

<http://www.derwesten.de/staedte/hagen/ein-kaese-so-schwarz-wie-ein-brikett-id10041490.html>**REGIONALE MARKEN**

Ein Käse so schwarz wie ein Brikett

14.11.2014 | 21:55 Uhr



In der Käsedeele der Familie Rafflenbeul wird der neue "Grubentaler" Käse im Auftrag der Firma Ruhrkäse produziert. Hinter der Ruhrkäse GmbH stehen drei Käseliebhaber: der im Ruhrgebiet lebende Nenad Dobrivojevic und die gebürtigen Ruhrgebietler Ralf Zerri und Christian Schalthöfer.

Foto: Michael Kleinrensing

Die neue Revier-Spezialität Grubentaler Ruhrkäse wird in einer kleinen Käserei in Hagen hergestellt.

Natürlich ist diese Idee absoluter Käse. Ruhrkäse – wenn man es ganz genau nimmt. Womit wir schon mitten im Thema stecken. Denn den gibt es jetzt in vielen Supermärkten in der Region. „Ehrlich und lecker“ wie die Köpfe hinter dem Produkt versprechen. „Weil es sich um ein echtes Produkt aus der Region handelt.“

Was den Ruhrkäse zum Beispiel unterscheidet vom Schwarzwälder Schinken. „Im gesamten Schwarzwald gibt es keine Schweine“, sagt Nenad Dobrivojevic. Der Mann, der in Baden-Württemberg groß geworden ist und heute in Mülheim lebt, muss es wissen. „Und genau das macht unseren Ruhrkäse ‚Grubentaler‘ einzigartig: Das Produkt wird in der Region verkauft, es wird in der Region hergestellt und selbst die Milch kommt aus der Region.“ Aus Hagen – um genau zu sein.

Wie ein Kohlebrikett

Hof Rafflenbeul, direkt neben dem Freilichtmuseum – ein starkes Stück Ruhrgebiet, obwohl doch so ländlich geprägt. Da sind sich Nenad Dobrivojevic, Ralf Zerri, der gebürtige Hagener Christian Schalthöfer und ihr Partner, Landwirt Sven Rafflenbeul, sicher. „Auch wenn oft von Hagen als Tor zum Sauerland die Rede ist.“

Das Tor stehe – so sagen sie – noch im Ruhrgebiet. Und damit ist der Hof nebst Käserei zur Produktionsstätte für jenen Käse geworden, der rein äußerlich einem Kohlebrikett gleicht.

Käse reift acht Wochen

Keine Massenproduktion, keine künstlichen Zusatzstoffe – dafür reichlich Handarbeit und Natur pur stecken in dem würzigen Stück Kohlepott. „Mindestens acht Wochen muss der Grubentaler reifen“, sagt Sven Rafflenbeul. Dabei wird er permanent gepflegt und kontrolliert. Gut 40-mal nehmen er und seine Mitarbeiter jedes Stück Käse in die Hand. Bis die Rezeptur endgültig feststand, hat es viele Testläufe und viele Verkostungen gegeben.

Am Anfang der ausgefallenen Käse-Idee stand ein Grillfest in Mülheim. Der Mann aus dem Lande, der der Liebe wegen in den Pott gekommen war, stellte die Frage nach einer echten Ruhrgebietspezialität. Und als alle Eingeborenen nur mit den Schultern zuckten, entstand eine Idee, aus der gut drei Jahre später die „Ruhrkäse GmbH“ gewachsen ist. „Der Name Grubentaler stand noch am selben Abend fest“, sagt Christian Schalthöfer, Und schnell war den Freunden klar: „Das mit dem Produkt aus der Region nehmen wir wörtlich. Hier nach Hagen kann jeder kommen, der unseren Käse mag und gucken, wie der Ruhrkäse produziert wird.“

Dabei wird das Regional-Produkt sogar unterstützt. Das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz sowie die Europäische Union fördern den Ruhrkäse aus Hagen. „Es ist die erste Förderung für eine Innovation aus dem Bereich Lebensmittel seit acht Jahren“, so Ralf Zerri. „Dabei kommt es nicht auf das Finanzielle an. So eine Unterstützung öffnet Türen, die uns sonst verschlossen blieben.“

Auch die des Handels, an die die drei Freunde aus Mülheim klopfen. „Bioprodukte gibt es reichlich mit unzähligen Zertifikaten“, sagt Christian Schalthöfer, „aber echte Regionalprodukte – danach sucht man vergeblich. Wir haben keine Leiharbeiter-Kühe, die 300 Kilometer zur Arbeit und wieder nach Hause gekarrt werden.“ Und trotzdem liegt der handgearbeitete Käse nicht in den Feinkostregalen, die den Käufern mit den dicken Geldbörsen vorbehalten sind. Würde wohl auch nicht passen zum Ruhrgebiet.

Bei großen Ketten in Regalen

Rewe, Kaisers-Tengelmann, die Metro sowie ab Ende des Monats Edeka Rhein-Ruhr haben den ausgefallenen Käse in der Produktpalette. „Verhandlungen mit drei weiteren Ketten laufen noch“, sagt Nenad Dobrivojevic, der aber den harten Wettbewerb nicht verschweigt. „Die großen Hersteller werfen ein und denselben Käse in zig Abwandlungen auf den Markt. Da findet in den Kühlregalen ein regelrechter Verdrängungswettbewerb statt.“

Einer, dem sich die drei Freunde stellen wollen. Auch mit einem zweiten Produkt – dem sogenannten „Ruhrpöttchen“. Einem Frischkäse mit drei Geschmacksrichtungen, der ebenfalls im Ruhrgebiet („Auf Kohle gemolken“) hergestellt wird- allerdings in Moers, nicht in Hagen.

Jens Stubbe