

„Mit Käse kann man alles verfeinern“

Kochen mit Milch

Küchenmeister Ortwin Adam kennt jede Menge Gerichte rund um Molkereiprodukte

Die Milch macht's für viele Bauern nicht mehr – zumindest finanziell. Der niedrige Milchpreis sorgt für eine katastrophale wirtschaftliche Lage auf vielen Höfen. In dieser Situation wollen die Landwirtschaftsämter der Region und der Verein „Regio Allgäu“ die Bauern unterstützen und initiieren die Allgäuer Herbstmilchwochen. Diese Image-Werbung für die Milch soll vor allem Verbrauchern deutlich machen, welche hochwertigen Lebensmittel Landwirte produzieren.

Mittelberg | feß | Jeder kennt sie, die Allgäuer Kässpätzten. Sie sind das wohl bekannteste regionale Gericht im Allgäu. Doch mit der heimischen Milch und den zahlreichen Milch-

produkten, wie Käse, Quark und Joghurt lässt sich in der Küche noch viel mehr zaubern, sagt Ortwin Adam. Und der Kleinwalsertaler muss es wissen. Der 65-Jährige ist gelernter Küchenmeister, hat den begehrten Michelin-Stern erhalten und wurde von der Regierung von Schwaben mit dem Titel „Käse-Meisterkoch“ ausgezeichnet. Gerichte rund um Käse, aber auch mit anderen Milchprodukten hat er in seinem Kochbuch „Allgäuer Käse-Küche“ zusammen gesammelt.

Von der Käsesuppe über den Käsestrudel bis hin zum bäuerlichen Käsesalat – wenn Ortwin Adam die verschiedenen Rezepte aufzählt, gewinnt man den Eindruck, dass die-

ses Milchprodukt zu fast jedem Gericht passt. „Mit Käse kann man alles verfeinern“, ist sich der Mann mit jahrzehntelanger Kocherfahrung sicher. Allerdings – so schmunzelt der Küchenmeister – seien manche Gerichte richtige Kalorien-Bomben.

Fragt man ihn nach Gerichten mit Milch oder Milchprodukten, ist Adam kaum zu bremsen. „Man kann zum Beispiel fast alle Rahm- oder Cremesuppen auch mit Milch machen. Man nimmt einfach halb Milch und halb Fond, zum Beispiel Kalbsfond.“ Und wem beim Start in den Tag die Milch im Kaffee nicht genug ist, kann zum Hefezopf greifen. „Im Hefeteig ist auch Milch, genau so wie im Brandteig“, sagt Adam.

Und auch ein paar ausgefallene Kreationen hat der pensionierte Fachlehrer der Berufsschule Immenstadt auf Lager. „Sehr lecker sind Buttermilch-Quark-Pfannkuchen mit Heidelbeeren, da nimmt man einfach statt der normalen Milch Buttermilch“, erklärt der Küchenmeister.

Schon seit vielen Jahren beschäftigt sich Adam intensiv mit dem Thema Milch und Milchprodukte in der Küche. „Gerade an Gerichten mit Käse kommt man nicht vorbei, wenn man sich mit der regionalen Küche auseinandersetzt“, weiß er.



Ortwin Adam mit seiner fünfjährigen Enkelin Theresia. Foto: Anna Feßler

Gerichte mit Milch

Jede Menge Gerichte mit Milch und Milchprodukten kennt Küchenmeister Ortwin Adam. Hier eine kleine Auswahl aus seinem Buch Allgäuer Käse-Küche:

- Allgäuer Käsesuppe mit geriebenem Bergkäse
- Käse-Bierkrusteln, unter anderem mit Bergkäse, Bier und Toastbrot
- Käsestrudel mit Emmentaler
- Topfnockerl mit Weinschaum (mit Quark und Milch)

Herbstmilchwochen-Quiz

Mit den Allgäuer Herbstmilchwochen können Sie, liebe Leserinnen und Leser, auch gewinnen.

Während der Dauer dieser Werbekampagne für die Milch und die Allgäuer Bauern vom 29. August bis zum 22. November erscheinen im Rundschau-Teil unserer Zeitung **zwölf Artikel** zum Thema Milch.

Zu jedem dieser Berichte werden wir eine Frage stellen. Pro Antwort gilt es, sich einen Buchstaben zu merken. Welchen, werden wir bei jeder Frage bekannt geben. Aus diesen zwölf Lettern ergibt sich am Ende ein Lösungswort.

Wer zum richtigen Ergebnis kommt, muss das nur noch auf unserem Coupon eintragen, diesen auf eine Postkarte kleben und an das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Adenauer Ring 97 in 87439 Kempten schicken.

Zu gewinnen gibt es 50 Käsegeschenkkörbe im Wert von je 25 Euro und zehn FC-Bayern-Sporttaschen.

Die Frage zum aktuellen Text lautet: Mit welchem Titel wurde Ortwin Adam von der Regierung von Schwaben ausgezeichnet? (Der zweite Buchstabe der Antwort ist der zehnte unseres Lösungswortes.)

➔ Alle Artikel zu den Herbstmilchwochen samt Quizfragen gibt es zum Nachlesen im Internet unter www.all-in.de/herbstmilchwochen