

# Erster Käsemarkt: Vorbereitungen laufen

Am 24. und 25. Mai werden 40 Aussteller im Schloss erwartet – Sie zeigen, was man aus Milch herstellen kann

Von Stephan Hespos

**WOLFENBÜTTEL.** Wie wird eigentlich Käse hergestellt? Diese Frage beantwortet der erste Wolfenbütteler Käsemarkt: 40 Aussteller aus der Region sowie dem In- und Ausland werden hierzu am 24. und 25. Mai im Schloss erwartet.

Lust auf Genuss wollen die Organisatoren machen. Wolf Zenker, Geschäftsführer der Agentur Mix Max, und seine Assistentin Lina Seckelmann sagen: „Die Käseherstellung ist längst industrialisiert. Die Käsereien aber, die bei uns dabei sind, produzieren noch selbst.“

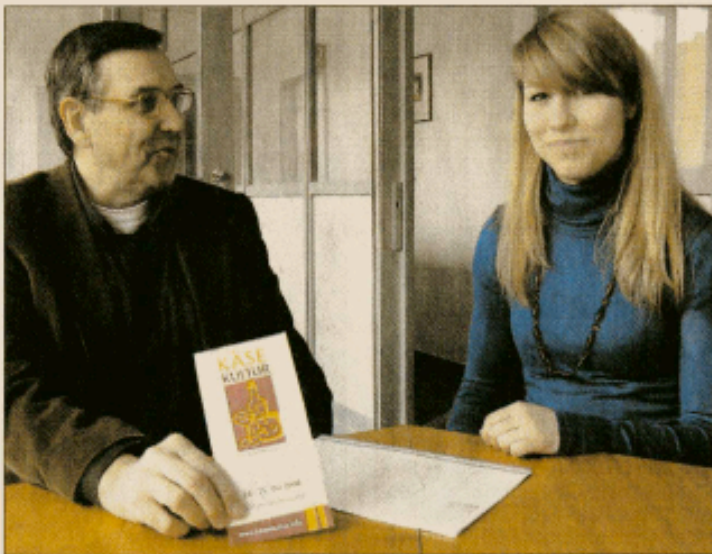
Wie das geht, wird unter anderem das Klostergut Heiningen erläutern, einer von drei Ausstellern aus dem Landkreis. Beim Schaukäsen sollen die Besucher zugucken und mitmachen können.

Die Wolfenbütteler Firma Käseleckerland wird handgemachten und naturgereiften Käse präsentieren, das Schöppenstedter Vin de Châ-

teau französische Weine und Champagner. Zenker: „Neben Käse und Wein stehen allerlei lukullische Spezialitäten zum Probieren bereit.“ So wird etwa eine Bäckerei aus Salzwedel im Schloss ihren traditionellen Baumkuchen herstellen. Ferner kreiert „Der Marmeladenkocher“ erlesene Fruchtaufstriche und Gelees. Zudem gibt es einen Quark-Workshop für Kinder und vieles mehr.

Schirmherr der Veranstaltung ist Bürgermeister Thomas Pink, Kooperationspartner des Stadtmarketing und das „European Cheese Center“ in Hannover. Zenker sagt: „40 Prozent des in Deutschland hergestellten Käses stammen aus Niedersachsen und Schleswig-Holstein.“ Sein Fazit: „Käsemärkte sollte es nicht nur in Süddeutschland geben, sondern auch bei uns im Norden! Wir veranstalten nun den ersten zwischen Harz und Heide.“

» Geöffnet: Samstag von 10 bis 18 Uhr, Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Der Eintritt ist frei.



Alles Käse? Von wegen! Geschäftsführer Wolf Zenker und Projektassistentin Lina Seckelmann holen auch Aussteller nach Wolfenbüttel, die Genussartikel wie Wein und Baumkuchen anbieten.  
Foto: Stephan Hespos