



Die Käserei auf dem Bauernhof

Käse mit Herz



Lebe Deinen Traum...



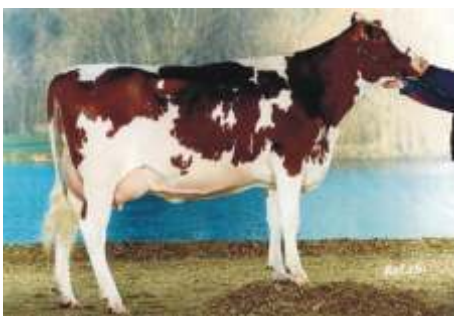
Der Bauernhof wird von uns, der Familie Schmitz, seit der 5. Generation in Much-Reinshagen geführt. Unsere 90 Kühe und 250 Ziegen fühlen sich auf den grünen Wiesen und in den Stallungen des Bergischen Landes zu Hause und geben jeden Tag ihr Bestes – ihre Milch !



Wir sorgen dafür, dass Sie dieses hochwertige Nahrungsmittel genießen können - frisch und unverfälscht.



Die Milch wird nach handwerklicher Tradition verarbeitet und stammt von Kühen und Ziegen, die in Laufställen gehalten werden. Die Kühe haben im Sommer wie auch im Winter immer Auslauf.



Das Futter wird bis zu 80% selbst erzeugt und garantiert damit eine sehr gute Versorgung mit höchster Qualität.

Diese tierfreundliche Haltungsweise bietet beiden landwirtschaftlichen Betrieben die Grundlage für die Herstellung von besonders schmackhaftem Käse.

Weil unsere Rohmilch weder erhitzt noch homogenisiert wird, ist sie ein wichtiger Bestandteil für Ihre gesunde Ernährung.

Lebe Deinen Traum...



Weihnachtsmarkt



Rainer's Marktstand



Kühltheke

Unser Angebot ...

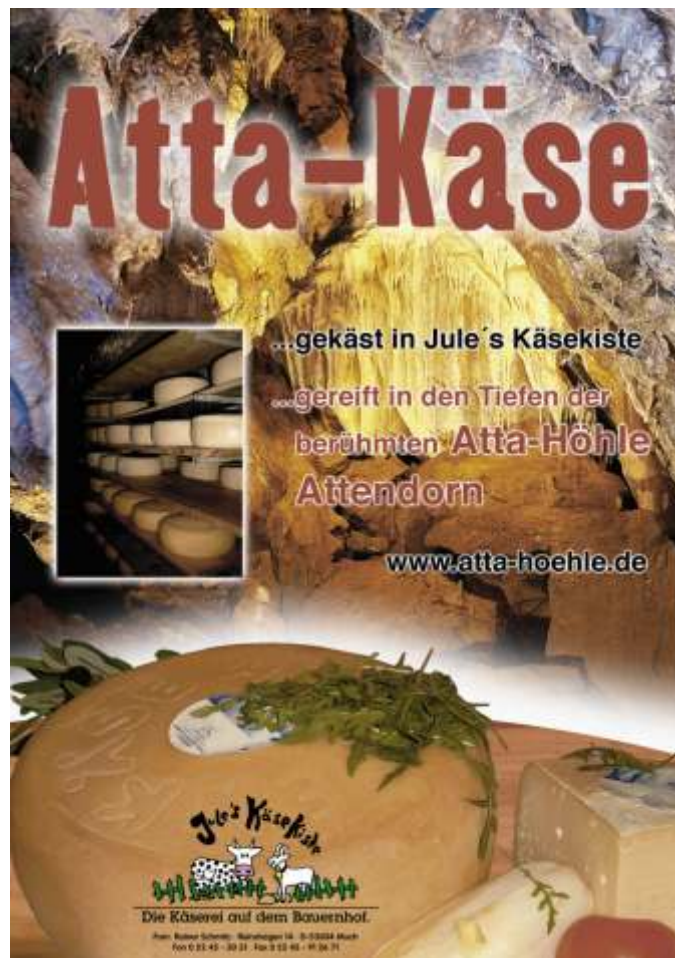
umfasst unseren Atta-Käse, Rohmilchweichkäse, sowie unseren bekannten Rohmilch-Schnittkäse, der den überwiegenden Teil unserer Produktpalette einnimmt.

Da wir immer gerne etwas Neues mit unserer Milch ausprobieren, ist unsere Produktpalette variabel, so dass wir nicht selten etwas Neues, Leckeres im Rohmilchkäsebereich anbieten.



Ladentheke

Lebe Deinen Traum...



!!! Der Atta-Käse !!!

(aus Kuhmilch, saisonal auch als Ziegen-Atta-Käse verfügbar)

Gekäst in unserer Hofkäserei,
reift er in der größten Tropfsteinhöhle Deutschlands !!!

