

Freiamt-Musbach Bio-Hof Roser mit der Käserin Paula Herr am 24. April 2019 Die Mittwochswanderer und das Seniorennetzwerk 50+ bei der Käseherstellung

Wieder einmal standen kulinarische Köstlichkeiten der Region auf dem Programm der Mittwochswanderer und dem Seniorennetzwerk 50+. Es ist ein Paradies für Mensch und Tier, wunderschön abgelegen im hintersten Winkel, befindet sich die Käserei Roser, wo mit viel Liebe und Einsatz ein hochwertiger Käse entsteht. Das Geheimnis ist die Harmonie und die sichtbare zufriedene Gelassenheit der Kühe, die auf dem Hof alle Freizügigkeiten eines Wellness Tempels genießen, Massage inklusive. Das hat natürlich gravierende positive Auswirkungen auf die Qualität der Milch und den daraus resultierenden Käse. Je nach Saison und Ertrag entstehen 3-5 verschiedene Käsearten, auch nach Grad der Reifung.



Das positive erfrischende Gesicht dieses Erfolges ist Paula Herr. Sie ist gerade einmal 25 Jahre jung und Käserin mit Leib und Seele. In Freiamt auf dem Biohof Roser hat sie ihren Platz im Leben, ihre Liebe, ihre Leidenschaft gefunden und weiß: Käseherstellung, das ist ihr Ding. Sie führt die Teilnehmer mit spürbarer Freude durch ihr kleines Paradies und verspricht unglaublich viel Energie, wenn es um ihr Handwerk geht.





Mit bloßen Händen und schnellen Bewegungen zieht Paula Herr ein quadratisches Flachtuch durch die 50 Grad heiße, zähflüssige Masse im großen Metallkessel. Anschließend nimmt sie die Enden des Tuchs oben zusammen und wuchtet es in einen Eimer. Der Dampf und die Anstrengung färben ihr Gesicht tiefrot. "So, jetzt haben wir Käse gemacht", verkündet Paula Herr freudestrahlend.

"Ich bin mit der Käserei groß geworden", verrät Paula Herr zuvor, während sie die pudringartige Masse im Kessel erwärmt und ihr mit einer sogenannten Käseharfe den richtigen Bruch verleiht.



Entscheidend für die Qualität und den Geschmack von Käse sind vor allem zwei Dinge. Milch verarbeiten und veredeln, das ist ihr Beruf – und das ist ihre Leidenschaft. Ihre Produkte verkauft sie in Freiburg, Stegen sowie Oberried auf Märkten – und auch in ihrem kleinen Hofladen.





Paula hat ihren Traum wahr gemacht: Genauso wie ein Käse reifen muss, tat es auch ihre Leidenschaft. Die Grundlage für einen guten Käse ist gute Milch und die gibt es nur, wenn die Kühe glücklich sind, sagt Paula Herr aus Freiamt und meint damit, dass die Rinder ein große Weide mit viel Platz brauchen, Streicheleinheiten und ganz wichtig: ihre Hörner behalten dürfen. Klingt nach Leidenschaft und das ist es auch. Und Bio versteht sich, die Rinde muss man schließlich mitessen können, erst dann ist es perfekt.

Christel Benzin

