



Bischofstraße 85  
47809 Krefeld

Telefon: 0 21 51-41 11-400  
Telefax: 0 21 51-41 11-499  
info@milch-nrw.de

[www.milch-nrw.de](http://www.milch-nrw.de)

## „Echte Fründe“

### NRW-Käse vereint die Biersorten Alt und Kölsch

Münster/Düsseldorf/Köln. Kölner und Düsseldorfer in „einträchtiger“ Abneigung? Das ist seit dem 9. Dezember Geschichte. In der Hafenkäserei in Münster trafen zwei Biere aus Köln und Düsseldorf aufeinander. Der Friedensstifter: ein Käse aus NRW.

„Echte Fründe“ heißt der neue Käse aus NRW. Die westfälische Käsekreation mit einer guten Portion Rheinland wurde von der Hafenkäserei in Münster kreiert, die bereits erste Käse-Laiber dieser regionalen Spezialität produzierte. Die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW stellte ihn am 9. Dezember in Münster vor und will auf der nächsten Internationalen Grünen Woche in Berlin (17. bis 26. Januar 2020) mit diesem „Käse-Experiment“ punkten.

NRW ist ein Käseland und dass ein neuer Käse in NRW kreiert wird, kommt gar nicht so selten vor. „Über 50 Käsereien gibt es in NRW mit einem vielseitigen Produktsortiment, das ständig mit neuen tollen Kreationen erweitert wird“, so Frank Maurer von der Landesvereinigung der Milchwirtschaft. Informationen zu dieser Käsevielfalt in NRW bietet die Webseite „Käsekompass NRW“ ([www.kaesekompass-nrw.de](http://www.kaesekompass-nrw.de)).

Die neue Spezialität aus NRW „Echte Fründe“ wurde nicht ohne Grund in Münster vorgestellt. Denn nicht nur die herstellende Käserei befindet sich in der westfälischen Stadt. Im Münsteraner Rathaus am Prinzipalmarkt ist auch der „Platz des Westfälischen Friedens“. Kein schlechter Ort, um die humorvolle Fehde zwischen den rheinischen Rivalen Düsseldorf und Köln mit ihren Biersorten Alt und Kölsch zu begraben, findet man bei der Landesvereinigung der Milchwirtschaft.

Der Käse „Echte Fründe“ ist ein Rotschmierkäse nach Gouda-Art und ist veredelt mit Kölsch- und Altbier. Das Bier kommt von den Brauereien Früh Kölsch aus Köln und Kürzer Alt aus Düsseldorf. „Durch das Affinieren wird der Geschmack des Käses geprägt. Diese Veredelung mit den Bieren verleiht dem Käse ein fruchtig-malziges Aroma,“ so Ann-Pauline Söbbeke von der Hafenkäserei. Vor Ort konnten sich Karl-Peter Ruess von der Kölner Brauerei Früh und Hans-Peter Schwemin von der Brauerei Kürzer aus Düsseldorf von Qualität und Geschmack ihres „Versöhnungskäses“ überzeugen. „Der Käse „Echte Fründe“ schmeckt mir wirklich ganz ausgezeichnet. Dass Käse mit Alt und Kölsch so gut harmoniert, hätte ich nicht gedacht,“ meint Hans-Peter Schwemin. Auch Karl-Peter Ruess von der Bauerei Früh aus Köln ist begeistert: „Ein außergewöhnliches Projekt. Als Rheinländer feiern wir nicht nur den Karneval zusammen, sondern sollten auch häufiger solche tollen Projekte wie den Käse ‚Echte Fründe‘ zelebrieren. Und wie der Kölner so schön sagt: Wenn et klappt, dann klappt et.“

Pressekontakt:

Frank Maurer, Tel.: 02151-4111-410  
Referent für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit