



Die Farbe bringt bei Daniela Bürkles Käseauswahl auch den unterschiedlichen Geschmack. Bild: Sommer

Asche fürs Aroma

Ziegenkäse und Brot aus Biokorn vom Lorettahof

TÜBINGEN (fia). Mit Ziegenkäse aus reiner Geißmilch und selbst gebackenem Brot steht Daniela Bürkle jeden Freitag auf dem Tübinger Wochenmarkt.

Zeit hat Daniela Bürkle eigentlich nicht, denn eine lange Schlange hat sich an ihrem kleinen Stand gebildet, und alle wollen nur Zweierlei: frischen Ziegenkäse aus reiner Geißmilch, oder Holzofenbrot von Getreide aus ökologischer Landwirtschaft.

Viel beschäftigt ist die gelernte Bäckerin, die vom Lorettahof bei Zwiefalten kommt. Alleine von der Direktvermarktung der Erzeugnisse kann sie nicht leben, und so wird das dreihundert Jahre alte Gehöft auch als Gartenwirtschaft oder Ausflugsziel von Familien, Betrieben und Vereinen genutzt. Nebenher wird Brot gebacken und gekäst. „Hierfür verwenden wir tagesfrische Rohmilch von unserer eigenen Ziegenherde, die auf kräuterreichen Weiden gehalten wird“, so Bürkle.

Sie ist ihre eigene Chefin auf dem Markt. Baut jeden Freitagmorgen ihren Stand alleine auf, beschäftigt

Mitarbeiter, nimmt Wünsche ihrer Stammkunden entgegen, beispielsweise die Bestellung von Ziegenlammfleisch, und gibt Auskunft über ihre verschiedenen Brot- und Käsesorten.

In unterschiedlichen Farbvariationen können die Kunden den Käse hinter der Auslage betrachten. Dabei handelt es sich um eine natürliche und essbare Verpackungsform der runden Käselaike. Die Rede ist von roter Paprika, Kräutern der Provence und Asche. Ja, richtig gelesen – Asche. Diese Art der natürlichen Konservierung ist nichts Neues, verrät sie. „Schon im Mittelalter kannte man diese Form der Haltbarmachung. Nicht nur, dass der Käse dadurch langsamer altert, er bekommt zusätzlich ein besonders kräftiges Aroma.“

Bürkle kennt sich aus mit der Käserei und könnte noch viel mehr über unterschiedliche Käsesorten, die Reifezeiten und ihr Geschmacksergebnis oder die geeignete Lagerung bestimmter Sorten erzählen. Doch die Zeit drängt, denn sie stehen immer noch in der Schlange, ihre Kunden, die das frisch gebackene Brot mit Käse verzehren wollen.

