

# Geheimtip Hoschemer-Käs

Gustav Weber (66), einstiger Chefkellner des Prominentendampfers „Loreley“ kennt die Großen dieser Welt. Mehr als 20 Jahre Dienst auf dem rheinischen Nobelkahn brachten ihm viel Erfahrung und interessante Begegnungen mit Menschen aller Kontinente. Er bediente Konrad Adenauer, Queen Elizabeth, Willi Brandt und zuletzt Kaiser Hirohito von Japan. Stolz kann er auf eine Reihe nobler Geschenke hinweisen, die ihm die Großen dieser Welt als Erinnerungsgabe zusteckten.

Inzwischen ist Gustav Weber von einem arbeitsreichen Leben in den Ruhestand getreten. Zurück bleiben schöne Erinnerungen an Menschen, Galatefeln und Menüs. Grund genug für unsere Redaktion, einmal in großen Speisekarten zu blättern und den Duft der weiten Welt zu schnuppern. Als wir schließlich die Sparte Desserts streifen, kommt das Gespräch selbstverständlich am Käse nicht vorbei. Und dann sind wir plötzlich wieder da unten, wo wir eigentlich hin wollten: beim Hoschemer Käs.

Wir brüten mit dem Fachmann über tausend verschiedene Arten von Käse, ohne in die unmittelbare Nähe des Horchheimer Geheimrezepts zu geraten. So bleibt uns also keine andere Wahl, als alte Horchheimer nach den Geheimnissen uralter Käsekultur zu befragen.

Dabei kommen interessante Anekdoten ans Licht. Die Horchheimer waren vor der Jahrhundertwende zum großen Teil noch Weinbauern. Um ihre kargen Mahlzeiten im Wingert

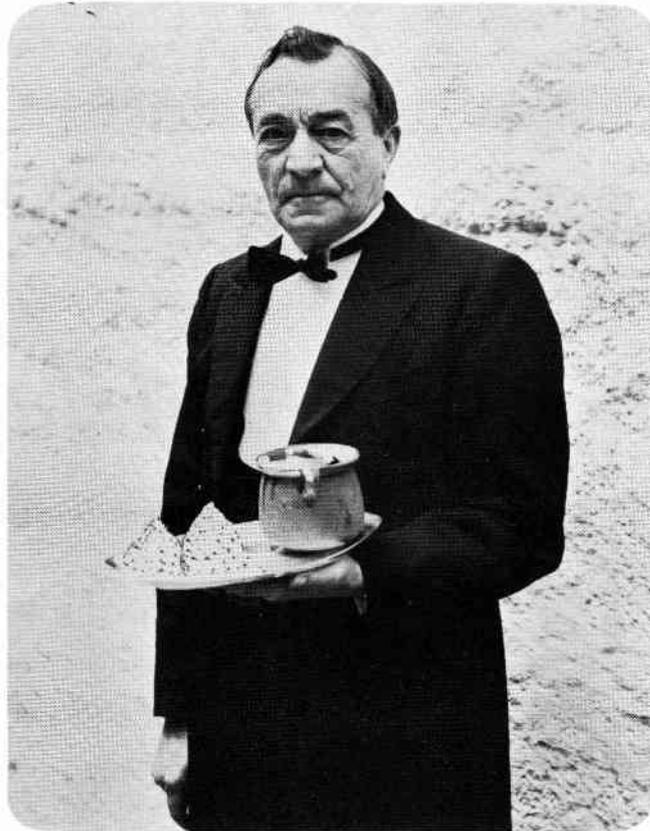


Foto: H. G. Meiters

le Walten der Frau Göbel auf der Fensterbank. Sie packte die ganze Bank voll Käse, der in der Sonne trocknen sollte. Während der großen Pause war es dann so weit. Die Käsekegel bogen sich unter der heißen Sommersonne, und der kostbare Weinbergkäse tropfte in die unter der Fensterbank johlende Masse der Horchheimer Schuljungen.

Kein Wunder, daß die Horchheimer bei ihrer über die Grenzen des Ortes bekannten Vorliebe für Käse bald den Spitznamen „Horschemer Käs“ weg hatten. Sie trugen und tragen ihn heute noch mit Haltung.

Dick



**Chefkellner a. D. Gustav Weber bediente die Großen dieser Welt auf der „Weißen Flotte“. Den „Kirmes“-Lesern verrät er auf dieser Seite das echte Rezept vom Hoschemer Käs**

etwas zu beleben, formten sie nach einem schlichten überlieferten Rezept kleine weiße Handkäse in Form eines Kegels. Diese Käsekegel wurden meist auf der Fensterbank zum Trocknen aufgestellt und mit Kümmel gewürzt.

