Artikel vom 14.05.2025 · Ausgedruckt am 12.11.2026, 20:12 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/200-jahre-kaese-am-niederrhein

200 Jahre Käse am Niederrhein



Foto: Sabine Aldenhoff

„Käse-Spionin“ Maria Reymer brachte einst die Kunst der Käseherstellung aus den Niederlanden nach Kleve

„Diese Maria wurde im Jahr 1824 von ihrem Vater nach Holland geschickt, um die Fertigung des holländischen Käses, die in Cleve damals gänzlich unbekannt war, zu lernen, und sie wandte diese Kunst als erste zum größten Nutzen dieses clevischen Bezirks an“, so der Auszug aus dem Kirchenbuch der Gemeinde Warbeyen bei Kleve, wo Maria Voss, geb. Reymer, 1852 mit 49 Jahren starb. Ihr Vater Theodor Reymer, Landwirt und Deichgraf von Kleve-Rindern, glaubte die Mär der Niederländer nicht, dass aufgrund der besonderen Boden- und Weidenverhältnisse nur die Milch von holländischen Kühen als Käsereimilch taugen würde. Als seine 22-jährige Tochter nach einem Jahr auf einer Holländerei bei Verwandten in Etten reich an Kenntnissen zurückkam, wurde auf Gut Hogefeld die erste Hofkäserei am Niederrhein eingerichtet und am 11. Mai 1825 startete die junge Frau mit der Produktion.

Vater und Tochter verbreiteten bereitwillig das Wissen um die Käseherstellung weiter an andere Landwirte vom Niederrhein, sodass die gesamte Region profitierte. Zuvor musste der Käse aus den Niederlanden teuer importiert werden, während die niederrheinische Landwirtschaft nach der französischen Besatzung darniederlag. Somit legte Maria Reymer

zusammen mit ihrem Vater damals den Grundstein für die Entwicklung des Niederrheins zu einer der wichtigsten Milchregionen Nordrhein-Westfalens.

as

Mehr in LZ 20-2025 auf S. 51.