



Glück-Auf



Eine schwere Tür, ein kühler Luftzug, dann geht es einhundert Meter tief hinein in den Berg, vorbei an Schienen und alten Förderwagen. Im Hellebergstollen, in dem einst Schiefer abgebaut wurde, lagern jetzt die Käselaibe von Stefan Belke.



Ein bisschen kraulen, ein nettes Wort: Wir merken sofort, wie sehr Stefan Belke seine Kühe mag. Kein Wunder, dass der Winkhauser Käse so lecker schmeckt!

Die haben hier ein perfektes Klima zum Reifen, denn das Jahrtausende alte Gestein hält konstant sechs Grad Celsius und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit. Ganz nach Gefühl wendet und wäscht der Landwirt aus Winkhausen die Laibe ab und an mit Salzwasser, ansonsten wollen sie lieber ihre Ruhe haben, damit sie unter Tage reifen können. Und wie schmeckt der „Glück-Auf“-Stollenkäse? Unbeschreiblich anders! Aus der Milch seiner sechzig Kühe, die Stefan Belke alle beim Namen kennt und die rund um den Heimes Hof im malerischen Lennetal grasen, werden auch andere „Winkhauser“ hergestellt, wie er seine Produkte nennt. In der mobilen „Käserei on Tour“ wird die Rohmilch direkt vor dem Stall zu Käserohlingen verarbeitet, später ins Salzbad eingelegt und täglich mit Salzwasser und Rotschmiere-Kulturen gebürstet. So entsteht eine würzige Naturrinde. Zwölf Geschmacksrichtungen gibt es von dem Schnittkäse – je nach Saison mal mit Bärlauch, Schabzigerklee oder einfach ganz pur. Zu kaufen gibt es den „Winkhauser“ in vielen Geschäften in der Region und direkt am Käseautomaten auf dem Hof von Stefan Belke und seiner Familie in Winkhausen.



Stefan Belke