Daß diese Art des Trocknens auch seine Tücken hatte, beweist folgende Geschichte. Das Bauernhaus Göbel hatte mehrere Fenster zum Schulhof. Mit freudigen Gesichtern verfolgten während des Unterrichts die Jungen das mühevoll-

## Das Rezept

Man nehme:

Schichtkäse, Kümmel, Pfeffer und Salz.

Schichtkäse im Sieb entwässern.

Käse mit Kümmel, Salz und Pfeffer vermengen und mit der Hand zu etwa 8 bis 10 cm hohen Klößen formen.

Danach die Klöße in einen Steintopf legen. Steintopf mit einem Teller abdecken und den Käse bei Zimmertemperatur 3 bis 4 Tage reifen lassen.

Dann den ausgereiften Käse noch einmal mit Kümmel überstreuen.

Annemarie Rittel

## Zur Bütt

Koblenz-Horchheim

Fremdenzimmer, Gesellschaftsraum für ca. 45 Pers.



Telefon 611 19

Größtes Hotel in der Collgasse

Bekannt gute Küche

Alle Schulbücher und allen Schulbedarf, Bücher aus allen Wissensgebieten, alle Schreibwaren und Büroartikel liefert

## Wilhelm Fürst

vorm. A. Zürn

Buch- und Schreibwarenhandlung

Koblenz - Jesuitengasse 5-7 - Ruf 311 78

## Warum in die Ferne schweifen?

Ihr Fachmann berät und beliefert Sie in:

- Fußböden — Teppiche und PVC-Beläge
- Gardinia-Original Gardinenleisten
- PVC-Wandbelag "SOMVYL"
- Malerarbeiten aller Art
- Freier Material-Verkauf



Beachten Sie bitte Schautafel und Kasten am Hause!

Malermeister

**Roman Glaser** 54 Koblenz-Horchheim  
Mittelstraße 22  
Ruf: (02 61) 7 16 01

1921



1971

Tabakwaren  
Schreibwaren - Zeitschriften  
Leihbücherei - Schulartikel  
Süßwaren - Dr. Oetker-Eis-Vergnügen

## Hans Wagner

**Koblenz-Horchheim**

Emser Straße 342, Telefon 6 10 24

**Bau- und Möbelschreinerei  
Bestattungsinstitut**

## Josef Schneider

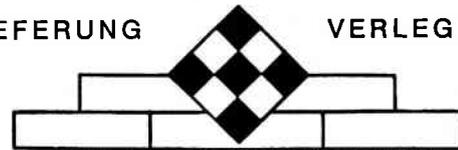
Inh. Hermann Schneider

auch weiterhin Möbelverkauf über den Fachhandel

**Koblenz-Horchheim · Kirchstraße 7 · Telefon 6 89 47**

LIEFERUNG

VERLEGUNG



WAND- und BODENPLATTEN  
SPEZIALGESCHÄFT

**Josef Schüller - Maria Göbel**  
KOBLENZ-HORCHHEIM

Joh. Bischoff

Dachdeckerarbeiten

**Koblenz-Horchheim · Von Galenstr. 6 · Telefon 6 89 79**

Bei A u. O kauft man SO

## Gerlinde Eckel

Lebensmittel - Feinkost  
Frischmilch - Obst - Südfrüchte  
Jeden Donnerstag Frischfisch

**Koblenz - Horchheim - Emser Straße 391 - Telefon 7 84 15**

## Franz Schneider K. G. Bauunternehmung

**Koblenz-Horchheim  
Telefon 7 33 84**

## Das Lied vom Hoschemer Käs



Als mo noch Hosch'ems  
Rutwein trank,  
wie wor dat schön gewes'.  
Zom Trockene off dä Fen-  
sterbank  
stand echte Faustekäs.  
Dä Käs, dä wurde stadtbe-  
kannt,  
dodurch die Hosch'mer Leut  
mo nur noch Hosch'mer Käs  
genannt.  
Drum singe mir noch heut:  
Kehreim:

Die Zeit die gihet vorbei,  
juchheisa — eins — zwei —  
drei.  
Mir bleiwe groß ob klein,  
die Hoschemer Käs  
vom Rhein.

Dä selbstgemachte Fauste-  
käs,  
dä get et heut nit mih.  
On durch die Stroße fährt  
kein Scheeß,  
kein Puddelfaß on Strieh.

Wird in dä Welt och Käs ge-  
macht,  
suvill wie nie zovor,  
en Hoschem mo do driwwer  
lacht,  
do singt mo stets em Chor:  
Kehreim . . .  
Marsch  
Text und Melodie:  
Ernst Geißler.  
Musikalische Bearbeitung:  
Ludwig Heß.