



DIE OSTENFELDER MEIEREI

Klein, aber fein

In Schleswig-Holsteins kleinster Meierei wird noch handwerklich gearbeitet. Hauke Koll und sein kleines Team produzieren im nordfriesischen Örtchen Ostfeld verschiedene regionale Käse-Spezialitäten.



Ostensfeld

TEXT: SÖNKE HAUSCHILD

FOTOS: MICHAEL RUFF

Ostensfeld bei Husum ist bis heute geprägt durch die Landwirtschaft, durch Äcker und Wiesen, Knicks, Wälder und Flusslandschaften. Mit dem *Ostensfelder Bauernhaus* hat man das älteste Freilichtmuseum im deutschsprachigen Raum, das Einblicke in die bäuerliche Lebens- und Arbeitswelt bietet. Diese Welt hat sich gewaltig verändert. Geblieben ist der Wille, sich nicht »unterkriegen« zu lassen. Das gilt auch für die Meierei-Familie Koll. Als Hauke Koll die ehemalige *Ostensfelder Genossenschaftsmeierei* 1993 – ein Jahr nach ihrer Schließung – übernahm, war ihm und seiner Frau Maike von Anfang an klar, dass sie sich erfolgreich nur in einer Marktnische bewegen können. Die Genossenschaftsmeierei verarbeitete zuletzt etwa drei Millionen Liter Milch im Jahr. Beim heutigen Familienbetrieb der Kolls ist es circa eine Million. Das ist etwa die Milchmenge eines großen Milchviehbetriebes. Damit ist Ostensfeld die kleinste Meierei im Lande. Aber sie ist – im Unterschied zu vielen Dorfmeiereien – geblieben, in einem Ort mit 1 500 Einwohnern.

Ein Stück norddeutsche Käsekultur

Die *Ostensfelder Meierei* macht sich einen Namen mit erstklassigen Käsespezialitäten. Zwar gibt es wie früher auch noch Tilsiter, der Renner ist aber der *Deichgraf*, ein Bergkäse nach alpenländischer Art. Statt eines Berges musste der nahe Deich als Namensgeber erhalten. Hier entdeckte der Meierist seine Experimentierfreude. »Wir fingen total provisorisch an«, erinnert er sich. Der erste Käse wurde probeweise mit einer Milchkanne voll Wasser als Gewicht gepresst. Doch die Kunden wollten den Käse haben und heute beschert der *Deichgraf* den Ostensfeldern den größten Teil des Umsatzes.

Der kleine Familienbetrieb mit wenigen Mitarbeitern produziert Spezialitäten: Käse mit verschie-



denen Kräutern und Gewürzen, unter anderem Bockshornklee, mit Chili, Pfeffer, Zwiebel-Knoblauch, den Tilsiter mit Kümmel und auf besonderen Wunsch einen *Deichgraf* mit Blumenrinde oder einen Tilsiter, der mit Bier gepflegt wird. Dafür braucht es viel Engagement, aber auch Wissen. Das hat Hauke Koll, der als Meiereifachmann in Luxemburg, am Niederrhein und im Allgäu gebuttert und gekäst hat. Wie aber kommt so jemand nach Ostensfeld in Nordfriesland? Man ahnt es, wenn Hauke Koll Besucher schon auf Plattdeutsch empfängt. Es ist wohl die Sehnsucht nach der Weite der grünen Wiesen und dem endlosen Himmel der nordfriesischen Heimat. Hauke Koll verbindet seine eigene Lehrzeit mit der *Ostensfelder Meierei*. Und so zog der Norden so lange, bis das Ehepaar Koll 1993 dem sanften, aber steten Werben nachgab. Daneben war es die Chance, selbstständig zu sein. »Auf eigenen Füßen zu stehen und in echter Handarbeit zu käsen, das war immer unser Ziel«, sagt Hauke Koll. In Ostensfeld passte es. Mit seiner Frau Maike und den drei Kindern lebt er heute neben »seiner« Meierei. Vor 22 Jahren war die noch komplett ausgeräumt, die erste Einrichtung zur Käsefertigung kam aus Bokhorst und Meldorf, zwei Meiereien, die es heute nicht mehr gibt. Hauke Koll war gerade mal 27 Jahre alt und sein Idealismus half ihm, sich dieser Herausforderung zu stellen. 🍷

Das Rühren des Käsebruchs, das Abfüllen in Käseformen, Salzbad und Reife: Echte Handarbeit und viel Erfahrung prägen die Käseerzeugung in Ostensfeld.





Hauke und Meike Koll bei der Käseprobe: Experimentierfreude als Erfolgsmodell.

Hintergrund

Im Jahre 1887 gründeten die Milchviehhalter des Ortes Ostenfeld eine »Genossenschaftsmeierei«. Beweis dafür geben alte Protokollbücher, die lange unentdeckt auf dem Dachboden des Meierei-Wohnhauses lagerten. Vor 150 Jahren gaben Bauern überall in Schleswig-Holstein die bis dato hofeigene Verbutterung und Verkäsung auf und organisierten sich stattdessen in örtlichen Klein-Genossenschaften. Auf vielen Dörfern gründeten sich regionale, damals hochmoderne Meiereien. Und so erklärten sich vor 128 Jahren auch »33 Eingessene mit 120 Kühen« zum Beitritt zur Genossenschafts-Meierei zu Ostenfeld bereit. Damals ein Riesenschritt in Richtung Moderne, heute eine Zeit, nach der wir uns manchmal zurücksehnen. Doch diese Zeit ist unwiederbringlich vorbei. Die Milchviehbetriebe blieben, die Meiereien schlossen sich zusammen. Auch die **Ostenfelder Genossenschaftsmeierei** folgte den Zeichen der heutigen Moderne und wurde im September 1992 geschlossen.

