

<http://www.derwesten.de/wp/staedte/muelheim/was-kaese-mit-kohle-zu-tun-hat-id9944408.html>

## UNTERNEHMEN

## Was Käse mit Kohle zu tun hat

18.10.2014 | 12:00 Uhr



Die drei Geschäftsführer der Ruhrkäse GmbH: Nenad Dobrivojevic, Ralf Zerri, Christian Schalthöfer (v. l.).

Foto: Stephan Glagla

**Die Ruhrkäse GmbH residiert in Mülheim-Holthausen, ihre regionalen Käseprodukte gibt es seit Kurzem im Handel. Die drei Jungunternehmer haben nicht in einer Garage angefangen: Aus einer Partyidee wurde eine Firma, die eine Marktlücke füllen will.**

Was fällt Ihnen kulinarisch zum Ruhrgebiet ein? Bier, na klar. Currywurst/Pommes auch, sicher. Und wie steht es mit Käse? Ruhrkäse? Dass aus dem Frage- bald ein Ausrufezeichen wird, daran arbeiten drei Mülheimer Jungunternehmer. „Ruhrkäse“ heißt ihre Firma, gegründet im vergangenen Jahr, und mit dem würzigen „Grubentaler“ und dem Frischkäse „Ruhrpöttchen“ sind sie inzwischen im Handel angekommen.

Die Idee entstand vor gut drei Jahren auf einer Grillparty. Nenad Dobrivojevic (38), zugezogen aus dem Ländle an die Ruhr, fragte Gastgeber Ralf Zerri (47) nach einer regionalen Käsespezialität. Das kannte er aus der Württembergischen Heimat, „wo doch jedes Dorf seinen eigenen Käse hat“. Und Kühe, die gebe es im Ruhrgebiet doch auch. Zerri musste passen, doch der Gedanke ließ die beiden Männer, zu denen noch Christian Schalthöfer (46) stieß, nicht mehr los: Wenn es keinen Ruhrkäse gibt, wieso machen wir ihn dann nicht selbst, den regionalen Käse? Drei Genießer – zwei Kaufleute, ein Werbefachmann (Zerri) – nicht die schlechteste Zusammensetzung für ein Startup-Team mit ganz genauen Vorstellungen: Ein Käse regionaler Herkunft, der nicht nur gut schmeckt, handgemacht ist und ohne Zusatzstoffe, sondern ein Produkt, das bis zum Verbraucher keine weiten Wege zurücklegen muss und dessen (traditionelle) Herstellung transparent ist.

Und das den Revierstolz schon im Logo zeigt: „Ruhrkäse – auf Kohle gemolken“ lautet das Motto, gezeigt wird die Schwarzbunte und im Hintergrund ein Förderturm.

### "Eine Hommage an vergangene Zeiten"

Die Ruhrkäse GmbH residiert derzeit noch in einem Holthausener Privathaus, doch dahinter stehen natürlich nicht die Kühe im Garten. Auch gibt es keine Hobbykäserei im Keller. Nach langer Studienzeit rund um den Käse, seine Herstellung und vielen Kostproben, Gesprächen mit Spezialisten und Betriebsbesuchen wurde die Käse-Deele in Hagen (das ist noch im Ruhrgebiet) Ruhrkäse-Hersteller des Vertrauens, der ausschließlich Milch hofeigener Kühe verwendet. 25 Liter braucht es übrigens für einen zweieinhalb-Kilo-Laib „Grubentaler“, der acht Wochen reifen darf. Dann bekommt er einen schwarzen, wach-sähnlichen Überzug und sieht dann aus – wie ein großes Brikett. „Eine Hommage an vergangene Zeiten“, schmunzelt Werbekaufmann Zerri über den Käse, der seit August zu kaufen ist. Der Frischkäse

steht erst seit dieser Woche im schwarzen „Ruhrpöttchen“ im Kühlregal – in den Geschmacksrichtungen Natur, acht Kräuter oder Bärlauch.

Der Ruhrtaler Schnittkäse als mildere Variante ist in Arbeit. Den drei Mülheimer Unternehmern, die weiter an neuen Molkereiprodukten und Vermarktungswegen feilen, gehen, so scheint es, die Ideen so schnell nicht aus.

*Bettina Kutzner*