

Naturpark-Käsemesse

Ein Fest für den Gaumen mit Käsespezialitäten aus dem Schwarzwald

Feldberg / Oberried – Am Sonntag, 5. Juli 2015, findet in der Klosterscheune von Oberried von 11 bis 17 Uhr die Naturpark-Käsemesse statt.

Rund 50 Käsesorten aus der Region machen Appetit auf mehr. Die ganze Käsevielfalt aus dem Schwarzwald können die Besucher der Naturpark-Käsemesse am Sonntag, 5. Juli, rund um die idyllische Klosterscheune in Oberried probieren. Die Hofkäsereien der Käseroute laden von 11 bis 17 Uhr zu einem ganz besonderen Fest für den Gaumen ein. Und da Käse und Wein gut zusammenpassen, stehen ihnen ausgesuchte Winzer aus der Region zur Seite. Schirmherrin der Naturpark-Käsemesse ist Regierungspräsidentin Bärbel Schäfer.

Ziel der Käsemesse ist es, die Bandbreite der heimischen Käseproduktion erlebbar zu machen. Zudem bietet sie Gelegenheit, mit den Käsern der Bergbauernhöfe ins Gespräch kommen. So erfährt man einiges über das Käsemachen, über das Leben und Wirtschaften in den Höhenlagen des Schwarzwaldes und über die Besonderheiten der Landschaft und ihrer Produkte.

Die Besucher der kleinen aber feinen Genuss-Messe können sich auf ein Verwöhn-Programm freuen. Es gibt Schwarzwaldraclette, der Verein Kräuterdorf Oberried serviert Variationen aus Kräuterfrischkäse und original Hofsgrunder Käsesuppe, vom Altvogtshof gibt es knuspriges Bauernbrot und vieles mehr. Eine Attraktion für sich wird das Käsekuchenbuffet der Oberrieder Landfrauen sein.

Auf dem Programm steht aber auch viel Wissenswertes. So kann man bei einem Genuss-Seminar mit Paulin Köpfer von Ecovin Baden lernen, welcher Wein zu welchem Käse passt. Rita Gehring vom Adamshof im Zastler Tal gibt in einem Vortrag Einblicke in die Käseproduktion im Schwarzwald. Der „Wiesenflüsterer“ Klaus Kreß aus Löffingen veranschaulicht die Unterschiede von Heumilch und Weidemilch, und Jutta Frowein von Junior Slow e.V. Freiburg informiert über „Die Essperlen von morgen“.

Das Mitmach-Programm steht unter dem Motto „Riechen, fühlen, schmecken, selber machen“. Kinder können mit Eseln an einer Wiesenexkursion teilnehmen, Melken lernen oder Buttern wie zu Großmutterns Zeiten. Beim Käsequiz gibt es etwas zu gewinnen und in einem

Workshop kann man mit dem Team vom „Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden e. V.“ Kräutersalz herstellen, das sich hervorragend dazu eignet, Frischkäse zu würzen.

Außerdem werden Gäste aus dem befreundeten Naturpark, dem Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges, erwartet. Mit dabei sind eine Käserei aus den Vogesen und ein elsässischer Winzer. Die grenzüberschreitende Kooperation wurde anlässlich der ersten Naturpark-Käsemesse 2013 feierlich besiegelt. In gemeinsamen Projekten und Aktionen wird fortan der Kontakt intensiviert.

Die Käsemesse wird organisiert und durchgeführt vom Verein „Käseroute im Naturpark Südschwarzwald“ und gefördert durch den Naturpark Südschwarzwald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union.

Informationen und Programm unter: <http://www.kaesemesse-naturpark.de>

Kontakt

RegioContact PR

Pressebüro

Barbara Riess

riess.barbara(at)gmail.com

Tel. 07661 988900

Bild: Köstlichkeiten an einem Stand der Käseroute im Naturpark Südschwarzwald (Bildquelle: Käseroute im Naturpark Südschwarzwald e. V.)

Pressekontakt

*Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-414
valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de*