

# WIE DER KÄSE INS BAULAND KAM

EIN ERMUTIGENDER ANFANG: DAS DIAKONISCHE PROJEKT KÄSEKÜCHE IN HOHENSTADT

» Es ist warm. An den Fenstern des kleinen Raumes läuft das Wasser in Rinnsalen hinab. Das Klima erinnert an ein tropisches Gewächshaus. Ursula Krauth steckt prüfend zwei Finger in die weiße, dickgelegte Milch, die sogenannte Gallerte. Die Milch hat inzwischen die Konsistenz von Pudding. „Jetzt wird es Zeit“, stellt Krauth fest. Mit einem speziellen Werkzeug, der Käseharfe, die mit mehreren Edelstahldrähten bespannt ist, schneidet sie die Gallerte in viele kleine Stücke. Jetzt kommt es auf Erfahrung an. Die Größe der Stücke, der sogenannte „Bruch“, ist mit entscheidend, ob aus der Milch am Ende Weichkäse, Hartkäse oder Schnittkäse wird. Heute ist in der kleinen Käseküche in Hohenstadt Schnittkäse an der Reihe. Der „Bruch“ muss dementsprechend „mittelgroß“ sein, das heißt, er muss ungefähr Erbsengröße haben.

Obwohl das sogenannte „Bauland“ im Kirchenbezirk Adelsheim Boxberg landwirtschaftlich geprägt ist, gab es eines bis vor Kurzem dort nicht: „In dieser Gegend gab es bisher keine Käserei und auch keinerlei Käsetradition“, stellt Dekan Rüdiger Krauth fest. So leistet ein Projekt, das von der Kirchengemeinde, seiner Frau und mehreren Ehrenamtlichen der Gemeinde inzwischen auf die Beine gestellt wurde, in mehrfacher Hinsicht Pionierarbeit in dieser bevölkerungsarmen Region. Es versorgt das Umland nicht nur mit ökologisch erzeugtem und – übrigens auch äußerst schmackhaftem – Käse. Es lockt auch regelmäßig Besuchergruppen nach Hohenstadt, die die Käserei und das damit verbundene Projekt näher kennenlernen wollen.

Der Ort für dieses Projekt wurde mit Bedacht gewählt. „Hohenstadt ist ein sehr kleiner Ort. Und daher besonders von der demografischen Entwicklung

betroffen. Wir wollten mit diesem Projekt auch etwas auf die Beine stellen, das den Ort belebt und die Menschen ermutigt“, erklärt Rüdiger Krauth.

Ganz konkret hat das Projekt bereits eine Familie in Hirschlanden besonders ermutigt. Jacqueline ist gelernte Hauswirtschaftshelferin und arbeitete in der Johannes-Diakonie Mosbach, bevor sie arbeitslos wurde. Seit eineinhalb Jahren kann sie als Praktikantin in der Käseküche Hohenstadt mitarbeiten. Seit Dezember ist die junge Frau mit Behinderung nun auch als festangestellte Mitarbeiterin eine tatkräftige Unterstützung für Ursula Krauth und ihr Team. „Jacqueline passt richtig gut in unsere Käseküche“, erklärt Ursula Krauth.

## Von der Wurstküche zur Käserei

Ein zentrales Ziel der Käseküche ist es, sich zu einem richtigen Integrationsbetrieb zu erweitern, der bis zu acht Menschen beschäftigt, davon etwa die

Hälfte mit Behinderung. Die Antragstellung für entsprechende Fördermittel laufen derzeit.

Man habe klein angefangen, um zu testen, ob diese Idee auch funktioniert, erklärt Ursula Krauth. Das Projekt des Diakonischen Werks im Main-Tauber-Kreis und der Evangelischen Kirchengemeinde Hohenstadt konnte dazu eine kleine, leerstehende Wurstküche mieten und bekam das ehemalige Waaghaus zur Verfügung gestellt. In ehrenamtlicher Arbeit ist daraus die derzeitige Käseküche entstanden – bestehend aus einem Verkaufsraum und einer Käserei mit zwei Reiferäumen. Doch obwohl derzeit erst etwa 25.000 Liter Milch im Jahr statt der angestrebten 300.000 Liter verarbeitet werden, ist es jetzt bereits offensichtlich, dass die Räume auf lange Sicht zu klein sind.

In der kleinen Käserei, die etwa 20 Quadratmeter umfasst, sind Ursula Krauth und Jacqueline beim Käsen



*Klein und unscheinbar – von außen kann man kaum erahnen, welch innovatives Projekt sich hinter diesen Mauern verbirgt.*

Fotos: aw

immer wieder mit dem Hin- und Herschieben des Arbeitswagens, mit Platz schaffen und Umsortieren beschäftigt. Nur eines nimmt noch mehr Arbeitszeit in Anspruch: das Spülen der Werkzeuge, der Käse-Formen und von allem, was irgendwie mit dem Käse in Berührung kommen könnte. Denn der Käse darf durch nichts verunreinigt werden.