Zu Beginn belächelt, ist Hauke Koll heute Bestandteil der regionalen Identität. Die Markenfigur der *Ostenfelder Meierei*, ein Bauer in der dort üblichen Tracht, steht symbolisch dafür. Auch die Milch kommt aus der Region, wenn Hauke Koll dazu auch die Logistik eines Unternehmers nutzt. Vor drei Jahren wurde er mit dem *Norddeutschen Käsepreis* ausgezeichnet. Dieser wird an handwerklich arbeitende Milchverarbeiter vergeben, die sich in besonderer Weise um die norddeutsche Käsekultur verdient gemacht haben. Ostenfeld als kleinste Meierei Schleswig-Holsteins – das sieht Hauke Koll heute ganz selbstbewusst: Nicht Menge ist sein Ziel, sondern das Besondere. Und so erzeugt er lieber weniger, als beim Preis Zugeständnisse zu machen – der Luxus der Nische. Der Unternehmer hat nichts gegen Wachstum, »aber das ist kein Ziel, sondern hängt an der Nachfrage«, erklärt er. Wohl wissend: »Wenn dat uns nicht giff, denn verhungert keener.« Ostenfeld füllt eine Lücke in einem Markt, der fast alles hat: Handwerklich hergestellter Käse mit Tradition und Geschichte. Käse mit einer Reifung von zwölf Monaten und länger. Geschmacksrichtungen, die nicht die Erwartungen erfüllen, sondern überraschen.

Ein Rohstoff, so viele Köstlichkeiten

Heute steht Hauke Koll wirtschaftlich stabil da, kann mit geradem Rücken in Verhandlungen gehen und hat Spaß daran, jeden Tag das Ergebnis seiner Arbeit in den Händen zu halten. Was gibt es mehr? Kein Wunder, dass er sagt: »Ich würde das immer wieder machen.« Nur sieht er sich heute, anders als zu Beginn, weniger als Meierei, denn als Hofverarbeiter. Weniger als Industrie, denn als Handwerk. Weniger als konservative Käseerei, denn als kreativer Spezialisierungsgestalter.

»In Handarbeit zu käsen, das war unser Ziel.«

Darin gleicht er den zahlreichen Hofmeiereien, die ebenso engagiert viele Köstlichkeiten entwickeln. Klein sieht Hauke Koll dabei als Vorteil. Es bedeutet, dass man handwerklich arbeiten kann. Deshalb hält er ganz bewusst an handwerklichen Traditionen fest. Für ein Kilo Käse benötigt man zehn Liter Milch. Diese wird – je nach gewünschtem Fettgehalt – entrahmt oder mit Sahne verfeinert. Durch den Zusatz von Lab wird die Milch eingedickt. Nach dem Eindicken erfolgt das Schneiden zum Käsebruch. Dabei gilt: Je kleiner die Bruchkörner, desto fester der Käse.

Beim Vorkäsen wird der Käsebruch ständig gerührt und anschließend auf 38 °C bis 47 °C erwärmt. Nach etwa zwei Stunden füllt Hauke Koll die Käsemasse in Formen. Die Molke fließt ab, der Käse wird fest. Fünf Stunden nach dem Abfüllen kommt der Käse in ein Salzbad. Das Bad fördert die Bildung einer Rinde. Doch erst in der Reifezeit entwickelt sich das Aroma. Während der Zeit werden die Käseläibe gewendet, gebürstet oder »gewischt«. Jeder Käselaub wird einmal die Woche in die Hand genommen. Mit verschiedenen Reifungsräumen und -kellern hat Ostenfeld für die Reifung allerbeste Voraussetzungen: In feucht-kühler Atmosphäre reift der Käse bei 11°C und einer Luftfeuchtigkeit von 95 %, bis er, je nach Käsesorte, sein Reifestadium erreicht. Hier kann der Käse auf Holzregalen ruhen und sein Aroma entwickeln. Die Reifezeit kann von wenigen Wochen bis zu 12 Monaten und länger dauern. Besonders stolz ist Koll auf den 1887. Die Zahl dokumentiert das Gründungsjahr der Meierei und steht für den *Deichgrafen* mit einer Lagerung von mindestens zwölf Monaten.

Fragt man den Meieristen, wie man aus dem einen Rohstoff »Milch« so viele verschiedene Käsesorten herstellen kann, so kommt er ins Schwärmen. Die Käseproduktion ist abhängig von vielen Faktoren: Der Tierrasse, dem Futter, dem Klima, der Milchbeschaffenheit, den Kulturen, der Temperatur und der Luftfeuchtigkeit, dem Reifungsort, der Reifungsbehandlung. Mit all diesen Faktoren spielt Koll, um seinen Käse unverwechselbar zu machen. Inzwischen verkauft er immer mehr Bio-Käse und bietet auch Ziegenkäse an, ist zudem regionaler Lieferant von EDEKA Nord. Doch es bleibt vor allem das tägliche Ringen um das Eigene, das Besondere, was den Erfolg der *Meierei Ostenfeld* ausmacht.