

Illsiter statt Tilsiter

Käsern bei ihrer Arbeit über die Schultern schauen

Lebensmittel aus der Region haben Hochkonjunktur. Davon profitieren auch Käsereien. Die SZ besuchte Hirztaler und ließ sich zeigen, wie aus Milch Käse wird.

Von SZ-Mitarbeiter
Daniel Ames

Hirzweiler. Petra und Jörg Michael Fries betreiben seit Juni 2010 im Illinger Ortsteil Hirzweiler einen in der Region einzigartigen Betrieb, die Schaukäserei Hirztaler. Durch Fenster können Besucher dem Fachpersonal zuschauen, wie sie Hand an die Laibe anlegen. „Unsere Türen sind rund um die Uhr geöffnet“, sagt Petra



Petra Fries mit dem Markenzeichen ihrer Käserei. FOTO: AME

Fries. Wer sehen will, wie der Käse geschöpft wird, müsse aber morgens reinschauen, denn in der Früh wird die Milch von Bauern aus der Region angeliefert, und dann beginnt die Arbeit.

Mit der „gläsernen Produktion“ verfolgt die Käserei das Ziel, dass sich Kunden von der Produktion ein eigenes Bild machen können. Das schafft Vertrauen. Und es soll auch Pädagogisches geleistet werden: In der Molkerei werden Führungen angeboten, die Kindern und Erwachsenen erklären, wie zum Beispiel der Illsitter, die Illtaler Variante des Schnittkäses Tilsiter, entsteht.

Hirztaler ist als überregionaler außerschulischer Lernort Mitglied im Bildungsnetzwerk St. Wendeler Land. Dieses Projekt wurde vom Kultur- und Bildungsinstitut des Landkreises St. Wendel und der Kulturlandschaftsinitiative St. Wendeler Land (Kulani) initiiert. Ziel: Bildungseinrichtungen und außerschulische Lernorte vernetzen.

Die Käserei ist Station auf dem

Erlebniswanderweg „Rund ums liebe Vieh“. Die zwölf Kilometer lange Strecke in und um Hirzweiler führt an einem halben Dutzend Höfen entlang, wo Kinder in Kontakt mit den Tieren kommen können. Unterwegs gibt es Mitmachstationen, Informationstafeln und Picknickplätze.

In der Käserei angekommen, wird den Besuchern in einem kurzen Film die Geschichte des Betriebs vermittelt und Grundlagen der Käseherstellung erklärt. Danach geht's zur Produktion, wo durch Fensterscheiben hindurch beobachtet werden kann, wie die pasteurisierte Milch im Kessel dickgelegt wird. Bei dem Vorgang entscheidet sich, welchen Käse

man erhält. In Hirzweiler verwenden die Käser Lab aus Rindermägen, das sei nicht für Vegetarier geeignet, aber entsprechende traditionellem Handwerk.

In der Käseharfe wird die Rohmasse zerteilt, in Formen gegeben und in Salzlake gebadet. Das bereitet die Rindenbildung vor. Je nach Sorte wird die Außenhaut

„Wir hatten Kühe, wir hatten Milch, und dann kam die Idee: Jetzt können wir Käse machen.“

**Käsereichefin
Petra Fries**



Sylvia Fleck bei der Arbeit in der Schaukäserei. FOTO: HIRZTALER

der Laibe behandelt, zum Beispiel mit Rotschmiere, die eine wachsartige und luftdurchlässige Rinde erzeugt. Der Käse darf dann mit dem Aufzug eine Etage tiefer, während die Besucher zu Fuß in den Keller gehen: Dort

gestellte ist Quereinsteigerin. „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“, sagt die 48-Jährige. 1995 kaufte sie mit ihrem Mann ein Gehöft in der Hauptstraße, den späteren Arche-Hof. Dort widmen sie sich der Zucht vom Aussterben bedrohter Nutztierassen, wie dem Hinterwälder Rind. „Wir hatten Kühe, wir hatten Milch, und dann kam die Idee: Jetzt können wir Käse machen.“ Vor fünf Jahren kauften sie die Dorfschule, die seit 2006 leerstand, und bauten sie um. „Am Anfang dachten die Hirzweiler, wir ticken nicht richtig.“ Heute ist Hirzweiler um einen überregional einzigartigen Betrieb reicher.

**Heimat modern
SZ-Serie**

sind die Reiferäume und der Hofladen.

Petra Fries berichtet: „Das Angebot wird sehr gut angenommen. In der Saison ab April haben wir zwei bis drei Gruppen pro Woche hier.“ Letztes Jahr seien 37 Gruppen dagewesen, die Spanne reiche vom Kindergarten bis zu Hochschule.

Die ehemalige Verwaltungsan-

www.hirztaler.de