

Ein Käse, der deinen Namen trägt

Der Rügener Landhandel in Rothenkirchen ist mit Rapsöl erfolgreich, nun stellt der Betrieb mit der mobilen Molkerei Rohmilchkäse her. Die Käsesorten werden nach den Mitarbeitern benannt.

Von Gaia Born

Rothenkirchen. Ist das da eine Träne, die in Roland Wiegels Augenwinkel schimmert? Nein, bestimmt nicht. Das Urgestein des Rügener Landhandels ist schon seit 1975 dabei – und ihn kann so schnell nichts erschüttern. Doch ein bisschen gerührt ist er schon. Der gebürtige Bergener steht in dem kleinen Hofladen seines Betriebs und wartet auf den Käse, der seinen Namen trägt.

Doch er ist schon wieder zu spät – „Roland“ ist schon ausverkauft. Der Käse natürlich, nicht der altgediente Tierpfleger. „Mich freut das sehr. Ich arbeite hier schon so lange – und jetzt ist mein Name auch mal berühmt.“ Roland schmunzelt. „Ein bisschen komisch ist das schon, aber die Freude überwiegt.“ Seit letztem Jahr stellt der Rügener Landhandel, bisher vor allem bekannt durch sein Rapsöl, seinen eigenen Käse her. „Wir verarbeiten einmal im Monat zwischen 1000 und 2000 Litern frische Morgenmilch“, erklärt Cindy Ramien. Die 42-Jährige verantwortet im Betrieb den gesamten Lebensmittelbereich. „Wir passen unsere Produktion der Nachfrage an – und dem Platz im Reiferaum.“

Roland muss sechs Monate reifen

„Roland“ ist der am längsten gereifte Käse, sechs Monate darf er ru-



Anja Hansen von der mobilen Käserei, Swantje Ebert, Elke Behrend, Bärbel Lampert, Jenny Kaske, Roland Wiegel, Gritt Heiforth, Vanessa Spann, Oliver Klühs und Cindy Remien vom Rügener Landhandel (v.l.h.). Seit 2020 wird hier Käse hergestellt.

FOTOS: GAIA BORN

hen, bis er in den Verkauf geht. „Das ist vielleicht das Einzige, was nicht so ganz passt. Sechs Monate nur rumliegen? Geht gar nicht“, lacht das Original und wendet sich um – auf in den Kuhstall. Mittlerweile produziert das Unternehmen elf Käsesorten in unterschiedlichen Reifegraden, mal mit Pfeffer, Fenchel oder Gewürzmischung.

Alle tragen Namen der Mitarbeiter. „Wir haben lange nach Namen für die Käsesorten gesucht, aber irgendwie passte keiner so recht. Und dann kam uns die Idee, unsere Mitarbeiter zu Käsepaten zu machen. Sie sind wie fleißige Bienen, die seit Jahren und Jahrzehnten hier im Hintergrund wichtige und oft auch sehr schwere Arbeit verrichten. Sie haben es verdient, auch mal im Vordergrund zu stehen“, erklärt Cindy Remien. Jetzt kommen Kunden in den Laden und wollen „Swantje“, „Bärbel“ oder „Jenny“ kaufen. „So bekommen die Sorten direkt ein Gesicht und Charakter, auch die Mitarbeiter wissen genau, wie lange welcher Käse gereift hat und was drin ist.“

Mobile Käserei Kentzlin produziert den Käse

Hergestellt wird der Käse von der mobilen Käserei Kentzlin, direkt auf dem Hof. Seit 2020 bietet Anja Hansen diesen Service mit ihrer Partnerin Henriette Gaede an. „Wir fanden das eine wunderbare Sache. Der Service ist toll, es ist ja nicht nur mit der Herstellung des Käses getan, er

wird auch von der Käserei gelagert und während der Reife gewendet – es sind so viele Arbeitsschritte im Hintergrund, bis der Käse fertig ist und in den Verkauf kann.“

Roland muss also bis zum nächsten Monat auf seinen „Roland“ warten. „Das ist kein Problem, ich sitze ja an der Quelle. Aber ich freu mich schon auf die nächste Lieferung“,

lacht er. 22 Mitarbeiter hat der Kuhstall. „Wir haben da also noch Potenzial und viele Ideen“, verrät Cindy Remien. Der nächste Käse ist schon in Planung, er soll passend zum Frühjahr mit Blüten versetzt werden. „Wir verfeinern noch das Rezept – und haben auch schon den nächsten Namen im Auge. Aber der wird noch nicht verraten.“



Zwischen 1000 und 2000 Liter Frischmilch verarbeitet Anja Jansen von der mobilen Käserei Kentzlin an einem Morgen in ihrem „Käserei-Truck“.

Rügener Landhandel

Der Rügener Landhandel zählt seit 1999 zu den festen Größen in der Rügener Agrarlandschaft. Mittlerweile ist der Betrieb auf die Futtermittelproduktion spezialisiert. Seit 2009 gehört auch das Rügener Rapsöl zu den Produkten – auf Rügen angebaut, gepresst und abgefüllt. Seither hat sich das Sortiment regionaler Produkte stetig erweitert: Neben Honig und Konfitüre sind nun auch Fleisch, Wurst und Käse erhältlich, direkt vom Erzeuger. Der kleine Hofladen ist werktags von 7 bis 16 Uhr geöffnet, Rothenkirchen 24.