

Gute Qualität mit Preis belohnt

Ringgauer Landkäserei belegt mit dem neuen Bio-Roter Ringelberger Spitzenplatz bei der Verbandsprüfung

VON HARALD TRILLER

GRANDENBORN. Die gute Qualität ist bei der VHM-Prüfung (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau) mit einem Preis belohnt worden. Darauf dürfen die Leiterin der Ringgauer Landkäserei, die Molkereitechnikerin Stephanie Mai, und ihre sieben Beschäftigten mit Handicap, die von der Sozialpädagogin Diana Zeidler betreut werden, sehr stolz sein.

Die Auszeichnung, bei der es sich um einen Publikumspreis handelt, hat die von den Eschweger Werraland-Werkstätten geführte Käserei in Grandenborn beim 6. Deutschen Käsemarkt in Nieheim (500 Stände sind dort vertreten) für die Sorte Bio-Roter Ringelberger verliehen bekommen. Insgesamt 57 Käseereien folgten dem Aufruf des Veranstalters und lieferten 136 Sorten zur größten Prüfung für handwerklich hergestellten Käse in Deutschland unterziehen. Nachdem 25 amtliche Prüfer 77 Prozent Spitzenniveau bescheinigten - Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack sind gefragt - schließt sich in der Folge die Meinung der Konsumenten an, die den Herstellern enorm wichtig ist.

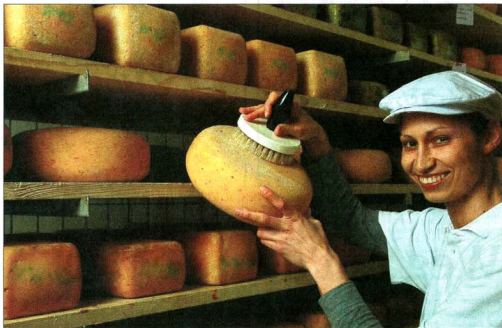
Dass wir gleich bei unserem ersten Härtestest so erfolgreich abgeschnitten haben, das motiviert uns in großem Maße.

STEPHANIE MAI

„Der Publikumspreis ist für uns sehr bedeutsam, denn wir haben dem Vergleich gegen die Konkurrenten aus Deutschland, Italien und vor allem Holland standgehalten, die normalerweise mit ihren Emmentaler Sorten punkten“, erklärt Stephanie Mai im Gespräch mit der WR. „Die Leute waren begeistert. Rund 50 Kilogramm wurden mit Wein verkostigt, dazu kamen noch über 400 Käseproben“, ergänzt Frank Vierck-Jacob. Er fungiert als Produktionsleiter bei den Werraland-Werkstätten und ist neben der Käserei noch für sechs weitere Bereiche zuständig.



Die sieben Beschäftigten der Werraland-Werkstätten, die in die Produktion in der Ringgauer Landkäserei eingebunden sind, mit ihrer Betreuerin, der Sozialpädagogin Diana Zeidler (z.v.r.), an der Vorpressewaune. Von links: Sandra Gebhardt, Ilona Benning, Uwe Heinemann, Michael Müller, Markus Wassermann, Egon Jabs und Ramona Tugend. Foto: Harald Triller



Die Molkereitechnikerin Stephanie Mai, die die Ringgauer Landkäserei der Werraland-Werkstätten mit großem Engagement leitet, ist auf dem Foto bei der Pflege der Spezialitäten zu sehen, die in großer Produktbreite angeboten werden. Foto: Knöller-Werbung

„Dass wir gleich bei unserem ersten Härtestest so erfolgreich abgeschnitten haben, das macht nicht nur Mut, sondern motiviert uns in großem Maße“, so Stephanie Mai. Der engagierte Molkereitechnikerin ist die Freude

in Gesicht geschrieben. Dazu passt die zweite gute Nachricht: Die Ringgauer Landkäserei gehört seit dem 1. Käsefest im Hessenpark in Neu-Anspach zum Kreis der 24 handwerklichen Betriebe der „Hessischen Milch- und Käsestraße“. Voraussetzungen sind höchste Qualitätsanforderungen, als Lohn dafür werden Verbindungen zur regionalen Gastronomie und zum Tourismus ermög-

licht“, erläutert Stephanie Mai. Ziel dieser Fusion sei es, so die Molkereitechnikerin, die Käsetradition in Hessen



Ringgauer Landkäserei

Naturrell, Pfeffer, Bockshornklee, Bärlauch und Paprika sind die ursprünglichen Sorten der Ringgauer Landkäserei, die mit Bio-Roter Ringelberger einen Preis gewonnen hat. Foto: Triller

für den Verbraucher erlebbar zu machen.

