N°457 Pyramide Scellebelle bio

HOFKÄSE

Geaschte Pyramide nach französischer Machart - aber aus dem Münsterland. Je reifer, desto würziger.

WIE DU IHN SCHMECKST

Cremig auf der Zunge, ganz zartes Ziegenaroma, leicht mineralische Noten von der Rinde her. Mit zunehmender Reife würziger, die Käse trocknen dann ab.

WAS DU DAZU TRINKST

Wie bei vielen Käsen dieser Art leichte Weißweine. Vielleicht ein trockener Riesling Kabinett oder auch einer mit etwas Fruchtsüße.

WOHER ER KOMMT

Hof Scellebelle bei Münster. Sabine Jürß hat ihr Handwerk in Frankreich gelernt und geht von der Ziegenhaltung bis zum fertigen Käse mit äußerster Akribie vor.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Wir liefern nach Möglichkeit nicht ganz frisch, sondern im mittleren Reifestadium aus: Auftretende Reifeschimmel von weiß bis bunt (meist blau) sind normal.

Die Käse sollten nicht längere Zeit eingepackt gelagert werden, die Rinde wird feucht und weich. Wir geben geren Tipps und Infos zum Handling und zur Aufbewahrung der Käse.

Herkunft	Scellebelle Norddeutschland/Münsterland
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 50 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Ziege
Rinde	geascht m. Reifeschimmel, essbar
Zutaten	ZiegenMILCH*, Kulturen, Lab, Salz, Pflanzenkohle (E153) (*EU-Bio) aus ökologischer Erzeugung
Reifezeit	2–3 Wochen
Lab	Zickleinlab
Gebinde	180-g-Pyramide (10457)
Intrastat-Code	04069092
RLZ	15 Tage bei 4–8°C

Nährwertangaben je 100 g	
Energiegehalt	1377 kJ 329 kcal
Fett	27 g
– davon gesättigte Fettsäuren	17 g
Kohlenhydrate	2,0 g
– davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	22 g
Salz	0,90 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039

N°457

Pyramide Scellebelle bio

HINTERGRUND

Hof Scellebelle in Münster. Sabine Jürß ist eine Vertreterin großer Handwerkskunst und zeigt, wie Käse ein eigenständiges Terroir entwickelt, wenn die Ziegenhaltung, Melken und das Käsen einfach nur in zwei Händen liegen, nämlich in ihren: »Schlicht-Französisch« nennt sie ihr Modell.

Was ist so besonders bei Scellebelle, das uns so fasziniert und die Käse so gut gelingen lässt? Alles läuft bei Sabine selbst zusammen: »Die Ziegen kennen meinen Wochenablauf genau, und ich kenne sie. Für mich ist das eine Lebensform, gemeinsam mit den Ziegen.« Aktuell sind es 75 Tiere in Milch. Die Rasse? France Alpine (die ersten Tiere stammten aus dem Burgund), Bunte Deutsche Edelziege und »ein guter Schuss Poitevine für die Qualität des Kaseins«, was das Haupteiweiß im Käse ist. Anekdote: »Ich habe übrigens gemischt gehörnte und ungehörnte Ziegen«, erzählt Sabine, »geht wunderbar. Eine meiner ›Abteilungsleiterinnen‹ ist klein und hornlos. Die zeigt den anderen schon, wo's langgeht…« Ziegen sind, wie wir Norddeutschen sagen, krüsch, also empfindsam, was das Futter angeht. Hier in Münster haben sie auf sieben Hektar Weiden und Kräuterwiesen jederzeit Ausgang, das ganze Jahr. Heu und Heulage stehen immer im Stall bereit und ein bisschen Hafer aus regionalem Anbau. Mit ihrem Verpächter hat Sabine eine Mist/Futterkooperation: Der benachbarte Gemüse- und Ackerbaubetrieb benötigt natürlich Mist, um dem Boden Humus und Nährstoffe zurückzugeben. Eine gemeinsame Kreislaufwirtschaft beider Höfe.

Sabine käst »auf dem französischen Stand der 70er Jahre«. Die gebürtige Wiesbadenerin mit norddeutschen Wurzeln hat sich in ihrer Jugend viel von den Käsereien an der Loire und in der Provence abgeschaut, arbeitet bis heute ohne Klimatisierung. Das, obwohl Käse dieser Art echte Zicken sein können und viel Fingerspitzengefühl fordern. »Schön, wie die Natur das selber hinkriegt – wenn die Milch gut ist.« Steuert die Käserin oder begleitet sie die Kulturen bei ihrer Arbeit? Bis zum Salzen erfolgt alles per Hand (daher manchmal auch die Schwankung von Käse zu Käse), und wenn das Klima nicht stimmt, dann wird die Horde mit den Käsen drauf eben an eine wärmere oder kühlere Stelle in der Käserei geschoben. Die Art Fingerspitzengefühl. So zu arbeiten und zu leben, fordert aber auch. Daher bleibt Sabine bei der traditionellen Milchpause: Ziegen werden saisonal brünstig, dann zur gleichen Zeit gedeckt, und dann gibt es ein Saisonende für die Käse. Die tragenden Tiere hören auf Milch zu geben, und die erste Milch gehört den Zicklein. Während immer mehr Höfe die Herde teilen und eine Hälfte früh, die andere spät decken lassen, damit immer etwas Milch da ist, bleibt Sabine beim alten Jahreslauf. »Bis August ist so viel Milch da, da bin ich platt, im September geht der Druck etwas raus, und im Winter brauch ich dann die Pause. Sobald aber die Lämmer da sind, bist Du sofort auf 200 %, das ist dann auch wieder schön.« Und für uns passt es, weil im Winter eh Raclette- und Fondue-Zeit ist und wir uns zu Ostern auf die ersten Ziegenkäse freuen. Schlicht französisch eben.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführer:
Markus Kober, Gerhard Lütje,
Dirk Lütje, Christoph Langness

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039

Version vom 11.04.2025