Bekannt als "Atta-Höhle" in Attendorn im Sauerland.

Geschmack: Sein Geschmack ist einzigartig würzig,
ebenso seine eigenwillige Lochung.

Auch als vakuumierte Stücke, ca. 200g.

Erschienen in der Rundschau vom 24.10.2006 Nummer 247

Reifen und riechen unter Stalaktiten

Deutschlands einziger Höhlenkäse kommt aus Mucher Dörfchen Reinshagen

von CORDULA ORPHAL

MUCH. Immer der Nase nach. Der Golf-Caddy verschwindet im Berg, rollt den 80 Meter langen Gang hinunter und stoppt an der Steitreppe mit seiner duftenden Fracht. Es ist kurz vor Jahreschluss. Die letzten Besucher der Attahöhle kräuseln ihre Riechorgane, erst später, drüben im Souvenir-Shop, werden sie ihr Aha-Erlebnis haben. Im feuchten Fels, zwischen Stalagmiten und Stalaktiten, reift Deutschlands einziger Höhlenkäse. Und der stammt aus dem Mucher Dörfchen Reinshagen, aus der kleinen Käseerei von Juliana Schmitz.

20 Kisten hat der Kühlwagen an diesem Mittwoch in seinem Bauch, darin goldgelbe Laibe, jeder vier bis fünf Kilo schwer. Bevor Höhlenbesitzer Wolfgang Böhmer den Gas betriebenen Caddy besorgte, verließ Ramer Schmitz die Käseküche auf eine Sackkarre und rollte sie per Hand in den Belieferaum. Der Rückweg durch den Tunnel mit fünfzehnprozentiger Steigung war noch weitaus mühsamer, schildert der Landwirt: „Der eine schob, der andere zog.“

Schmitzs Käse hat Ziegen geben die Milch für die Produkte, die seine Frau zusätzlich zapelnd wie experimentierfreudig, verarbeitet. Und das hat auch den aktuellen Renner aus Much an den Start gebracht.

Die Exklusivität ist es, was den Emmer von Deutschlands größter Tropfsteinhöhle begeistert. Böhmer, der überhaupt keinen Käse mag, hat sich für das Schmitz'sche Unikat so einiges einfallen lassen. Zum Beispiel irritierte ihn der intensive Geruch, der sich in der knapp 100 Quadratmeter großen Nebenhöhle bis in die



Hier reift Deutschlands Höhlenkäse: Er wird aus „Jules Käsekiste“ zur Attahöhle bei Finnenrop im Sauerland gebracht.

kleinste Ritze durchdringt. „Unzumutbar für die Besucher“, entschied Böhmer und lässt jeden Mittwoch, direkt nach dem Caddy-Fahrer, den runde mauierten Ausgang mit Wasser auspritzen. Wenn seine Mitarbeiter flink wie die Heilmännchen, Kiste um Kiste die rund 28 Stufen hinabgetragen haben, muss der Letzte das Licht aus und die Dusche einschalten, ein Konstrukt aus Gartenschläuchen und Rasensprenger, das den schmalen Zugang mit einem feuchten Vorhang verschließt und die vermeintliche Belästigung

quasi verdriften lässt. Innen gibt es außerdem ein Rohr, das die geruchsgeschwängerte Luft absaugt.

Bevor Juliana Schmitz mit Böhmer am 11. Jänner Kontakt aufnahm, war der erste Versuch in einer anderen Höhle, näher an Much gelegen, schon gründlich schief gegangen. „Der Verantwortliche sagte bei der Anlieferung nur: „Das stinkt, aber schnell raus, raus, raus“, schildert sie die erste Begegnung des Mannes mit ihren 20 Pionierrundstücken. Mit Böhmer nun läuft das Geschäft auf Hochtouren, hat der Höhlenkäse die Grenzen der regionalen Vermarktung überschritten, mündet auch den Nord- und Südländern in Bremen und Lörach, wo er in exquisiten Supermärkten angeboten wird.

Die Produktion braucht ihre Zeit. Zehn Liter Milch stecken in jedem Kilo Höhlenkäse, einen Monat lang haben die Laibe schon in der Käseerei auf den Mucher Höhen gelegen, bevor sie den letzten geschmacklichen Kick während der zwei Monate in der Höhle entwickeln. Dort herrschen konstante acht Grad Celsius, eine hohe Luftfeuchtigkeit – und im abseits gelegenen Reiferaum viel Ruhe. „Das mag der Käse“, sagt die gelernte Krankenschwester, Landwirtin und zweifache Mutter, die das Kühlmilchzeugnis schon zu Versuchszwecken Zuhause in der Kühlkammer liegen ließ. „Der schmeckte aber



Erfolgreich: Juliana Schmitz verarbeitet nur hofeigene Milch für Deutschlands einzigen Höhlenkäse.

ganz anders.“ Absolute Ruhe darf die kleinlöchrige Spezialität aber nicht haben. Einmal in der Woche lupft Höhlenmitarbeiter Wolfgang Thomas die Netze über den Holzregalen, die die Fledermäuse vom Stä-

bitzen abhalten sollen, nimmt dann Laib für Laib aus dem Holzregal und bürstet diese in Salzlake ab. Acht Stunden dauert die Prozedur. Für den Mann keine Qual. Er findet Käse duftig.



