



Gemeinsam bringen sie den Dülfershof voran: Gudrun, Heinz, Michael, und Sabine Schade (hinten stehend), vorne Lars und Leon mit ihrer Urgroßmutter Johanna Bock (80) und Hofhund Benni.

Fotos: M. Schlag

Die Käsekenner

In der Kellerwald-Hofkäserei im hessischen Dülfershof reifen Rohmilchkäse nach alter Tradition. Familie Schade hat eben ein Gefühl für die Milch.

Eine kleine Treppe geht hinab in dem alten Hofgebäude, sie führt zu einer Stahltür. Vor dem Eintreten zieht der Besucher einen weißen Kittel, Schutzschuhe und Kopfhäube über, dann darf er die Schatzkammer des Bauernhofs betreten. Es riecht feucht und salzig, aber keineswegs unangenehm. Neonröhren erhellen den fensterlosen Raum unter der Erde, er ist möbliert mit Regalen, in denen Dutzende kreisrunder Käseläibe liegen, auf den hölzernen Regalböden sind deren Namen notiert: „Milder Dülfershofer“, „Wildunger Bergkäse mittelalt“ oder „Edler Dülfershofer alt“, ein Regal weiter Bärlauchkäse, Buttermilchkäse, Brennesselkäse – hier lagern und reifen die

Rohmilchkäse der Kellerwald Hofkäserei im nordhessischen Dülfershof (Bad Wildungen). Reifen heißt allerdings nicht ruhen: Mehrmals pro Woche werden die 5 bis 6 kg schweren Käseläibe gewendet, damit sie nicht einseitig austrocknen, und sie werden rundum sorgfältig mit Salzwasser und Rinden bildender Rotschmiere gebürstet. Weitere Zusatzstoffe gibt es hier nicht, denn Gudrun Schade, Leiterin der Kellerwald-Hofkäserei findet: „Wenn schon Handarbeit, dann muss es auch ein anderes Produkt werden.“ Drei Monate dauert die Reifezeit beim „Milden Dülfershofer“ und bis zu 18 Monate beim dunklen, sehr kräftigen „Alten Bergkäse“. Das Alter der Käseläibe zeigt sich

auch an ihrer Farbe: Die jungen sind noch hell, je länger sie hier unten reifen, umso dunkler werden sie. Und von den starken, dunklen und alten Käsen weiß Gudrun Schade: „Die Käsekenner sind hin und weg, das ist eine ganz andere Qualität.“

Käserei im Nichts

Dülfershof ist eine Siedlung mit einem Dutzend Einwohnern im Naturpark Kellerwald südlich des Edersees, der gleichnamige Nationalpark Kellerwald beginnt wenige Kilometer weiter nördlich. Eine Siedlung in der Natur, umgeben von Wald und abseits aller Hauptwege. „Zufällig kommt hier keiner vorbei“, sagt Gudrun Schade, „man muss uns finden.“ Immerhin gibt es ein Hinweisschild am Rand der Bundesstraße ungefähr auf halbem Weg zwischen Frankenberg und Bad Wildungen: „Dülfershof – Jausenstube Hofkäserei“. Von dort geht es noch 2 km auf schmaler Straße durch den Wald und manch einer fragt sich schon: Kommt hier überhaupt noch etwas? „Das hören wir oft“, sagt Gudrun Schade – und dennoch gelang es der 54-jährigen, an diesem Standort eine Käserei zu etablieren, die die Hälfte ihrer Produkte direkt ab Hof vermarktet.

Perspektive für den Hof

Die Geschichte dieser Hofkäserei begann eigentlich vor über 30 Jahren. Ende der 70er war der Hof ein kleiner Gemischtbetrieb mit 12 Kühen, 5 Sauen, 16 ha Acker- und Grünland. Gudrun Schade erinnert sich noch genau, als sie während einer Fortbildung einen Vortrag über die künftigen Entwicklungen und Perspektiven der Landwirtschaft hörte. Dabei wurde ihr klar: „Mit einem Betrieb wie unserem können wir so nicht überleben.“ Auf der anderen Seite gab es den festen Wunsch an diesem Standort nicht weichen zu wollen, sondern dem Betrieb eine neue und zeitgemäße Entwicklung zu geben: „Wir bewirtschaften den Hof in der elften Generation, mit den Enkeln ist es schon die zwölfte“, sagt Gudrun Schade. Die Geschichte der Familie auf dem Dülfershof lässt sich zurückverfolgen bis zum Jahr 1736. Und diese Geschichte sollte nicht einfach enden, nur weil die wirtschaftlichen Umstände sich geän-



Familie Schade hält 50 Milchkühe. Deren Milch liefert den Rohstoff für Hofkäserei.



Die verschiedenen Käsesorten hat Gudrun Schade alle selbst entwickelt. Zusammen mit der sorgfältigen Käsepflege sorgt das für ein einmaliges Geschmackserlebnis.

dert hatten. Mittlerweile ist Sohn Michael (31) gemeinsam mit seiner Frau Sabine (27) in den Hof eingestiegen.

