

Presse-Feature

Der Fischer und seine Schafe

Mehr als 250 Tiere leben mit Norbert Fischer auf seinem Hof in Langenburg in Hohenlohe. Aus ihrer Milch stellt der Schäfer feinen Schafmilchkäse in Handarbeit her

Wütend stampft sie auf und erzeugt dabei eine kleine Staubwolke. Unbeeindruckt blickt Norbert Fischer in ihre funkelnden Augen. Mit dem kleinen Turm aus Heu, der auf ihrem weißen Lockenschopf thront, sieht seine Kontrahentin wirklich nicht sehr einschüchternd aus. „Dann gehe ich dir mal lieber aus dem Weg“, gluckst Norbert gut gelaunt, macht ein paar Schritte zurück und steigt wieder über den Holzzaun aus dem Gehege. Die alte Schafdame, die Norbert soeben erfolgreich von ihrem Frühstück vertrieben hat, taucht mit ihrem Kopf in den Heuhaufen und beginnt zu fressen. Sie ist nicht das einzige Schaf, das ein kleines Proviant-Hütchen mit sich herum trägt. Unnötig, warten da draußen doch die saftigen Weiden Hohenlohes auf sie.

Norbert Fischers Demeter-Hof liegt zwischen Feldern und Wiesen im Nordosten Baden-Württembergs. Anfang der 1980er-Jahre pachtete der gebürtige Nürnberger einen kleinen Hof in Langenburg, kaufte zwei Schafe und begann, Käse herzustellen. 20 Jahre und 250 Schafe später erwarb er ein großes Stück Land oberhalb der Stadt und baute seinen Hof. Mit großer Scheune, einer Käserei, einem Hofladen und Wohnhaus. Alles aus Holz und Glas, mit bunten Blumenwiesen auf den Dächern und viel Liebe in jedem Winkel.

Ein eingespieltes Team

„Lauf links“, schallt Norberts Stimme über die Wiese. Ed schießt tief geduckt um die Herde herum und scheucht ein paar trödelnde Wollknäuel vorwärts. Auf das Kommando „Rechts raus!“ rennt der Border Collie zu einer kleinen Schaf-Reisegruppe, die gerade eine Exkursion in den Wald unternehmen will. Es sind nur wenige hundert Meter vom Stall bis zur großen Weide. Trotzdem ist Ed in kürzester Zeit vom taufeuchten Gras durchnässt, das er auf Norberts Rufe wie eine schwarz-weiße Dampfflok durchpflügt.

„Lie down.“ Hechelnd plumpst Ed in das Gras. Auf der Weide beginnen die Schafe gierig, das frische Grün auszurupfen. Als schwarz gekleideter Riese sticht Norbert aus der Masse heraus und blickt versonnen über das grüne Jagsttal auf das Schloss Langenburg. „Zum Glück steht von der Aussicht nichts in den Reiseführern“, murmelt er leise und krault ein gehörntes Schaf, das sanft an seinem Ärmel knabbert.

Mediterraner Käse aus Hohenlohe

Schwarze Kutte aus, weiße Schürze an – Norbert betritt die feuchtwarme Käserei. Heute macht er Robiola, einen feinen italienischen Weichkäse, den er auf dem Wochenmarkt verkauft. Dafür erhitzt er die morgenwarme Schafmilch und bringt sie mit Lab, einem Enzym aus dem Schafmagen, zum Stocken. Hätte die Milch gewusst, was jetzt auf sie zukommt, wäre sie heute Morgen lieber im Schaf geblieben. Denn nun wird sie zerschnitten, 20 Minuten lang durcheinander gewirbelt und dann auch noch durch die Luft geschleudert.

Die götterspeise-ähnliche Käsemasse schneidet Norbert mit zwei Käseharfen – quadratischen Metallgestellen, die wie eine Harfe mit Metallsaiten bespannt sind – einmal quer und einmal längs durch. Dadurch löst sich die Molke vom sogenannten Käsebruch. Das anschließende Rühren treibt immer mehr Flüssigkeit aus dem Käse und lässt ihn fester werden. Um zu testen, ob der Bruch fest genug ist, legt Norbert ein paar Würfel auf seine Handfläche und lässt sie auf und ab wippen. Die Konsistenz scheint gut zu sein, denn mit einem zufriedenen Nicken beginnt der Schäfer, den Bruch in die viereckigen Käseformen zu füllen. Um auch den letzten Rest Molke aus dem Käse zu vertreiben, stellt Norbert die kleinen Formen, eine nach der anderen, mit einem lauten Knall auf den Kopf.

Nicht alles ist Käse

Wie er all das gelernt hat? Wenn Norbert ein Käse gut schmeckt, liest er sich in seine Herstellung ein und probiert herum, bis alles passt. In den vergangenen 30 Jahren sind so unter anderem aromatischer Pecorino, sanft schmelzender Camembert und kräftiger Blue-Grey in sein Käseportfolio gekommen. Zwölf Sorten sind es insgesamt, die in den drei Kammern neben der Käserei, Reihe über Reihe, reifen.

Norbert ist es wichtig, eine große Auswahl anbieten zu können. Wenn seine Kunden erst mal von seinen feinen Milchprodukten gekostet haben, kommen sie wieder. Denn anders als oftmals erwartet, schmeckt die Schafmilch nicht wie Ziegenmilch. Sie ist neutral, in etwa vergleichbar mit Kuhmilch, nur etwas weicher, da sie einen höheren Fettgehalt hat. Dadurch eignet sich die Schafmilch auch besonders gut für die Herstellung von Eiscreme.

Himbeer-, Kaffee- und Schokoladeneis, aber auch ausgefallene Sorten wie Molke-Ingwer und Roque-Blue-Birne stellt Norbert ebenfalls in Handarbeit her. In der kleinen Kühltruhe im Hofladen stapelt sich das Eis in verschieden großen Portionstöpfen. Am Wochenende können die Besucher das Eis als Kugeln im

Becher oder in der Waffel mitnehmen – und irgendwann bestimmt auch in dem Hofcafé genießen, von dem Norbert schon lange träumt.

Schäfchen zählen

Nachdem er alle 250 Schäfchen sicher zurück in die Scheune gebracht hat, bereitet Norbert den Stall für die Nacht vor. Knirschend lässt er die Heugabel über den Boden schaben, schultert eine große Portion Heu und steigt über den Holzzaun. Jetzt ist der Andrang der müden Schafe nicht mehr ganz so groß wie noch am Morgen. Keines braucht jetzt noch ein Proviant-Hütchen. Das werden sie sich erst morgen früh wieder aufsetzen, für den kurzen Weg zu den saftigen Weiden Hohenlohes.

Info-Kasten:

Alle Informationen über die Schafmilch-Käserei gibt es hier: schafskaese.com.
Reise-Ideen für das Nördliche Baden-Württemberg findet man unter:
hohenlohe.de

Hinweise an die Redaktionen:

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.

Kontakt:

Dr. Martin Knauer
Pressesprecher
Tel.: 0711 / 238 58 – 50
m.knauer@tourismus-bw.de