

## **Naturpark-Käsemesse**

### **Käsevielfalt aus dem Schwarzwald – Nachfrage nach regionalen Spezialitäten steigt**

In Punkto Naturgewalten sind die Landwirte, die im Schwarzwald eine Hofkäserei betreiben, hart im Nehmen. Die gefühlt 36 Grad im Schatten bei der Naturpark-Käsemesse am 5. Juli in Oberried waren aber dann doch eine besondere Herausforderung. Umso erfreulicher die Bilanz des schweißtreibenden Tages: „Wir sind sehr zufrieden, dass trotzdem so viele Besucher kamen. Das hat angesichts der Hitze unsere Erwartungen übertroffen“, so Christoph Schäfer, erster Vorsitzender des Vereins Naturpark-Käseroute, der die Käsemesse veranstaltete.

Rund 2000 Besucher pilgerten – zum Teil mit Kühltaschen gewappnet - zur Oberrieder Klosterscheune, um die geballte Käsevielfalt aus dem Schwarzwald zu erleben. Wer früh kam, traf auf ein Fernsehteam des SWR, das einen Beitrag für die Landesschau aktuell produzierte und dazu auch die Eröffnung mit Grußworten von Marion Dammann, der Vorsitzenden des Naturpark-Südschwarzwald, des Bürgermeisterstellvertreters Albert Rees und des Landtagsabgeordneten Reinhold Pix aufzeichnete. Dammann betonte, dass sich der Naturpark Südschwarzwald der Nachhaltigkeit in besonderer Weise verpflichtet fühle. Dies werde auch durch Vorbildprojekte in der Regionalvermarktung sichtbar.

„Die Nachfrage nach Käse aus der Region ist seit Jahren steigend“, berichtet Schäfer. Das Hauptstandbein der meisten Käsereien sind die Wochenmärkte. Ganz bewusst setzen die Hofkäsereien aus dem Schwarzwald auf Vielfalt und viele entscheiden sich für ökologischen Landbau, denn für Bio-Produkte gibt es einen immer größeren Markt.

Ziel der Käsemesse war es, die Bandbreite der heimischen Käseproduktion erlebbar zu machen und Erzeuger und Verbraucher zusammen zu bringen. Im Gespräch mit den Käsern aber auch im Rahmen der Vorträge konnten die Besucher einiges über das Käsemachen, über das Leben und Wirtschaften in den Höhenlagen des Schwarzwaldes erfahren. Wer wollte konnte selbst Hand anlegen und in der Käseschule ein Käseherz produzieren oder sich unter der Anleitung von Klaus Kreß vom Landwirtschaftsamt Breisgau Hochschwarzwald im Melken probieren und erfahren was die Kuh frisst und wie sich das auf die Milchqualität auswirkt.

Der Einblick in die Landwirtschaft und die Wertschätzung regionaler Produkte ist ein weiteres Anliegen der Käsemesse. Nach dem Erfolg von 2013 fand sie nun zum zweiten Mal statt. Die Veranstaltung versteht sich als kleine, feine Genussmesse und deshalb wurden auch regionale Winzer mit ins Boot geholt. Das Brot kam backfrisch von Altenvogtshof, die Bewirtung teilten sich der Verein Kräuterdorf Oberried, die Landfrauen Oberried und der Naturparkwirt vom Goldenen Adler.

Die Käsemesse wird gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union.

**Informationen und Programm** unter: <http://www.kaesemesse-naturpark.de>

Bild. Anhang (Bildquelle: Barbara Riess)

**Kontakt:** Pressebüro, Barbara Riess, riess.barbara (at)gmail.com, Tel. 07661 988900