

Eine rauchige Foodgeschichte Sonne über Gundestrup – Rauchkäse aus Dänemark

Text: Angela Berg Fotos: Georg Berg



Rauchige Aromen assoziiert man gerne mit einem Barbecue. Saucen und Salz mit Raucharoma werden oft eingesetzt, wenn der Grill kalt bleibt. Aber Rauch und Frischkäse? Der Rygeost ist eine regionale Spezialität auf der dänischen Insel Fyn (deutsch Fünen) und laut Jørgen Hoff der einzige dänische Käse, der keine Kopie einer ausländischen Käsesorte ist, sondern ein dänisches Original.

Käsebruch ruht einige Stunden in Ringformen, bevor die Räuchermaschine durchläuft.

Seit 2007 produziert Jørgen Hoff im kleinen Ort Gundestrup Käse. Mehr als 20 Sorten sind im Angebot. Die meisten davon Interpretationen bekannter ausländischer Käsesorten. So hat der Fynbo den Gouda zum Vorbild und der Dana Blue entspricht dem englischen Stilton. Jørgen Hoffs Bestseller aber ist Rygeost, ein Rauchkäse. Ganz Dänemark liebt diesen Käse. Die Gundestrup Meierei beliefert Supermarktketten genauso wie das dänische Königshaus und Spitzenrestaurants. Der Erfolg von Jørgen Hoff, davon bin ich nach unserem Besuch überzeugt, liegt in der Leidenschaft für seinen Beruf begründet. Voller Begeisterung und mit ansteckend guter Laune führt er uns durch den Käsebetrieb. Jede Woche produziert er mit sechs Mitarbeitern rund 15.000 Rauchkäse. Tendenz steigend.



Käser Jørgen Hoff erzählt Foodjournalistin Angela Berg gut gelaunt von Lieblingskühen und Rauchexperimenten.



Der Rygeost ist ein weißer Sauermilchkäse. Die Milch für Jørgen Hoffs Käsesorten geben Jersey Kühe aus der Nachbarschaft. Ihre Milch hat einen besonders hohen Eiweißgehalt und einen hohen Fettgehalt. Das macht diese Milchkuh zu einer Lieblingsrasse unter Käsern. Die Maschine, mit der das Raucharoma an den Käse kommt, hat Jørgen Hoff selbst entwickelt. Das Brennmaterial ist Bio-Stroh aus eigenem Anbau. Stroh erklärt Jørgen, entwickelt besonders viel Rauch. Gerade einmal 20 Sekunden passiert ein Käse im Käserondell die Rauchschwaden. Doch das genügt für ein dezentes Raucharoma, das auch die Haltbarkeit des Käses steigert.

Das Räucherbad dient dem Geschmack und weniger der Haltbarmachung. Diese übernimmt heute eine gute Verpackung.

Der Käse trägt nach seinem kurzen Ritt durch die Höllenmaschine auf einer Seite markante Streifen. Im Verlauf der Produktentwicklung fand Jørgen Hoff heraus, dass die komplette Räucherung der Käselaike eine zu starke Rauchnote hinterließ. So wurde eine Trägerform gebaut, die einen Teil der Käseseite vor dem Rauch schützt.



Nach 20 Sekunden im dichten Rauch aus Stroh sind die Käselaike gestreift.



Käseproduzent Jørgen Hoff mit einer nordischen Kombination aus Roggenknäcke, Rauchkäse und Hagebuttenkonfitüre. Er nennt sie „Sonne über Gundestrup“.

Der Rauchkäse aus Gundestrup hat ein mild-rauchiges Aroma und hält die perfekte Balance zwischen feinsäuerlichem Frischkäse und zarter Rauchnote. In Dänemark isst man Rauchkäse zum Frühstück und zum Abendbrot. Dazu passen Roggenbrot, Tomaten, Salz und Pfeffer. Wir kommen am Ende der Produktionsbesichtigung noch in den Genuss einer Käseverkostung im Hofladen. Der hausgemachte Ziegenkäse ist eine Wucht. Doch dann bietet uns Jørgen Hoff eine nordische Kombination der besonderen Art an. Auf ein Stück Roggenknäcke streicht er großzügig Rauchkäse und platziert darauf einen Klecks Hagebuttenkonfitüre. Jørgen strahlt uns an und sagt, das hier, das ist „Sonne über Gundestrup“. Recht hat er, es schmeckt köstlich.

Reisetipp

Auf Fünen liegt der Genuss am Wegesrand! Wer mit dem Auto unterwegs ist, kann viele lokale Geschmacksmomente in den kleinen Hofläden und Manufakturen erleben. Sandra Neelmeyer von Countrysidebreak kennt sie alle und kann gute Tipps geben: www.countrysidebreak.com
Allgemeine Auskunft über Urlaub auf Fünen unter: www.visitfyn.de