



# COMEBACK AUS DER Tropfsteinhöhle

Neue Käserei, neue Rezeptur und neue Käsemeister machen einen neuen Käse unter bereits bekanntem Namen, der in der Tropfsteinhöhle reift.  
.....

„Attakäse? Was ist daran neu?“, fragten einige Fachverkäuferinnen auf der Hausmesse der Rewe Dortmund Ende Januar. Eigentlich so ziemlich alles. Man könnte ihn daher auch als Attakäse 2.0 bezeichnen. Denn bis auf seinen außergewöhnlichen Reifeort ist so ziemlich alles neu.

Ein kurzer Rückblick: Vor mehr als zehn Jahren war die Rohmilch-Käserei Jule's Käsekiste aus Much auf der Suche nach einer Höhle, in der sie einen Schnittkäse reifen könnte. Fündig wurde man in der Atta-Höhle. Die Käserei lagerte einen rotgeschmierten Schnittkäse aus Rohmilch in der Tropfsteinhöhle ein und reifte ihn dort aus. Der Atta-Käse war geboren. Nach einigen Jahren trennten sich jedoch Käserei und Höhlenbetreiber und der damalige Atta-Käse zog in einen anderen Reiferaum und wurde in Klutert-Käse umbenannt, da er von nun an in Klutertgestein reift.

## Die Atta-Höhle

Nur zufällig hatte man 1907 bei einer Sprengung in den damaligen Biggetaler Kalkwerken den Zugang zur Atta-Höhle gefunden. Mit Laternen und Stricken ausgerüstet, müssen die Steinbrucharbeiter, die den ersten Blick in die Höhle wagten, wie Forscher auf einer Expedition ausgesehen haben. Unzählige Stalagmiten und Stalagtiten, die bis zu vier Meter lang sind sowie Vorhänge aus feinem, kalkhaltigem Gestein hinterlassen damals wie heute einen unvergesslichen Eindruck auf die Besucher. Das Höhlenlabyrinth misst etwa 6.670 Meter, von denen etwa 1.800 Meter für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Und ein kleiner Stollen etwas Abseits ist nur dem Atta-Käse vorbehalten.







v.l.n.r.: 2013 wurde die kleine, aber feine Schaukäserei am Fuße der Atta-Höhle gebaut. ♦ Durch große Fenster können Besucher einen Blick in die Käserei werfen. ♦ Einen Tag verbringen die Laibe im Salzbad. ♦ Im Lager der Käserei reifen die Zutatenvarianten und der Atta-Käse bereitet sich fünf Wochen auf seinen Umzug in die Höhle vor. Der Käser begutachtet regelmäßig die Laibe. ♦ Bild Mitte: Hinter dem massiven Tor geht es hinab in die Tropfsteinhöhle.

Damit stand der kleine Seitenstollen der Atta-Höhle wieder leer und die Frage der weiteren Nutzung kam auf. Da der Höhlenbetreiber gleich neben seinem großen Parkplatz ein Grundstück erworben hatte und für dieses eine zeitnahe Bebauungspflicht bestand, entschied er sich, auf dieser Fläche eine Käserei zu bauen und den bestehenden Reifestollen selber mit Käse zu füllen. In Zusammenarbeit mit den zuständigen Veterinären und dem von der Molkerei Tuffi empfohlenen Käser Karl Schöben wurde das Konzept einer kleinen, aber feinen Schaukäserei entwickelt und im Jahr 2013 umgesetzt. Ein Jahr dauerte die Planungs- und Bauphase, so dass 2014 die Käserei ihren Betrieb aufnehmen konnte. Bodentiefe Fenster bieten den Besuchern einen umfassenden Blick in die Käserei. Zudem hat der Käser per Mikrofon und Außenlautsprechern

die Möglichkeit, mit seinen Besuchern zu kommunizieren und die Käseherstellung zu erklären. Die Kölner Molkerei war als regionaler Milcheinsammler und -verarbeiter nicht nur in die Planung involviert, sondern liefert auch bis heute die Milch. Einer ihrer Bauern aus der Nähe von Attendorf konnte exklusiv dafür gewonnen werden, dass seine rund 100 Kühe die Milch für den neuen Attakäse liefern. Die Milch wird vom molkeeigenen Sammelwagen eingesammelt, geliefert und im 3.000-Liter-Tank der Käserei gelagert. Die Anlieferung erfolgt passend zu den Produktionstagen, denn innerhalb von 14 Tagen wird derzeit sieben Mal gekäst – drei Mal in der ersten und vier Mal in der zweiten Woche. In jeweils drei Chargen pro Tag wird die Milch im 1.000 Liter fassenden Edelstahlkessel zu durchschnittlich 77 Laiben verarbeitet.

