



21.04.2009

LANDESGARTENSCHAU: Uckerkaas à la Louise

## Der Holländer Pieter Wolters ehrt seine Landsfrau auf seine Weise

*ORANIENBURG* - Schon die Jäger und Sammler hatten es anno dazumal raus, das Eiweiß aus der Milch von Säugetieren zu extrahieren und den haltbaren Happen zur Jagd oder auf Kriegspfaden mitzuschleppen. Die Käseherstellung war später bei den Römern besonders weit entwickelt. Ein schwunghafter Käsehandel blühte im letzten Jahrhundert des Imperium Romanum. Es gab bereits harte und weiche, gesalzene und ungesalzene Käse.

Die Entwicklung von der Hauskäseerei zur wirtschaftlichen Produktion ging mit dem Wachsen der Städte, der Erfindung der Zentrifuge und dem Züchten der Kühe auf Milchleistung im 18. Jahrhundert einher.

Vielleicht, wenn Pieter Wolters in den Alben kramt, könnte er auch die Familiengeschichte so weit zurückverfolgen. Aber das Kapitel Bandelow in der Uckermark, ein Stückchen hinter Prenzlau, hat der Holländer aus Groningen noch genau im Kopf. 1994, als der Hof im Norden seines Heimatlandes für den Familiennachwuchs zu klein wurde, hätten die Kinder auch irgendwo in der Welt siedeln können. Lieber aber blieb die Familie zusammen und suchte sich was in erreichbarer Nähe.

Die Uckermark „war so schön leer“, was übersetzt heißt, dass es da viel fruchtbares Ackerland zu bestellen gab, die Gegend an zu Hause erinnerte und viele Bauern und Landwirte nach der Wende Arbeit suchten.

Außerdem kamen ihm die Behörden entgegen, als er kaufte, investierte, baute. Eigentlich hatte er nur an Milchwirtschaft gedacht. Die 500 „selbstverständlich“ schwarzbunten Kühe in den Offenställen aber litten wie der Bauer unter dem Verfall des Milchpreises.

„Als Holländer fällt einem dann unweigerlich der Käse ein“, lacht Wolters im Rudi-Carrell-Slang. Also baute er 1999 in der seit Jahren leer stehenden kleinen Molkerei im Ort eine Käseerei auf, hatte mit dem Namen „Uckerkaas“ ganz offenbar einen Geistesblitz.

Der Gouda in mehr als 13 Sorten, in zwei Laib-Größen, mit Kräutern verfeinert, mit kühn gemixten Zutaten, wie zum Beispiel neuerdings auch Bier versetzt, wird heute aus 20 Prozent des Milchaufkommens produziert. Und zwar aus der abendlichen Melkmenge, die am nächsten Morgen verarbeitet wird und aus wissenschaftlich noch nicht erforschem Grund besonders fein schmeckt.

Dieses Prädikat trifft auch auf den Käse zu, der da heißt „Louise Henriette, Prinzessin von Oranien, anno 2009“. Der ist anlässlich der Laga kreiert worden, hat aber schon den Geschmack der Juroren so gut getroffen, dass er einen Preis auf der Grünen Woche bekommen hat. „Wir haben in die Historie geguckt und die alten Würzkräuter favorisiert. Majoran und Thymian bestimmen die Note“, erklärt Wolters.

Der Louise-Käse wird auch schon gut verkauft, im Hofladen im Ort, nur ein Stückchen des Weges von der gläsernen Schaukäseerei entfernt oder in einem der sechs Läden landauf, landab, die Wolters betreibt. Natürlich wird er auf der Laga präsent sein, und wer den umtriebigen freundlichen Mann kennt, der weiß, dass er auch darüber hinaus „nichts dagegen hätte“, auch in Oranienburg einen Käseladen zu betreiben. Das Sortiment könnte mit Wolters-Eis erweitert werden. Das wird aus dem Molke-Konzentrat gewonnen, hat also mehr Eiweiß in sich, dafür weniger Fett. Allein mit dieser Tatsache ist gut Werbung machen! Immer wieder was Neues lässt sich der Niederländer einfallen. Gerade wird unter Aufsicht eines Rabbis koscherer Käse produziert. Der soll nicht nur im Lande bleiben, sondern auch exportiert werden.

Die Wolters sind in der Uckermark längst heimisch geworden. Die Kinder und Schwiegerkinder arbeiten im Unternehmen, haben Lebenspartner gefunden, Enkel vergrößern die Familie. Und auch die Uckermärker, nicht leicht für Fremdlinge zu entflammen, haben sich an „die Holländer“ gewöhnt. „Ach“, sagt Wolters, „die sind alle ganz nett. Die Holländer im Norden sind von ähnlichem Schlag.“ (Von Ina Nehls)

Ihre Meinung ist gefragt!