2008 den Umsatz verdoppelt

Die Ringgauer Landkäserei hat 2008 die Milchverarbeitung und damit den Umsatz verdoppelt. Verdoppelt heißt: Stephanie Mai hat mit ihren sieben Beschäftigten Sandra Gebhardt, Ilona Benning, Uwe Heinemann, Michael Müller, Markus Wassermann, Egon Jabs und Ramona Tugend sowie der Sozialpädagogin Diana Zeidler und dem Auszubildenden Karsten Kriwan monatlich eine Tonne Käse hergestellt. „Und wir sind bestrebt, diesen Umsatz nochmal um 100 Prozent zu steigern“, so Frank Vierck-Jacob, der Optimismus verbreitet.

Gut angenommen wurden die Beschäftigten mit der anschließenden Verkostung im eigens dafür geschaffenen Raum. Dort wird ein Film über die Käseherstellung gezeigt. Die Produktionsstätten dürfen aus hygienischen Gründen

nicht betreten werden. 25 Gruppen mit 706 Personen (im Schnitt 28) fanden von April bis Dezember den Weg nach Grandenborn. Angeboten wird - preislich gestaffelt - das große (sechs Käseorten und sechs Weine), das mittlere (sechsmal Käse, ein Glas Wein) sowie das kleine (nur Käse) Programm. Interessierte Gruppen und Vereine können sich jederzeit bei Stephanie Mai unter der Rufnummer 0 56 59/ 92 32 55 anmelden.

Die Bareninnahmen der Ringgauer Käsespezialitäten verteilen sich auf vier Bereiche: den Verkaufswagen (43 Prozent), der in Kooperation mit der benachbarten Landmetzgerei Teichhof betrieben wird, den Ladenverkauf (39), die Sonderveranstaltungen (13) und die Verkostung (5).

Apropos Verkaufswagen: Der steht an zwei Tagen in Eschwage und jeweils einen Tag in Mühlhausen, Gotha und bei Möbel-Finke in Kassel. Nur montags sind noch Kapazitäten frei. Auch die vielen Sonderveranstaltungen, Grüne Woche in Witzhausen, Spezialitätenmarkt in Melsungen, Wurstfest in Grandenborn, Wurschtfest in Eschwage oder die zahlreichen Weihnachtsmärkte haben gute Erfolge erzielt. Und das erste eigene Käsefest ist mit dem 30. August bereits terminiert.

Innovativ, wie Stephanie Mai ist, hat sie neue Sorten im Visier. Der Weichkäse mit Rotschmieren und Blauschimmel hat sich in der Testphase bewährt, jetzt wird nur noch der Name und die Verpackung gesucht. Koch- und Teichhofkäse (mit geräuchertem Schinken) werden alsbald kreiert.

HINTERGRUND

Langer Weg zum Ringgauer Käse

Lang und dornig war der Weg, bis die Werraland-Werkstätten mit den Produkten der Ringgauer Landkäserei den Markt erobern konnten. Schon 1996 begann unter Bürgermeister Helmut Jakob, der sich mit großem Engagement dafür einsetzte, die Planung. Im Juni 2000 eröffneten die Fachleute Carola und Carsten Glesmer im ehemaligen Raiffeisengebäude in Grandenborn die Käserei und produzierten über zwei Jahre mit großem Erfolg beste Ware. Dann aber drang Feuchtigkeit in den Reiferaum ein, die riesige Probleme heraufbeschwor, die Schließung unumgänglich machte und den See lange ruhen ließ.

2006 kam es zur Kooperation zwischen der Gemeinde Ringgau und den Werraland-Werkstätten. Geschäftsführer Gerd Hoffbach und Helmut Jakob besichtigten im Juli eine Käserei in Herberstein, wo Menschen mit Handicap tätig waren. Gerd Hoffbach war fasziniert. Die Folge: Schon im Januar 2007 wollten die Werraland-Werkstätten mit der Produktion beginnen, aber beim Fluten der Räume lief das Wasser aus allen Ritzen. Helmut Jakob wäre seinerzeit fast vom Glauben abgefallen.

Zum Glück handelte es sich aber nur um eine Kleinkritik; ein Siphon war defekt. So konnte zum Ende der Amtszeit von Bürgermeister Jakob am 29. August 2007 die Ringgauer Landkäserei, die heute von Stephanie Mai geleitet wird, eröffnet werden. (ht)