

## Wo sich alles um den Käse dreht

### Exkursion von Naturpark und Käseroute zum Maison du Fromage bei Munster

**Feldberg / Gunsbach (F) – Am 9. November besuchten auf Initiative des Naturparks Südschwarzwald 20 Produzenten der Käseroute das „Maison du Fromage“ in Gunsbach im Elsass und informierten sich über das Konzept dieser Einrichtung.**

Käse ist im Schwarzwald ein Nischenprodukt. Im Elsass hingegen definiert sich ein ganzes Tal, das Münstertal, über seinen Käse. Ihm wurde 2011 sogar ein eigenes Haus gewidmet, das „Maison du Fromage“ (zu Deutsch „Haus des Käses“) in Gunsbach, ein hochkarätiges Besucherzentrum mit Museum, Restaurant und einem Shop. Ziel ist, der Entwicklung der regionalen Erzeuger und des Tourismus neue Impulse zu geben. Auf Initiative des Naturparks Südschwarzwald informierten sich 20 Produzenten der Käseroute aus dem Schwarzwald vor Ort über das Konzept dieser Einrichtung, die jährlich im Schnitt 75.000 Besucher anzieht.

Das große Interesse an der Exkursion führten Holger Wegner, zuständig für Landwirtschaft im Naturpark Südschwarzwald, und sein elsässischer Kollege Jean-Marie Henry darauf zurück, dass viele Käsereien im Schwarzwald und in den Vogesen mit ähnlichen Problemen konfrontiert sind: Hohe Auflagen seitens der Behörden, schwierige Produktionsbedingungen in den Steillagen und ein Milchpreis, der für die Produzenten seit Jahren unbefriedigend ist. Insbesondere die kleineren Betriebe wirtschaften oft am Rande der Rentabilität. „Die Idee, durch Käsen eine gewisse Unabhängigkeit vom Milchpreis zu erzielen, ist prinzipiell gut“, betonte deshalb Christoph Schäfer vom Schwendehof in Lenzkirch, Vorsitzender der Käseroute im Naturpark Südschwarzwald.

Mit dem Maison du Fromage wird der Hebel gleich an verschiedenen Stellen angesetzt. Man will bei den Verbrauchern das Bewusstsein für die Kulturlandschaft der Vogesen und Wertschätzung für den hier produzierten Käse stärken, um so Akzeptanz für einen Preis zu schaffen, der den Erzeugern das wirtschaftliche Überleben ermöglicht. Hierzu hat man beide Parteien ins Boot geholt. Das Haus ist zum einen eine Art Begegnungsstätte für Erzeuger und Verbraucher und bietet zugleich Information und sinnliches Erleben. Es gibt eine historische Schaukäserei, einen vorbildlich konzipierten Käse-Erlebnispfad, Ausstellungen, ein Restaurant, in dem der Käse verkostet und einen Shop, in dem er gekauft werden kann. Die stattliche Summe von sechs Millionen Euro für den Bau wurde zu großen Teilen über staatliche Mittel und über EU-Förderprogramme finanziert. Besonders interessierten sich die Besucher aus dem Schwarzwald für die 2013 eröffnete moderne Käserei, in der unter Realbedingungen produziert wird.

Um die Investitionen für die Einrichtung der Käserei finanziell zu stemmen, haben sich 13 Landwirte und 16 Gemeinden aus dem Münstertal zusammengeschlossen. 50.000 Euro musste jeder Landwirt einbringen. 1.500 Liter Milch von Vogesenkühen, der heimischen Rasse, werden in der derzeitigen Anlaufphase täglich zu 150 Kilo Weich- und Hartkäse verarbeitet. Die Bauern müssen die Milch selbst anliefern und erhalten für den Liter zwischen 35 und 40 Cent. Die Menge und der Auszahlungspreis sollen in Zukunft noch gesteigert werden. Wer will, kann einen Teil des Käses zurückkaufen und auf seiner Ferme Auberger selbst vermarkten. Der Rest wird im Shop des Maison du Fromage angeboten, weitere Absatzmärkte sollen erschlossen werden. Hochachtung zeigten die Südschwarzwälder Besucher gegenüber den Initiatoren der Käserei, denen es gelungen war, 13 Landwirte unter einen Hut zu bekommen. „Das ist eine Meisterleistung“, so Schäfer. Einig war man sich hingegen, dass für hochwertigen Käse aus handwerklicher Herstellung mittelfristig ein besserer Preis auf dem Markt erzielt werden sollte.

Die Exkursion nach Gunsbach fand im Rahmen der Kooperation zwischen dem Naturpark Südschwarzwald und dem Naturpark Ballons des Vosges statt, die anlässlich der Naturpark-Käsemesse 2013 offiziell vereinbart wurde. Ein Schwerpunkt ist der fachliche Austausch zu Themen, die für beide Regionen von Belang sind.

Nähere Informationen zum Maison du Fromage unter [www.maisondufromage-munster.com](http://www.maisondufromage-munster.com) und zur Käseroute im Naturpark Südschwarzwald e. V. unter [www.naturpark-kaeseroute.de](http://www.naturpark-kaeseroute.de).

Barbara Riess

Ansprechpartner:

Holger Wegner, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-15,  
Email: [holger.wegner@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:holger.wegner@naturpark-suedschwarzwald.de)

Bildunterschrift:

Jean-Marie Henry (r.) vom französischen Naturpark in den Südvogesen informiert die Mitglieder der Käseroute im Maison du Fromage. (Bild: Barbara Riess)

*Pressekontakt*

*Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-414,  
[valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de)*