verarbeitete, blaue Milch⁴ findet Verwendung in der Haushaltung für den Tisch zur Milchsuppe früh morgens, bisweilen auch mittags oder abends, der übrig bleibende Rest wird gesäuert zur Schweinefütterung mit verwendet.

Im Holzlande und in der Umgegend von Roda wird aus der blauen Milch ungelabter Handkäse bereitet. Man stellt die Milch, welche beim Absahnen im Winter süß, im Sommer sauer ist, in die Wärme neben einen Ofen; hier säuert die süße Milch, und Quark und Molken scheiden sich. Diese Scheidung ist gewöhnlich in 24 Stunden vor sich gegangen. Der Quark wird in einem Sacke ausgepresst, hiernach mit Kümmel und Salz vermengt und zu langen oder auch Handteller großen runden Handkäsen geformt. Diese Handkäse werden in luftigen Kammern auf Horden ungefähr 4 Tage lang getrocknet, dann in Töpfe eingelegt. Zu diesem Einlegen wird irgend ein anderer Stoff als Zwischenlage nicht genommen, auch werden für gewöhnlich die Käse nicht genetzt. Wenn dieselben beim Einlegen noch etwas mild waren, so sind sie nach 14 Tagen bis 3 Wochen halb durch butterig; waren sie aber hart, so dauert es $\frac{1}{4}$ Jahr, ehe sie weich werden. Ob die Hausfrauen die Käse so oder so einlegen, richtet sich nach Bedarf und Vorrat.

Außer diesen eingelegten Käsen bereitet man auch frische Gallertkäse. Die geformten Handkäse werden oberflächlich getrocknet, dann in einen feuchten Raum gelegt, worauf sie in einigen Tagen butterig zusammenschwimmen.

Im Saalthale bereitet man außer den Gallertkäsen und Einlegekäsen auch sog. Brandkäse. Hierzu wird der Quark mit Salz und Kümmel vermengt, fein gekrümelt und in einem Asche fest gedrückt neben den Ofen gestellt. Nach 3 Tagen hat sich obenauf eine weiße Gallerthaut gebildet. Hierauf wird das Ganze noch einmal durcheinander geknetet und weitere 2 Tage in gelinder Wärme stehen gelassen, worauf alles eine gleichmäßige gallertartige Beschaffenheit erhalten hat und zum Genusse fertig ist.

Im Elsterthale und in den Abteidörfern bereitet man lauwarm gelabten Magerkäse. Die süße blaue Milch wird mit Lab versetzt und an einem warmen Orte stehen gelassen; nach 2 Tagen hat das Lab die vollständige Ausscheidung des Käsestoffes bewirkt. Die weitere Behandlung ist wie anderwärts. Die Käse bekommen die runde Form eines Handtellers. ...

⁴ gemeint ist hier wahrscheinlich die abgerahmte Milch - JK