Kiloschwere Käseläibe werden Kistenweise mit dem Gas betriebenen Golf-Caddy unter Tage gebracht. (Fotos: Mischka)

Lebe Deinen Traum...



Rohmilchschnittkäse Kuh



Deklaration: Rohmilchschnittkäse aus Vollmilch - mind. 40% F. i. Tr.
Gewicht: Großer Laib ca. 4-5 kg · Minikäse ca. 0,43 kg
Haltbarkeit: Gekühlt bei 6 °C mindestens 6 Monate haltbar



BERGISCHER BAUERNKÄSE

Geschmack: Milder, sahniger Rohmilchkäse.
Besonders bei Kindern beliebt.



... mit BRENNESSELN

weitere Zutaten: Brennessel-Kräutermischung
Geschmack: Mildwürzig.
Bei Vätern u. Kindern beliebt!



... mit BASILIKUM UND PEPERONI

weitere Zutaten: Basilikum, frische Peperoni
Geschmack: Würzig-scharf!
Tipp: Gut geeignet zum Überbacken von Pizza.



... mit BOCKSHORNKLEESAMEN

weitere Zutaten: Bockshornkleesamen
Geschmack: Bockshornklee ist eine alte, früher weitverbreitete Kleesorte. Der Samen ist geschmacklich der Walnuss ähnlich, Daher hat der Käse ein nussiges Aroma.



... mit KÜMMEL

weitere Zutaten: Kümmel
Geschmack: Ausgewogen und bewährt hat sich diese Kombination mit dem typischen Geschmack des Kümmels.



... mit KNOBLAUCH-PAPRIKA

weitere Zutaten: Knoblauch-Paprika-Kräutermischung
Geschmack: Dieser Käse ist bei Jung und Alt sehr beliebt!
Er hat ein kräftiges Aroma, welches vom Knoblauch angenehm Abgerundet wird.

Rohmilchschnittkäse Kuh



... mit BÄRLAUCH

weitere Zutaten: Bärlauch, ein Kraut das schon von den alten Römern verwendet wurde.

Dem Volksmund nach wird er auch Waldknoblauch genannt, was seine nahe Verwandtschaft zum Knoblauch aufzeigt.

Geschmack: Kräftig, würzig geschmacklich dem Knoblauch ähnlich.



... mit GRÜNEM PFEFFER

weitere Zutaten: grüner Pfeffer

Geschmack: In Kombination mit Käse ist der Geschmack nach grünem Pfeffer eine bewährte Rezeptur.



... RÄUCHERLAIBCHEN nur als Minikäse (ca.0,4kg)

weitere Zutaten: Buchenholzgeräuchert

Geschmack: Das Räucherlaibchen erhält seinen feinen Räuchergeschmack, indem es in echtem Buchenholzrauch geräuchert wird! Dadurch erhält die Rinde die dunkle Farbe.

Sie hat ein besonders pikantes Aroma und kann mitverzehrt werden.

Räucherkäse eignet sich übrigens hervorragend zum Überbacken von Gratins und zum Überschmelzen von gebratenem Fleisch!



... SIGNOR ROSSI

nach hauseigener Rezeptur nur bei uns erhältlich

weitere Zutaten: Tomatensaft, italienische Kräutermischung, frische Peperoni

Geschmack: Der Italiener unter unseren Käsen.

Er hat durch die Peperoni ein leicht pfeffriges Aroma, kombiniert mit dem zarten, leicht südlichen Geschmack von Tomaten.



... SONNENKÄSE

nach hauseigener Rezeptur nur bei uns erhältlich

weitere Zutaten: Möhrensaft und Sonnenblumenkerne

Geschmack: Milder Geschmack nach Möhren mit der knackig-nussigen Kombination von Sonnenblumenkernen

...Olivia

weitere Zutaten: grüne Oliven, Paprika

Geschmack: Die milde grüne Olive mit dem feurigen Paprika verleihen dem Käse einen mediterranen Charakter.

