



Käse ist Geschmackssache: Hans Braun (ganz links) probiert Camembert auf dem Käsefest des Ökomarktes, Kinder machen das Q-Diplom, Angela Dühring testet Mozzarella und Niels (2) schüttelt sich Butter aus Sahne.

FOTOS: PETRA STUBBE

Ökomarkt an der Mecklenburger Straße feierte erstes Bremer Käsefest / Viel Auswahl zum Probieren / Q-Mobil kommt auch zur Stadteillust

Von unserer Mitarbeiterin
Andrea Suhm

STEINTOR. Der kleine Niels betrachtet angestregt den Becher in seiner Hand. Fragend guckt er zunächst seine Mutter, dann wieder die weiße Flüssigkeit in dem Glasbehälter an. Seit zehn Minuten schüttelt der

Zweijährige nun schon Sahne, und hoch immer ist keine Butter daraus geworden. Dann drückt er seinem Vater den Becher in die Hand. Doch auch der kommt nicht zum gewünschten Erfolg. Dabei soll es doch kinderleicht sein, seine eigene Butter herzustellen. Das behauptet jedenfalls Jürgen Seevers, der auf dem ersten Bremer Käsefest die Herstellung von Butter vorführte.

Seevers ist einer von zahlreichen anderen Käsehandwerkern aus der Region, die das Themenfest des Vereins Nordlichter Region Weserland mitgestaltet haben. Theoretisch müsste man bei der selbstständigen Butterher-

stellung „einfach ein bisschen Sahne in einen Behälter geben und diesen für fünf bis zehn Minuten schütteln. Schon hat man selbst gemachte Butter.“ Doch wie es immer so ist mit der Theorie und der Praxis: Für alle Fälle hat Seevers „da schon mal was vorbeiriet“ und hält zum Beweis ein Glas mit einem kleinen Klecks Butter hoch.

Niels hat inzwischen die Lust verloren und das Q-Mobil mit der begehbaren Kuh entdeckt. Auf Initiative des Vereins Nordlichter wurde die „rollende Kuh“ als eine Art Verbrauchermobil eingeführt und trägt allerlei Informationen über die Futtermittelherstellung, Rinderrassen und die Vielfalt der Kuhprodukte in ihrem Inneren – am Wochenende wieder bei der Stadteillust. Wo kann man sonst „durch die Augen einer Kuh“ gucken? Das Ziel sei „eine nachhaltige Stärkung des Vertrauensverhältnisses zwischen Hersteller und Verbraucher“, sagt Angela Wilhelm von Stadt-Land-Ökologie.

Sie ist Mitglied des Vereins Nordlichter Region Weserland und veranstaltete zusammen mit Michael Nubbaum vom Ökomarkt Bremen das Käsefest. Während Niels und seine Familie damit beschäftigt sind, sich darüber zu informieren, „was man aus Milch alles machen kann“, werden an den anderen Ständen Käsekosproben angeboten. Ob Camembert, Feta, Rohmilch- oder Ziegenkäse – Käseliebhaber kommen an diesem Vormittag so richtig auf ihre Kosten.

Angela Dühring ist gerade dabei, Mozzarella zu probieren. Ihr werden zwei Kostproben von Tomate-Mozzarella gereicht. Die erste ist mit herkömmlichem Mozzarella aus Kuhmilch zubereitet, die zweite mit Büffelmozzarella. Nach kurzem Zögern tippt die Testerin auf die erste Probe und meint, „die schmeckt ein bisschen herber. Ich kann mir vorstellen, dass das der Büffelmozzarella ist.“ Umso erstaunter ist sie, als sie die Auflösung bekommt. Denn entgegen ihrer Ver-

mutung ist der Büffelmozzarella „viel milder im Geschmack, als ich erwartet hatte.“ Angela Dühring kommt jeden Sonnabend auf den Ökomarkt auf dem Mecklenburger Platz und ist von der Idee des Käsefestes begeistert. „Ich finde es sehr gut, wenn man die Leute auf Produkte aus der Region aufmerksam macht“, sagt sie. „Einerseits weiß man so ganz genau, wo die Lebensmittelherkommen, und zusätzlich unterstützt man eben Bauern aus dem Umland.“

Auch Hans Braun kaut regelmäßig auf dem Ökomarkt ein und kommt ins Schwärmen. „Ich bin ohnehin ein großer Käsefan. Besonders gut gefallen mir die vielen Kostproben“, schmunzelt er und schiebt sich gerüstlich ein Stück Käse in den Mund.

Vorerst sei das Käsefest allerdings „nur ein Pilotprojekt“, erläutert Angela Wilhelm. Im Rahmen des geförderten Bundeswettbewerbs „Region Aktiv“ seien Themenfeste dieser Art vor allem dazu gedacht, die

Interessen von Verbrauchern, umweltverträglicher Landwirtschaft und ländlicher Entwicklung in Einklang zu bringen.

Der Zusammenschluss von Initiativen, Vereinen, Verbänden, Behörden und Unternehmern aus dem Bremer Umland zum regionalen „Verein Nordlichter Region Weserland“ beteiligt sich an diesen regionalen Entwicklungskonzepten. Auch 2006 soll es ein Käsefest geben. Bisher fehle zwar noch immer „ein regionaltypischer Käse“, bedauert Wilhelm, „aber vielleicht hilft ja unser Käsefest dabei, von anderen Regionen in Europa zu lernen.“ Bis dahin könne erst mal fleißig weiter probiert werden. Und vielleicht klappt es dann ja auch im kommenden Jahr mit der Butter.

> Mehr Informationen über die Initiative Nordlichter Region Weserland und weitere Projekte sind unter 24 15245 oder www.nordlichter-region-weserland.de erhältlich.