Aber wie kann ein Hof unter diesen Voraussetzungen überleben? „Auf die Milch zu setzen war das am nächsten Liegende“, sagt Gudrun Schade. Mitte der 80er Jahre nahm die Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft erste Versuche zur Herstellung von Käse auf. Sie begann zunächst ohne Investitionen mit auf dem Hof vorhandenen Gerätschaften. Schließlich ging es zunächst darum, das nötige Know-how zu entwickeln für die Herstellung eigener Käsesorten. Standardisierte Käsesorten zu produzieren kam für die Käserin von Anfang an nicht in Frage. „Das hätte mich in der Herstellung zu sehr eingeengt“, ist sich Gudrun Schade sicher. Heute gibt es aus der Kellerwaldkäserei zwei Dutzend Sorten Schnittkäse, Hartkäse und Weichkäse. „Die Sorten habe ich alle selbst entwickelt“, sagt Gudrun Schade stolz. Grundsätzlich neu war die Käserei auf der Mittelgebirgshöhe von 490 m indes nicht. „Milchverarbeitung gehörte an diesem Standort immer dazu“, sagt Gudrun Schade, allein wegen der fehlenden Transportmöglichkeiten für Frischmilch in früheren Zeiten. So war Gudrun Schade die Käseherstellung noch aus eigenen Kindertagen vertraut. Es gab ein Grundwissen und „ein Gefühl für die Milch“, das noch ihre Großmutter an sie weitergab. Und so kann der Betrieb heute aus gutem Grund werben

mit „Rohmilchkäse nach alter Tradition hergestellt.“

Schritt für Schritt

Aus dem Stand funktionierte es allerdings nicht: „Im ersten halben Jahr haben wir nur Hühnerkäse gemacht“, erinnert Gudrun Schade – die ersten Käse waren alles andere als verkaufsfähig und endeten regelmäßig als Hühnerfutter. „Im Grunde besteht die Käseherstellung ja nur aus wenigen Faktoren, aber die Mikrobiologie muss man unter Anleitung lernen“, so die Erkenntnis der Käserin. Also besuchte Gudrun Schade Käserei-Lehrgänge beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung. 1994 war es dann soweit: Eine Garage wurde zur Käserei ausgebaut, es war die erste von noch vielen Investitionen in die vorhandenen Gebäude des Hofes.

Käse herzustellen allein reicht nicht, er muss auch vermarktet werden. Zunächst ging es auf die Wochenmärkte der Region; im Oktober 1994 wurde in Bad Wildungen der erste „Dülfershofer“ verkauft, damit begann die offizielle Direktvermarktung. Auf dem Wochenmarkt entstanden weitere Kundenkontakte, die Kellerwald-Käserei wurde in der Region bekannt und als 1996 der Reiferaum für den Käse im umgebauten Rübenkeller fertig wurde, kamen Landfrauenvereine, die das besichtigen wollten. Und so zieht sich durch die ganze Entstehung der Kellerwald-Käserei, so wie Gudrun Schade sie erzählt, eine

Art roter Faden: Immer baut eins auf das andere auf, jede Idee bringt bald eine neue hervor, die auch sofort realisiert wird. So auch hier: Bei den Besichtigungen der Käserei entstand der Wunsch, den Käse auch gleich am Ort zu verköstigen. 1998 baute Familie Schade einen ehemaligen Maschinenschuppen als Bewirtschaftungsraum aus, mit fünf Tischen für jeweils fünf Personen. Hinzu kam eine Terrasse. Seitdem heißt es auch Jausenstation. Das Konzept ging auf. Gleich im ersten Sommer kamen so viele Gäste, erinnert sich Gudrun Schade, dass die Familie im Jahr darauf den Neubau der heutigen Jausenstation mit 70 Plätzen beschloss. Die Genehmigung war nicht ganz einfach zu bekommen im Landschaftsschutzgebiet, aber Weihnachten 2000 war alles fertig.

Brotzeit mit Käse

Der Begriff „Jause“ wird vor allem in Österreich verwendet und steht für eine deftige Brotzeit. Und genau dafür steht auch die Dülfershofer Jausenstube. „Unser Hauptangebot sind die Brotzeiten mit unserem Käse“, erklärt Gudrun Schade. Mittlerweile bietet die Jausenstation auch einen wechselnden Mittagstisch an. „Unsere Kunden sind naturverbundene Leute, gleich ob sie mit Pkw oder Bus, als Wanderer oder Fahrradfahrer hierher finden“, hat die Direktvermarkterin beobachtet. Der Hof ist Mitglied in der deutschen und der hessischen Milch- und Käsestraße, der Wanderweg „Kellerwald-

Milch, Eier & Käse

steig“ macht einen beschilderten Abzweig über den Dülfershof, die Erwähnung in einer Motorradzeitung sprach sich schnell herum und machte den Dülfershof zum Ausflugstipp für Motorradfahrer. „Auch das sind pflegeleichte, nette Kunden, die aber nicht gerne warten, weil sie bald weiter wollen“, hat Gudrun Schade festgestellt. Deshalb gibt es für eilige Genießer die Selbstbedienungsbüchse.