Rohmilchschnittkäse Ziege



Deklaration: Rohmilchschnittkäse aus 100% Ziegenvollmilch - mind. 38% F. i. Tr.
Gewicht: Großer Laib ca. 4-5 kg · Minikäse ca. 0,43 kg

Haltbarkeit: Gekühlt bei 6 °C mindestens 6 Monate haltbar

Bei der Milchgewinnung achten wir auf größte Sauberkeit. So kommt die Ziegenmilch kaum mit der Stallluft in Kontakt und kann nicht deren Geschmack annehmen. Die Ziegen haben viel Platz, saubere Einstreu und frische Luft, so dass der typische Geruch des Ziegenbockes sich nicht durchsetzt. Mit zunehmender Reife wird der Käse dann pikanter, aber nicht unangenehm „ziegig“. Reifer Ziegenkäse kann auch leicht bröckelig werden.



... „NATUR!“

Geschmack: Unser Ziegenkäse hat, besonders wenn er jung ist, ein sehr zartes „Ziegenaroma“



... mit Bockshornklee nur als Minikäse

weitere Zutaten: Bockshornkleesamen

Geschmack: Bockshornklee ist eine alte, früher weitverbreitete Kleesorte. Der Samen ist geschmacklich der Walnuss ähnlich, Der zarte Ziegengeschmack harmoniert wunderbar mit dem nussigem Aroma des Bockshornkleees



... mit BÄRLAUCH

nur als Minikäse

weitere Zutaten: Bärlauch, ein Kraut das schon von den alten Römern verwendet wurde.

Geschmack: Kräftig, würzig geschmacklich dem Knoblauch ähnlich.



... mit BASILIKUM

nur als Minikäse

weitere Zutaten: Basilikum

Geschmack: Nach Basilikum.

Der milde Geschmack des Ziegenkäse harmonisiert sehr gut mit dem feinen Geschmack des Basilikums.



... mit KRÄUTERN DER PROVENCE

nur als Minikäse

weitere Zutaten: Kräuter der Provence

Geschmack: Nach provencialischen Kräutern der besondere Kräuter-Geschmack paßt sehr gut zu dem weichen Geschmack des Ziegenkäses.

... Olivia

weitere Zutaten: schwarze marokkanische Olive

Geschmack: Der kräftige Geschmack der Olive verleiht diesem Käse einen mediterranen Flair.

Lebe Deinen Traum...



Rohmilchweichkäse Ziege



MA FELICE BLANC

aus 100% Ziegenrohmilch

Es gibt ihn doch... einen hervorragenden deutschen Ziegen-Rohmilch-Camembert.

Geschmack: Im jungen Zustand zart-frisch - je reifer er wird, desto rassiger wird sein Aroma.



MA FELICE ROUGE

aus 100% Ziegenrohmilch

Der Rotgeschmierte unter den Weichkäsen.

Geschmack: Jung und fest bis herrlich würzig und weich - je nach Alter. Ein leichter Durchwuchs von Weißschimmel ist möglich.

MA FELICE Bärlauch

aus 100% Ziegenrohmilch

Geschmack: Der Bärlauch paßt hervorragend zu dem zarten Ziegencamembert..

Rohmilchweichkäse Kuh



MA PIT BLANC

Ein frischer Rohmilch-Camembert

Geschmack: Cremig und fein im Geschmack.



MA PIT ROUGE

Ein rassiger Weichkäse mit kräftiger Rotschmiere

Geschmack: Der Geschmack ist kräftig, jedoch nicht zu streng.

MA PIT Blanc mit Pfeffer

Ein scharfer Weichkäse mit grünem Pfeffer

Geschmack: Die feine Schärfe des grünen Pfeffers paßt sich wunderbar in den Camembert ein.

MA PIT Blanc mit Knob- und Schnittlauch

Ein würziger Weichkäse mit Schnitt- und Knoblauch

Geschmack: Der Geschmack ist kräftig nach Knoblauch.

Käse-Art



Ein ganz besonderes Highlight:
Käsespezialitäten kann man auch gut verschenken.
Sogar mit einem Gutschein drin. Den muss der Kunde
allerdings ein paar Wochen vorher vorbeibringen.

Oder wir dekorieren Ihren Käse speziell nach Ihren
Wünschen.
Sprechen Sie uns doch mal an



Beliebt ist auch unser
Saison-Themen-Käse.
Ein Hingucker für jede
Käsetheke
Probieren Sie es aus.



Lebe Deinen Traum...



Pre-Pack



Ideal für Wiederverkäufer, Supermärkte.
Dieser Käse wird direkt von uns fertig
ausgezeichnet, mit Preis, MHD und einem
Barcode versehen, und kann direkt ins
SB-Regal gelegt werden



Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Jule's Käsekiste
Rainer Schmitz
Reinshagen 14
53804 Much

Fon 02245 - 30 21
Fax 02245 - 91 26 71
E-Mail schmitz@juleskaesekiste.de
www.juleskaesekiste.de

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop.

