

VERLOSUNG GEWINNEN SIE EIN REISE- UND REZEPTBUCH

# Schleswig-Holsteins Käsestraße

**NORDERSTEDT** – Das Märchen von den lila Kühen wollen wir hier weiter nicht bemühen. Aber wie wird denn nun wirklich aus Gras Käse? Und warum braucht der Käse so lange, um welcher zu werden? Gibt es in Schleswig-Holstein überhaupt Käsereien? Es gibt. 28 Käserei-Betriebe hat die Autorin Anke Politt für ihr Buch „Käsestraße Schleswig-Holstein – Winzer des Nordens“ besucht. Herausgekommen ist es im Wachholtz-Verlag Neumünster. Die Norderstedter Zeitung verlost sieben Exemplare.

„Einer der wichtigsten Schritte zum guten Käse ist die Reifezeit im Käsekeller“, sagt beispielsweise Tobias Schüller vom Hof Dannwisch in Horst zwischen Itzehoe und Elmsborn. Schüller pflegt ein wohlgehütetes Geheimnis seiner Käserei: die Zutaten der Käseschmiere. Erst das „Schmieren“ verleiht dem Käse sein individuelles Aroma.

„Käsestraße Schleswig-Holstein“ bietet einen detaillierten Einblick in die Käse-Herstellung und stellt schleswig-holsteinische Käsereien vor. Eine Übersichtskarte erleichtert das Finden auf der Landkarte, so dass das Buch auch als lukullische Reiselektüre genutzt werden kann. Eine Rezeptsammlung verleitet zum Kochen und Schlemmen.



**Tobias Schüller vom Hof Dannwisch in Horst bürstet den Käselaiab mit einer speziellen Lake.**

REPRO: LIN

Alle Käsereien sind genau mit Adressen und Öffnungszeiten aufgelistet.

Wer ein Käsebuch gewinnen will, schreibt unter dem Stichwort „Käse“ an [\[blatt.de\]\(http://blatt.de\) eine E-Mail. Wer kein Glück hat: Das Buch gibt es zu 12,80 Euro in allen Buchhandlungen. \(lin\)](mailto:nz@abend-</a></p></div><div data-bbox=)

@ [www.wachholtz.de](http://www.wachholtz.de)