

Käse mit allen Sinnen erfahren

Endinger Käserei-Museum bietet ab dem Wochenende wieder regelmäßig öffentliche Führungen an / Ausstellung überarbeitet.



Mit verändertem Konzept, aktualisiert und in neuer Optik präsentiert sich das Käserei-Museum. Foto: Privat

ENDINGEN. Genießer unter den Feriengästen am Kaiserstuhl kennen es längst und viele hatten das Käserei-Museum stets ihrem Urlaubsprogramm – vor allem das "Käse-Fäscht". Zum Aktionswochenende "Blühendes Endingen" am 5. und 6. Apr. das Käserei-Museum offiziell mit neuem Konzept und unter neuer Leitung.

Seit Dezember 2013 betreibt die Teninger Käserei "Monte Ziego" im Gebäude der früheren Käserei Risch an der Repartstr einen Käseladen; jetzt machen Irena und Martin Buhl den nächsten Schritt hin zum angestrebten "Käsekompetenzzentrum dem Wochenende präsentiert sich das Käserei-Museum in den historischen Räumen in veränderter Form und mit regelmäß Führungen. In den vergangenen Wochen waren bereits zahlreiche Gruppen im Museum zu Gast. "Die Resonanz war groß", sich Gerda Kauschat, Leiterin des Kaiserstühler Verkehrsbüros in Endingen.

Wo heute dem Besucher vielfältige Exponate rund um die Käseproduktion begegnen, verarbeitete bereits ab dem Jahr 190 Seraphin Risch die Milch aus Endingen und Forchheim. Nach seinem Tod wurde die Produktion Anfang der 50er-Jahre eingestoppt. Der Anstoß zum Käserei-Museum kam vor knapp 20 Jahren vom Molkerei- und Käsemeister Konstantin Stöckle. Er richtete das Museum nebst Schaukäserei ein und übergab der Stadt Endingen rund 200 Exponate. Zwei Drittel davon stammten aus Stöckles Fundus, die übrigen aus der Käserei Risch.

Das Museum, durch das altgediente Käsemeister über die Jahre unzählige Gäste führten, entwickelte sich zu einer touristischen Attraktion, doch mit dem altersbedingten Rückzug des letzten aktiven Käsemeisters verlor die Stadt die professionelle Betreuung. Diese Lücke schließen jetzt Martin und Irena Buhl mit ihrem Team, zu dem auch Gästeführerin Monika Reinbold gehört. Wobei der Laden und die Käseschule umgebaut werden musste, war auch eine Neukonzeption der Museumsräume notwendig. Die Ausstellung wurde aktualisiert und überarbeitet. Betrieben wird das Museum nun vom Monte Ziego-Team um Irena und Martin Buhl, die die Stadt Endingen unterstützt den Betrieb. "Als Betreiber des Käserei-Museums öffnen wir unsere Türen für alle Menschen, die auf dieses köstliche Lebensmittel Käse nicht verzichten wollen und neugierig auf seine Geschichte(n) sind", werben die Betreiber auf der eigens fürs Museum eingerichteten Internetseite. Erleben – Schmecken – Spüren: Das Thema Käse soll für alle Sinne erfahrbar gemacht werden. Das Motto ihrer Arbeit, ein Zitat von Gustav Mahler, findet sich am Eingang des Museums: "Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche."

Feuer fangen können Käseliebhaber und solche, die es werden wollen, im Museum künftig nicht nur zu den Öffnungszeiten des Käseladens von Mittwoch bis Samstag, sondern auch am Sonntagnachmittag. Wer will, kann das Museum auf eigene Faust erkunden oder an einer Führung inklusive Käseverkostung teilnehmen. Dabei wird der Käse fachlich und geschichtlich betrachtet. Wie wurde der Käse im Schwarzwald und in Baden produziert, welche Werkzeuge wurden für die Käseproduktion benutzt und welche Entwicklung hat der Käse genommen? Anschließend gibt es verschiedene Käsesorten zum Verkosten. Dazu werden auch ausgesuchte Weine serviert. Öffentliche, rund eineinhalbstündige Führungen gibt es ab 9. April jeden Mittwoch ab (Anmeldung erforderlich). Die Angebote können auch mit Führungen in der Käserei Monte Ziego in Teningen kombiniert werden. Das Begleitprogramm wird laut Monika Reinbold Schritt für Schritt ausgebaut. So soll es künftig Themenabende geben, Weinbergswanderungen und auch wieder Schaukäsen.

Eigens fürs bevorstehende Aktionswochenende wird das Besichtigungsangebot erweitert. Dann ist das zentral zwischen Badendingen und Innenstadt gelegene Museum am Samstag von 9 bis 18 Uhr und am Sonntag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Führungen finden

Samstag um 11 und 13.30 Uhr und am Sonntag um 12 und 15 Uhr statt. Ergänzend dazu gibt es diverse Käseteller und die Gelegenheit, das Angebot des Käseladens kennenzulernen.

KÄSEREI-MUSEUM

Endingen, Rempartstraße 7. Reguläre Öffnungszeiten Mi. bis Fr. 14 bis 18.30 Uhr, Sa. 9 bis 14 Uhr, So. 14 bis 17 Uhr (Ab Ende Dezember). Eintritt ohne Verkostung und Führung: Erwachsene 4 Euro, Kinder (6 bis 14 Jahre) 2,50 Euro. Öffentlich Führungen (1,5 Stunden) immer mittwochs, 17 Uhr, mindestens 10 Teilnehmer, inklusive Käseverkostung ab 15 Euro, An erforderlichlich unter 07642/ 9289520, E-Mail: info@kaeserei-museum.de.

Weitere Informationen auch unter <http://www.kaeserei-museum.de>

Au

Autor: Marti

**5.000 EUR ab
72 EUR/Monat**

Nettokreditbetrag 3.000 €
- 50.000 €, Laufzeit 12 bis
84 Monate, Sollzins p. a.
geb. 4,84% bis 8,90%,
bonitätsabhängig,
eff. Jahreszins ab 4,99%.

DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG

1. PLATZ
Anbieter
Ratenkredit
überregionale
Filialbanken
TEST Feb. 2014
6 Filialbanken

www.disq.de
Privatwirtschaftliches Institut

n-tv

 Postbank