



Das Duftwunder aus Bayern

Es geht um ein Milchprodukt von derart strengem Geruch, dass selbst ein vollreifer Limburger dagegen zur Fadheit verblaßt. Man nennt es „Bayerns geheime Waffe“, deren Geruch allein wahrscheinlich die Preußen im Jahre 1866 zurückgedrängt hätte. Mit dem „Weißlackerkäse“ im Rucksack kann man selbst in überfüllten Zügen davon ausgehen, dass man das Abteil in kürzester Zeit für sich alleine hat. Schon John Dornberg, Redakteur von „Das Beste“, bezeichnete den Weißlacker als „Aristokrat unter den Stinkkäsen“.

Anno 1874 wurde der „Weißlackerkäse“ von den Gebrüdern Josef und Anton Kramer erfunden. Aus dem „Backsteinkäse“, einem Allgäuer Limburger, wurde durch Erhöhung des Fett- und Salzgehalts der legendäre „Weißlacker“. 1876 erhielten sie auf 15 Jahre ein königliches Patent für den Weißlacker, womit dieser der erste patentierte Käse der Welt geworden war. Der Weisslacker war und ist der Liebling der Wirte, da er den Bierumsatz durch den hohen Salzgehalt, in die Höhe schnellen lässt. Klassischer Weise isst man den „Weisslacker“ pur in kleinen Stückchen auf gebuttertem Brot und spült mit Bier oder fränkischem Weißwein nach. Auch den „Allgäuer Kässpätzen“ verleiht er als Zugabe einen besonders würzigen Geschmack.

Als Geburtsort des „Weißlackerkäses“ veranstaltet die Tourist -Information Wertach einmal jährlich **Käse-Seminare im August**: Nach bestandener „Käse - Probe“ erhält jeder Teilnehmer das „**Käse-Diplom**“. Übrigens wurde der Weißlacker mittlerweile auch in die „**Arche des Geschmacks**“ aufgenommen: www.slowfood.de!

Weitere Infos gerne bei der Tourist - Information Wertach,

Tel. 08365 70 21 99, Telefax 08365 70 21 21,

www.wertach.de, info@wertach.de