

mit  
CD

DEUTSCHLAND 4,95 € | EU 6,20 €  
SCHWEIZ 10,20 CHF | SPANIEN 6,50 €

WWW.AUSZEIT.BIO

SEPTEMBER | OKTOBER

Auszeit

# Auszeit

Basteln  
Herbstdeko  
selber  
machen

Extra  
Musik-CD  
„Harfenklänge  
für die Seele“  
+ Affirmations-  
karten

# Mit zum Genuss

Von Sex bis Schokolade:  
Ich will! Ich darf! Ich werde!

INFO  
PROGRAMM  
gemäß §14 JuSchG



Die Wunderwelt  
der Pilze



Herbstspaziergang  
für die Seele



Genießen ohne  
zu verzichten



# Auch ein Käse braucht Liebe



**S**chafskäse ist nicht gleich Schafskäse. Das Produkt aus Schafsmilch sollte aus der Milch des Schafes und eben nicht aus der Milch der Kuh hergestellt sein. Oft wird diesbezüglich gemogelt und dann schmeckt der Schafskäse nicht wie ein Schafskäse, sondern wie ein Kuhkäse, der ein Schafskäse sein möchte.

Nicht ausschließlich die Art und Weise der Herstellung, sondern auch die Hege und Pflege führen letztlich zu einem vernachlässigbaren oder aber unvergesslichem Genuss.

Weiß, rund oder in eckigen Scheiben schwimmt der Käse in einer Salzlake. Im Lebensmittelhandel findet ihn der zum Kauf Entschlossene in der Käsetheke.

Aus Korsika, Bulgarien, Griechenland oder aus Italien kommend, hat der Schafskäse eine weite Reise hinter sich. Mal schmeckt er würzig, mal mild. Das Geheimnis seines 'Geschmacks bleibt seinem Käufer dabei meist verborgen.

Das Verhältnis zwischen Käse und Mensch ist nicht besonders intim. Dieser Zustand ist aber nicht unabwendbar. Dank eines Bio-Bauernhofes ist es möglich, eine Art Käse-Mensch-Beziehung aufzubauen. In der bilderbuchähnlichen Broschüre der Fattoria La Vialla erfährt man von der Aufzucht der Lämmer bis hin zum Preis alles über „seinen“ Käse, den „Pecorino“. Nach Bestellung und kurzer Wartezeit wird der sorgsam in Papier gehüllte Käse in einem braunen Karton geliefert.

Er ist rund, hat Schimmel angesetzt und stinkt. Es umschleicht einen der Gedanke, es könne irgend etwas schief gelaufen sein mit dem Käse, der von weitem betrachtet eher aussieht wie ein bemehltes Brot.

Zum Glück hat das italienische Familienunternehmen eine Gebrauchs- und Pflegeanleitung für den Käse beigelegt: „Sie müssen den Käse auspacken und auf einem Holzbrett an einem trockenen und kühlen Ort lagern“, steht dort liebevoll handschriftlich verfasst.

„Alle zwei Tage sollte der Käse gewendet werden. Der Schimmel, den der Käse angesetzt hat, ist ganz normal und unbedenklich“, erfährt der neue Besitzer. Und weiter: „Sie brauchen den Käse nur leicht zu bürsten und ihn unter fließendem Wasser abzuwaschen, ihn trocknen zu lassen und ihn dann einmal pro Tag zu wenden“.

Dieser Schafskäse braucht also Aufmerksamkeit und Pflege. Den Grad der Reife und des Geschmacks entscheidet sein neuer Besitzer. Mit der Zeit entsteht zwischen Käse und Mensch ein inniges Verhältnis, ähnlich dem zu einem Haustier. Von Herzen stammende Worte, so ist zu vermuten, beeinflussen den Käse zusätzlich positiv in seiner Entfaltung. Der Käse verliert mit der Zeit seinen zunächst aufdringlichen Geruch und verbreitet einen würzigen Duft. Spätestens dann ist der Tag gekommen, an dem er seine Jungfräulichkeit verliert.

Der Mensch umschleicht den Käse mit knurrendem Magen, nimmt ein Messer zur Hand und schneidet ein kleines Stückchen ab. Es offenbart sich ein sonnig gelber, eher trockener Käse unter der Schimmelschale. Köstlich, aromatisch und edel ist sein Geschmack. Ohne Liebe, das ist sicher, wäre er nicht zu dem geworden, was er nun ist. Ein individuelles, sinnliches und vollkommenes Geschmackserlebnis. <

ANNETTE BEHR