Die frische Rohmilch wird zunächst pasteurisiert und mit dem natürlichen Fettgehalt im Kessel mit tierischem Lab sowie weiteren Kulturen dickgelegt. Anschließend wird die Gallerte mit der Harfe zu einem reiskorngroßen Käsebruch geschnitten. Von Hand prüfen die Käser, ob der Käsebruch die optimale Konsistenz hat und entscheiden, wann der Bruch in die Abfüllwanne gepumpt wird, in der ein Großteil der Molke abfließt. Dort beginnt die Arbeit für Alexandra Kessler. Von Hand schneidet sie viereckige Bruchblöcke und füllt sie ebenfalls per Hand in die Käseformen. Jeweils drei gefüllte Formen werden unter der Presse gestapelt und in mehreren Schritten, abwechselnd von beiden Seiten gepresst, so dass weitere Molke austreten kann. Ist auch dieser Arbeitsschritt beendet, erhalten die jungen Laibe einen Tag Ruhe im Salzbad, ehe es



v.l.n.r.: Käser Klaus Metzen fühlt, wann der Bruch zum Abfüllen bereit ist. ♦ In der Wanne wird der Bruch in viereckige Blöcke geschnitten ehe er von Hand in die Formen gefüllt wird. ♦ Mit einem Förderband gelangen die Laibe in den Reifestollen. Kleine Dächer schützen die Laibe auf ihren Holzregalen vor den Wassertropfen der Höhle. ♦ In der Höhle werden die Laibe zwei Mal pro Woche gepflegt.

für die nächsten rund fünf Wochen in den Vorreiferaum der Käserei geht. Hier haben etwa 1.000 der rund 4,5 kg schweren Laibe Platz und werden drei Mal pro Woche abgewaschen. In den ersten 14 Tagen wird dafür eine Rotkultur verwendet, die die Geschmacksbildung unterstützt. Anschließend wird nur noch Salzwasser zur Pflege verwendet. „Es dauerte etwas, bis wir die passende Rezeptur für die Höhlenreifung entwickelt und verfeinert hatten“, verrät Klaus Metzen.

Neben der Naturvariante stellt die Atta-Käserei auch Sorten mit Zutaten wie Bockshornkleesamen, Bärlauch, Pfeffer und Kümmel her. Diese reifen im Lager der Käserei. Denn die Atta-Höhle ist nur der Naturvariante vorbehalten. Mit einem Gabelstapler werden die etwa fünf Wochen alten Käse den langen Tunnel hinunter Richtung Tropfsteinhöhle ge-

fahren. Kurz vor dem Beginn des Höhlenrundgangs der Touristen befindet sich rechts im Gestein eine recht unscheinbare Stahltüre, hinter der eine Treppe weiter in die Tiefe führt. Über ein Förderband werden die Laibe einzeln hinuntergefahren und vom Höhlenmeister in Empfang genommen und auf die Holzregale verteilt. Diese sind mit kleinen Dächern versehen, damit die Laibe vor dem tropfenden Wasser von der Höhlendecke geschützt sind.

Etwa 2.000 Käse fasst der Reifestollen, in dem konstante 90 Prozent Luftfeuchtigkeit und eine Temperatur von neun Grad Celsius herrschen. „Die Höhle ist aber auch unser Engpass. In der Käserei könnten wir die Kapazitäten erweitern, aber in der Atta-Höhle können wir das nicht“, erklärt Käser Klaus Metzen. Rund zwölf Wochen reift der Käse dort unten,

um den Geschmack des original Atta-Käses zu entwickeln. In dieser Zeit wird er zwei Mal pro Woche mit Salzwasser abgewaschen.

Die Atta-Höhle mit ihrem umfangreichen Gastronomie-Angebot hat ein sehr großes Einzugsgebiet weit über Nordrhein-Westfalen hinaus und ist ein beliebtes Ziel für Urlauber und Tagesausflügler. Hinzu kommen zahlreiche Berichterstattungen über eine der schönsten Tropfsteinhöhlen in diversen Medien, von denen auch der Atta-Käse profitiert. Und da regionale Köstlichkeiten im Lebensmitteleinzelhandel gefragt sind, hat die Atta-Käserei den Käsefachvermarkter Heiderbeck damit beauftragt, den Atta-Käse 2.0 den Einkäufern und Fachverkäuferinnen schmackhaft zu machen und damit auch die Geschichte der Atta-Höhle zu transportieren.