

VON CHRISTOPH WITTE

Hagen – *Diese Geschichte ist echt Käse – und schwer von hier...*

**Denn: Ab Montag hat der Ruhrpott seinen eigenen Käse. Er heißt „Ruhrpöttchen“ (Frischkäse) und „Grubentaler“ (herzhafter Käse), wird in rund 500 Filialen von REWE verkauft.**



Petra Rafflenbeul aus dem Revier kümmert sich um die Käsepflege: Acht Wochen muss der Grubentaler reifen

Foto: Andreas Buck

Das Besondere: Der Käse ist zu 100 Prozent aus dem Ruhrgebiet. Die Kühe weiden in Hagen, die Käserei steht nebenan und die drei Macher, Ralf Zerri (47), Nenad Dobrivojevic (38) und Christian Schalthöfer (48), hinter der „Ruhrkäse GmbH“ kommen aus Mülheim.

**Dobrivojevic: „Die Idee kam uns beim Grillen. Wir haben festgestellt, dass das Ruhrgebiet kein typisches Produkt ähnlich des Schwarzwälder Schinkens hat – Bier mal ausgenommen. Selbst die Currywurst kommt ja aus Berlin...“**

Land und EU greifen den Käse-Frischlingen fördernd unter die Arme. Schalthöfer: „Zu 80 Prozent ist es trotzdem eigenes Risiko. Aber wir glauben an die Sache. Das ist für uns kein Testballon!“ Drei Jahre nach der Grill-Session erreicht die Idee jetzt Marktreife.



Sie sind die Macher von Ruhrkäse (v.l.): Nenad Dobrivojevic (38), Ralf Zerri (47) und Christian Schalthöfer (48)

Foto: Andreas Buck

**Zerri betont: „Uns war klar: Der Käse darf keine Mogelpackung sein. Alles muss aus der Region kommen.“ Angelehnt an den Pott-Spruch „auf Kohle geboren“ wird jetzt in der „Käse-Deele“ in Hagen „auf Kohle gemolken“. In einer Schaukäserei mit gut 90 Kühen nebenan. Landwirt Sven Rafflenbeul (32): „So ein Produkt so nah am Verbraucher gibt es im Ruhrgebiet noch nicht.“**

Ralf Zerri glaubt an den Erfolg: „Alle Welt redet über Regionalität. Die Zeit ist einfach reif für unseren Käse.“

**100 Gramm vom Grubentaler kosten 1,99 Euro. Das Ruhrpöttchen (Bärlauch, Natur oder Kräuter) wird für etwa 1,59 Euro angeboten.**



Ralf Zerri füttert die Kälber. Auch sie werden bald mal Milch für den Ruhrkäse geben

Foto: Andreas Buck