Zu den Sommer-Öffnungszeiten von Mitte März bis Ende Oktober hat die Jausenstation Freitags 14 bis 18 Uhr, Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10.30 bis 18 Uhr geöffnet. Im Winter, von November bis Mitte März ist am Wochenende und an Feiertagen von 12 bis 17 Uhr geöffnet. Mitte Januar bis Mitte Februar hat die Jausenstube Betriebsferien, Käse können die Kunden auch weiterhin in dem kleinen Hofladen kaufen.

Allerdings: „Vom Tagesgeschäft alleine zu leben, ist schwierig“, sagt Gudrun Schade, „wenn man Gastronomie betreibt, sollte man auch Feiern ausrichten können.“ Heute besuchen auch Vereine die Jausenstation im Kellerwald, Busunternehmen bringen Gäste zum Dülfershof. Auf dem Programm steht eine Besichtigung der Käserei mit Verköstigung. Jede Woche macht Gudrun Schade zwei bis vier Führungen durch die Käserei. Auf Vorbestellung bereitet die Jausenstation auch Käsefondue und Raclette für bis zu 50 Personen.

Um die Arbeit zu bewältigen, beschäftigt der Betrieb beschäftigt neben den Familienmitgliedern zwei 400-€-Kräfte sowie saisonal und nach Arbeitsbedarf zusätzlich Schüler als Aushilfen.

Robuste Kühe

Grundlage für die Käserei ist die eigene Milchviehherde. Das ist das Metier von Michael Schade. Er hält 50 Milchkühe plus weibliche Nachzucht und meint: „Es müssen keine 300 und auch keine Hochleistungskühe an.“ Die Herdenleistung liegt um 7500 kg Milch pro Kuh und Jahr. Sein Ziel sind robuste Kühe, die er mit einer „Drei-Kreuzungszucht“ erreicht. In jeder Milchkuh vom Dül-

Die Jausenstation bietet Platz für 70 Gäste, hinzu kommen weitere Plätze im Garten.



fershof stecken drei verschiedene Rassen: Schwarzbunte für die Milchleistung, französische Montbéliard wegen ihrer Stärke und schwedische Rotbunte für die Gesundheit. Er kann seine Herde auch stets aus eigener Nachzucht remontieren und wenn genug Jungvieh vorhanden ist, werden die Kühe mit der Fleischerasse weiß-blaue Belgier besamt und Kälber mit guter Fleischleistung gemästet. So verkauft der Hof pro Jahr 15 bis 20 Mastrinder.

Das Gefühl für die Milch ging auch im wachsenden Betrieb nie verloren, es prägt bis heute die Herstellung und die Qualität der Produkte: Die Milch wird als frisch gemolkene Rohmilch von den eigenen Kühen direkt am Ort verarbeitet, sie wird, außer für Weichkäse und Joghurt weder pasteurisiert noch homogenisiert. Dienstag und Mittwoch ist Käsetag, dann fährt Heinz Schade (60) jeweils 650 l Milch in einem transportablen, gekühlten Milchtank vom höher gelegenen Kuhstall wenige hundert Meter zur Käserei. Die Milch soll geschont und nicht mehr als nötig bewegt werden. Das soll ihre natürliche Struktur erhalten und Gudrun Schade ist überzeugt: „Eine

möglichst geringe Veränderung des Naturprodukts beugt auch Unverträglichkeiten beim Konsumenten vor.“ Anfangs hat sie ihre Käserei sogar nach den Mondphasen ausgerichtet und bedauert etwas, dass sich das Prinzip mit konstanter und gewachsener Käseherstellung nicht mehr fortführen ließ.

Im 2001 errichteten Kuhstall sind Melkhaus und Milchkammer baulich vom Stall getrennt. Gudrun Schade wollte ganz sicher verhindern, dass später auch nur der geringste Stallgeruch im Käse auftaucht. Die Betriebsfläche beträgt heute 53 ha, mit dem neuen Kuhstall wurde der Betrieb ganz auf Grünland umgestellt und der Ackerbau aufgegeben. Weidegang gehört für die Kühe vom Dülfershof immer dazu. Michael Schade möchte den Weideanteil noch weiter erhöhen und auf dem Betrieb, soweit es geht, das System der Vollweide einführen. Die Voraussetzungen sind gegeben, das Grünland ist überwiegend rund um den Hof arrondiert.

Lohn für den Mut

In derart abgelegener Lage auf Direktvermarktung und Hofgastronomie zu setzen, dazu gehört schon was. Für Familie Schade hat sich das Wagnis gelohnt. Die gute Anbindung an die touristischen Wanderrouten lockt zahlreiche Gäste auf den Hof, Bustouren bringen Gäste in großer Zahl. So wird die Geschichte der Familie auf dem Dülfershof wohl auch in der 12. Generation weitergehen.

Michael Schlag

www.duelfershof.de