

Der Schleißheimer Käs ist reif

Schleißheim ist ja bekannt für historische Obstsorten, die im Schlossgarten reifen, zum Verkauf angeboten werden und zu allerhand Spezialitäten verarbeitet werden können. Der Schleißheimer Käse ist natürlich kein Obst, aber er braucht ebenfalls viel Zeit, um sein Aroma zu entfalten.

Belegt ist die Herstellung eines Hartkäses in Schleißheim seit den Anfängen des 17. Jahrhunderts. Angelehnt an das alte Rezept stellt Käsermeister Hubert Stadler in seiner Rohmilch-Käserei immer wieder kleine Mengen der begehrten Spezialität her. Die Käselaike lagern in den Regalen der Erdreifegewölbe der Herrmansdorfer Werkstätten. Jetzt zu Beginn der Herbstzeit hat Stadler mit seiner Erfahrung den Käse für reif erklärt. Die Geschichte des Schleißheimer Käses mit all seinen Bezügen zu Parma hat der Historiker Dr. Junkelmann aufgedeckt, nachdem die Idee zur Produktion des Käses gemeinsam mit Gerhart Maier geboren wurde. Maier und Junkelmann verbindet das Kochen, wobei Junkelmann eine große Leidenschaft für historische Originalrezepte hegt, wie in seinem jüngst erschienen Kochbuch „Römische Naschkatzen“ nachzulesen ist. Ab sofort werden außer dem Tourismusbüro, Wilhelmshof 4, auch alle Verkaufsstellen in Oberschleißheim wieder beliefert. Der Käse hat sogar eine eigene Webseite www.d-s-käs.de.

Werden Sie also selbst kreativ mit Käse. Wie wäre es mal mit „Käseknipsen“ statt Selfie. Hier zwei Tipps: Zaubersommer Sonnenuntergang im Herbst an ihrem Lieblingsplatz mit einem kleinen, feinen Käse-Picknick. Zelebrieren Sie einen Kochabend, wer dabei den sportlichen Teil übernehmen möchte, darf den guten Schleißheimer Käse raspeln.

Senden Sie Ihr Käseknipsbild und Rezept mit Schleißheimer Käse an: tourismus@t-schleissheim.de oder print@i-maerz.de. Ein Schleißheimer Kochbuch ist in Planung.

Gerhart Maier, Hotel Blauer Karpfen