Ursula Krauth ist gelernte Diplom-Agraringenieurin. Durch die Weiterbildung zur Molkereifachfrau kann sie sich mit ihren Gaben bei dem Aufbau der Käseküche so richtig einbringen. „Ich finde die Arbeit mit Milch toll. Es gibt so viele Produkte, die man daraus herstellen kann. Die Temperatur, die Zeit, die Länge der Reifung – das alles beeinflusst das Endprodukt stark. Ich finde Käse ein sehr faszinierendes, lebendiges Produkt. Und die Käserei ist eine kreative und spannende Arbeit.“ Mit ihrer Leidenschaft hat sie inzwischen Viele angesteckt. Vier Mitarbeiter sind in der Käserei inzwischen geringfügig beschäftigt, hinzu kommen zahlreiche Stunden, die ehrenamtlich geleistet werden. Zwei Frauen aus Hohenstadt waren von Anfang an mit dabei. Und auch einige Männer sind, sobald ihre Hilfe von Nöten ist, mit ihrem handwerklichen Geschick bereit mitzuhelfen. Offensichtlich macht ihnen die Arbeit Spaß, und die Käserei ist ihnen ans Herz gewachsen.

#### **An einem Strang: Kirche und Käseküche**

Wichtig ist den Krauths eine enge Verzahnung von Kirche und Käseküche. So laden beispielsweise am Samstag vor dem 4. Advent Käseküche und Kirchengemeinde immer gemeinsam zu einem Fest mit Gottesdienst ein. Da kommt es der Käse-



küche zu Gute, dass sie in unmittelbarer Nähe zur Kirche liegt. Die Kirche sei dann immer voll. Der ganze Ort werde durch solche Feiern belebt, stellt Dekan Krauth fest.

Auch der Empfang der zahlreichen Besuchergruppen wird, wenn möglich, mit dem kirchlichen Leben verknüpft. So nahm eine Besuchergruppe am Buß- und Betttag erst einmal am Gottesdienst teil, bevor sie in der Käseküche den leiblichen Genüssen frönte. Viele Besuchergruppen erfreuen sich auch am Angebot einer Führung in der Dorfkirche und sind dankbar für eine Andacht.

„Wenn Besuchergruppen bei uns sind, herrscht meistens eine ganz besondere Atmosphäre“, erklärt Ursula Krauth. Sie besichtigen nicht nur die Käserei und erfahren alles über das Projekt und die Hintergründe, sondern die Besucher/-innen lernen auch vieles über den Käse selbst. „Viele wissen beispielsweise gar nicht, dass in Deutschland gentechnisch erzeugtes Lab verwendet werden darf, ohne dass dies gekennzeichnet werden muss. Wir verwenden nur natürliches Lab für unseren Käse“, erklärt Krauth.

#### **Blick in die Zukunft**

Eine geeignete Gastronomie für Besuchergruppen und die Erweiterung zum Integrationsbetrieb, das sind zwei anstehende Ziele für die Käseküche Hohenstadt. Ein sehr hoffnungs-

*Ursula Krauth ist die Zusammenarbeit von Käseküche und Kirche sehr wichtig.*

voller Anfang zu beidem ist bereits gemacht. Und auch das dritte Teilziel hat Ursula Krauth mit ihrem Team bereits in Angriff genommen. Sie möchte neben dem bisher erzeugten Käse aus Kuhmilch auch noch Schafskäse herstellen. Dazu soll eine eigene Schafherde angeschafft werden, die bis zu 200 Tiere umfasst.

Derzeit nennt die Käseküche drei braune und drei weiße Schafe ihr Eigen. Sie stehen noch etwas verloren auf einer Weide vor dem kleinen Dorf. Aber ein Anfang für die angestrebte Schafherde ist damit immerhin gemacht. „Man wird ernster genommen, wenn man schon Schafe stehen hat, auch wenn es erst wenige sind“, erklärt Ursula Krauth die dörfliche Mentalität. Da es mit dem Decken nicht geklappt hat, wird es dieses Jahr noch keine eigene Schafsmilch geben. Immer wieder zeigt es sich, dass das Käsereiprojekt viel Geduld und Ausdauer braucht.

Aber dass es funktionieren kann, haben Ursula Krauth und ihr Team inzwischen im Kleinen bewiesen. Nun ist es wohl nur noch eine Frage der Zeit, bis das gemeinnützige Projekt in seiner ganzen Dimension verwirklicht werden kann.

» Alexandra Weber