

STEINBUSCHER KÄSE, czyli opowieść o serze z Głuska...

Jest w Drawieńskim Parku Narodowym wiele miejsc na pierwszy rzut oka zwyczajnych i niepozornych, które jednak – gdy trochę poszperać w starych dokumentach - kryją w sobie ciekawą historię...

Zwiedzając DPN warto wybrać się na przejażdżkę z Głuska do osady leśnej Ostrowite. Tuż za leśnym parkingiem nad Jeziorem Ostrowieckim mijamy, przecinający brukowaną drogę Kanał Głuchy (lub Kanał Rybakówki). Ta hydrotechniczna budowla pochodzi z początków XIX w i swoje powstanie zawdzięcza Fryderykowi von Sydow. Z budową kanału związana jest też pewna kulinarna tajemnica.

Ale po kolei...

W roku 1819 r. rozległe obszary położone na wschodnim brzegu Drawy, zwane już od średniowiecza Große Wedelsche Heide – Wielka Puszcza Wedelska) nabył zarządca domeny państwowej w Bierzwniku (majątku, który powstał po zlikwidowanych w wyniku reformacji dobrach cysterskich) Oberamtmann Fryderyk von Sydow. Jakość i żyzność nabytych gruntów była tak niska, że: „więcej wsadzało się w ziemię niż z niej zbierało...”. Rejon ten miał jednak tę cechę, iż obfitował w liczne zbiorniki wodne. Ten właśnie fakt postanowił wykorzystać Fryderyk von Sydow. Dzięki swoim znajomościom w Berlinie, sprowadził do Głuska kilku pruskich inżynierów królewskich, którzy opracowali plan budowy systemu kanałów nawadniających. Dzięki nim, nieurodzajne dotąd piaski, w szybkim tempie zaczęły zmieniać się w zielone łąki i pastwiska. W ten sposób powstał zarówno wspomniany powyżej Kanał Głuchy (jego pierwotna wersja, wykładana dębowymi stemplami poprowadzona była na odcinku kilkuset metrów pod ziemią) , jak i zbudowany nieco później Kanał Sicieński (Zietenfier_Kanal), arcydzieło sztuki hydrotechnicznej.

Działalność Fryderyka von Sydowa robiła wrażenie już na jego współczesnych.

Oddajmy głos autorowi dzieła wydanego w czeskiej Pradze w r.1838, pt.: „Leksykon Rolniczy dla Praktyków i Laików”:,„... Ten, kto przed laty widział pola koło Głuska (Steinbusch), musiał niezwykle zadziwić się zmianą, jaka tu zaszła. Wówczas nasze oko wszędzie natrafiało na suchy i ubogi piasek porośnięty trawą (autor wymienia tu gatunek zwany śmiałek pogięty; w DPN do dziś istnieją tzw. Śmiałkowe Wzgórza). [...] Obecnie z pozyskiwanej samodzielnie paszy utrzymywanych jest ok. 100 krów dostarczających ogromne ilości mleka, które ze szczególnym sukcesem używane jest do produkcji sera.[...] W tym celu właściciel Głuska sprowadził kilku rodowitych

Szwajcarów, którzy do produkcji sera stosują swoje sekrety. Dostarczają oni dwa różne rodzaje sera:

Jeden, uformowany w czworokąt waży ok. 2 funty i wykazuje podobieństwo do sera Limburskiego, jednak jest od niego w smaku nieco bardziej miękki i pikantny. Drugi gatunek jest zaokrąglony, o wadze od 25 do 40 funtów i pod każdym względem (porowata struktura, zawartość tłuszczu), jak i przyjemnego mocnego smaku dorównuje żółtemu serowi szwajcarskiemu...”.



W 1835 roku produkowano w Głusku 135 cetnarów (ok. 620 kg) sera. Po ukończeniu w roku 1846 Kanału Sicieńskiego ilość łąk zwiększyła się do ok. 600 mórg (1 morga = ok. 25 arów), a zatem sera produkowano zapewne znacznie więcej. Prawdopodobnie ok. r. 1875 produkcję sera głuskowskiego przeniesiono do położonej nieopodal Sitnicy (Mariental), gdzie powstały liczne budynki produkcyjne, a pod koniec XIX wieku kolejka konna transportująca gotowy produkt do stacji kolejowej w Krępie Krajeńskiej. W XX w. ser wytwarzało jeszcze kilka okolicznych mleczarni, m.in. w Starej Korytnicy i Nętkowie. Kilka lat temu, poproszono pewną starszą panią, która przed wojną pracowała właśnie w mleczarni w Nętkowie i smak dawnego głuskowskiego sera pamiętała doskonale, o skosztowanie jego dzisiejszego odpowiednika i jego ocenę. Jej werdykt brzmiał ...smakuje tak jak dawniej!



Czy po lekturze powyższego artykułu nabrali Państwo ochoty na skosztowanie tego lokalnego, liczącego już prawie 200 lat specjału? Nic straconego - kilka mleczarni w północnych Niemczech przejęło bowiem starą recepturę i produkuje ser do dzisiaj. Poniżej adres dwóch z nich:

Feinkäserei Sarzbüttel

Internet: www.kaeserei-sarzbuettel.de

E-Mail: meierei-sarzbuettel@t-online.de

Landkäserei Herzog e.K.

Internet: www.landkaeserei-herzog.de

E-Mail: kontakt@landkaeserei-herzog.de

Smacznego!

Tłumaczenie i opracowanie:

Maciej Gładel
Przewodnik po DPN

Źródła :



Jochen Ullrich, „Das ist kein Käse ...

„Steinbuscher Käse“ kommt wirklich aus Steinbusch, w : Heimatgruß Rundbrief, nr 285 i 320

Materialy własne

Internet

Data wydruku: 03.07.2024 13:36:01

Adres URL:

<http://dpn.pl/aktualnosci/678-steinbuscher-k-se-czyli-opowiesc-o-serze-z-gluska-.htm>
|