

„MEIN KÄSE-FAVORIT“, EMPFOHLEN VON FATIMA AZRIOUAL, KAUFPAK

# In der Tropfsteinhöhle gereift.



>> Eine Sprengung im Steinbruch brachte 1907 im sauerländischen Attendorn einen „Zauberberg“ ans Tageslicht. Heute zählt die Atta-Höhle zu den bedeutendsten Sehenswürdigkeiten Deutschlands und lädt als Besuchermagnet Touristen zur Besichtigung der Höhle ein. Seit 2014 ist die Schaukäserei am Fuße der Höhle in Betrieb. Käsemeister Karl Schöben und sein Team produzieren hier den neuen Attakäse aus pasteurisierter Kuhmilch von einem Bauern der Region. Die Laibe reifen zuerst etwa drei

Wochen lang in den Reiferäumen der Käserei. Anschließend werden sie in die Höhle transportiert und dort nochmals drei Monate im „ältesten Reifekeller der Welt“, so die Betreiber, ausgereift. Das Resultat: ein Schnittkäse aus handgeschöpfter Kuhmilch, mit hellbrauner und leicht feuchter Naturrinde, gepflegt mit Rotkultur. Der hellgelbe Teig mit vereinzelter Lochung und geschmeidiger Textur weist milchfrische, buttrige Noten mit einer feinen Würze auf, der Geschmack erinnert an Buttermilch und frischen

Normanville,xxxx xxxx  
xxxx xxxx

Rahm. Der Käse mit einem Fettgehalt von mindestens 50 Prozent Fett in der Trockenmasse wird über Heiderbeck. Olching, vertrieben. Atta-Käse ist weit über die Grenzen des Sauerlands hinaus bekannt: Schließlich kommen rund 300.000 Besucher jährlich nach Attendorn, um Deutschlands größte Tropfsteinhöhle zu besichtigen.



Fotos Heiderbeck

## „Der Käse gehört ins Sortiment wie die Kohle im Ruhrpott.“

Fatima Azrioual, Fachberaterin Käse Rewe-Ihr Kaufpark.

„Die Besonderheit des Attakäses ist die Regionalität, die unsere Filialen im Hochsauerland und Sauerland bereichert.“ Fatima Azrioual freut sich, dass der Atta-Käse jetzt wieder verfügbar ist. Sie war 16 Jahre lang Abteilungsleiterin an der Käsetheke im Rewe-Ihr Kaufpark in XXXXXXXXXXXX, seit 2014 ist

sie als Fachberaterin zuständig für alle 110 Kaufpark-Filialen. Sie meint: „Der Käse gehört aus Tradition ins Sortiment wie die Kohle im Ruhrpott“. Sie setzt auf regionale Produkte und Spezialitäten von kleineren Hofkäsereien, mit denen man sich deutlich von den Wettbewerbern abheben kann.