

## **Genussgipfel „wert.schöpfung. - Genuss mit Verantwortung im Lebensmittelhandel“**

### **Genussforum "Von Hohenlohes Blumenwiesen: Heumilchkäse trifft Streuobstbrände"**

*Verband der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg, Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg e. V.*

#### **Ausgangslage**

Die traditionell extensive Zweifachnutzung auf den Streuobstflächen ist die Grundlage für die charakteristische Artenvielfalt unserer Streuobstbestände - Raufutter für die Nutztiere und Obst für den Menschen. Der hohenlohische Pfarrer Mayer stellt in seinem Lehrbuch<sup>1)</sup> aus dem 18.Jhr. daher fest: *"Der Obstbau ist einem Lande allezeit wichtig. Er verhindert, wenn es gehörig bsorgt wird, weder den Gras- noch den Kornbau im geringsten.... ."*

#### **Ansatz**

Was in der Kulturlandschaft zusammenpasst und einen Wert darstellt, kann auch auf dem Tisch gemeinsam positive Wirkungen erzielen. Frisches Obst und Käse sind ein gewohntes und gelerntes Genusspaar. Obst verarbeitet zu Gelées, Chutneys und Marmelade ist in manchen Regionen schon ein alter Wegbegleiter verschiedener Käsesorten. Allgäuer Emmentaler und Bergkäse wird in seiner Heimat gerne mit Himbeermarmelade genossen. Gelernt ist auch, Kirschwasser darf in einem Käsefondue nicht fehlen. Also was spricht denn dann dagegen, vergorenes Obst in Form von Obstbränden mit Käse zu kombinieren? Hohenlohe-Franken ist für beide Produktgruppen eine interessante und vielfältige Speisekammer. Handwerkliche Käseereien und große, vielfältige Streuobstbirnenbäume sind ein besonderes Charakteristikum dieser Region. Also, warum dies nicht kombinieren und probieren?

#### **Inhalt**

Fünf hohenloher Käsesorten auf der Basis von Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch werden gemeinsam in kleinen Gruppen schrittweise an 5 verschiedene Streuobstdestillate "heran-gekostet." Die Streuobstdestillate sind goldprämierte Produkte von Klein-und Obstbrennern aus der Region Hohenlohe-Franken. So soll vorgegangen werden:

1. Runde: Käse und entsprechende frische Obstsorten und -arten.
2. Runde: Käse mit Fruchtzubereitungen aus diesen Obstarten- und sorten.
3. Runde: Käse mit den entsprechenden Streuobstdestillaten.

Zu den Käse- und Obstsorten sowie zu den prämierten Bränden gibt es detaillierte Produktinformationen.

<sup>1)</sup>*Lehrbuch für die Land- und Haußwirth in der pragmatischen Geschichte der gesamten Land- und Haußwirthschaft des Hohenlohe Schillingsfürstlichen Amtes Kupferzell. Nürnberg 1773.*