

## Naturpark-Käsemesse

### Käse aus dem Schwarzwald – so viel wie noch nie

**Feldberg / St. Peter – Die ganze Käsevielfalt aus dem Schwarzwald können die Besucher der Naturpark-Käsemesse am Sonntag, 30. September 2018, von 11 bis 17 Uhr im Klosterhof in St. Peter erleben. Die regionalen Hofkäsereien, die sich zu dem Verein Naturpark-Käseroute e. V. zusammengeschlossen haben, laden ein zu einem ganz besonderen Fest für den Gaumen.**

„Die Verbraucher und Verbraucherinnen wünschen sich Lebensmittel, von denen sie wissen, wo sie herkommen und wie sie produziert wurden – Lebensmittel mit Charakter. Nirgends können sie die beachtliche Vielfalt der heimischen Käsesorten in einem attraktiven Rahmen so kompakt erleben“, so Marion Dammann, Vorsitzende des Naturparks Südschwarzwald und Landrätin des Landkreises Lörrach.

Gleichzeitig haben die Besucher Gelegenheit, die Käser der Naturpark-Käseroute persönlich kennenzulernen und mit ihnen ins Gespräch zu kommen. Dabei können sie sich von der hohen Qualität ihrer Produkte überzeugen. Rund 50 handwerklich hergestellte Käsesorten stehen zur Verkostung bereit, dazu erlesene Weine, knuspriges Bauernbrot, ein üppi- ges Kuchenbuffet der St. Petermer Landfrauen und viele weitere regionale Genüsse des Bauernmarktes. Ein kulinarischer Rundgang zum Thema Wein und Käse rundet das Genussprogramm ab. Die Vorträge im Rahmenprogramm bieten interessante Informationen rund um das Käsemachen und die Weidewirtschaft im Hochschwarzwald. Darüber hinaus erwarten die kleinen und großen Besucher spannende Mitmach-Aktionen unter dem Motto „riechen, fühlen, schmecken, selber machen“. Sie können sich einen Durchblick im Grasd- jungel verschaffen, die Kunst des Melkens erlernen oder selbst im großen Käsekessel rühren und erfahren, wie aus Molke Käse wird. Und ganz Mutige können ihr neu erworbenes Wissen gleich beim Käse-Quiz unter Beweis stellen und vielleicht einen Preis gewinnen.

Ziel der Naturpark-Käsemesse ist, die Verbraucherinnen und Verbraucher für die Anliegen der regionalen Erzeuger zu sensibilisieren. „Die direkte Vermarktung ist für die Hofkäsereien der Naturpark-Käseroute eine Existenzgrundlage. Zugleich leisten sie in den Höhenlagen des Schwarzwaldes mit der Beweidung der Flächen einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung und Pflege unserer über die Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft“, betont Dammann. In diesem Sinne sei die Naturpark-Käsemesse auch ein Bekenntnis zur regionalen Wertschöpfung.

#### Pressekontakt

Naturpark Südschwarzwald, Haus der Natur, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg,  
Valerie Bäessler, Tel. 07676 9336-14, [valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de)

Alle Informationen rund um die Naturpark-Käsemesse 2018 finden sich unter [www.kaesemesse-naturpark.de](http://www.kaesemesse-naturpark.de).

Dieses Projekt wurde gefördert mit Mitteln des Landes Baden-Württembergs und der Lotterie Glücksspirale.

Bildnachweise:

Bild 1: Impressionen von der Naturpark-Käsemesse: Hier kann probiert, nachgefragt und eingekauft werden. (© Naturpark Südschwarzwald)

Bild 2: Ein kleiner Einblick in die Vielfalt Schwarzwälder Käsesorten (© Jürgen Gocke).