

# Handkäse – ein oberhessisches Genussmittel



Oktober 2025

Folge 409

Die Gießener Allgemeine titelte am 27. Mai 2025:

## Handkäse für die Welt

Birkenstock nimmt 30 Millionen Euro teure Fabrik in Betrieb



Drei riesige Handkäse bilden die Mitte des neuen Gebäudes der Firma Birkenstock.

Das Unternehmen Birkenstock hat in Hüttenberg seine Produktionsstätte neu gebaut und die Produktion erhöht. Die Form des Gebäudes deutet drei riesige Handkäse an. Hier werden wöchentlich fünfzig Tonnen Handkäse produziert.

Die hessische Spezialität Handkäse ist international beliebt. Sie wird nach Frankreich, Österreich, Polen und Tschechien, aber auch in Übersee nach Kanada und die USA exportiert.



Manchmal kaufe ich mir den Handkäse mit fertiger Marinade. Sie schmeckt sehr gut, aber meist mache ich die „Musik“ selbst.

Zum Handkäse gehört die Musik, eine Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl, Pfeffer und Salz. Habe ich Äpfel, schnitze ich einige kleine Apfelmstückchen hinein.

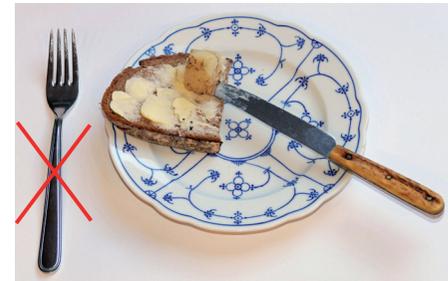


Mit „Musik“ sind die Geräusche gemeint, die bei dem Verdauungsprozess der Zwiebeln entstehen.



Erst wird das Öl in die Marinade geschüttet, dann später der Essig. Öl ist leichter als Essig, es steigt in der Marinade hoch und mischt sich gut.

In Frankfurt wird der Handkäse ohne Gabel gegessen. Man schneidet ein Stück Handkäse ab, legt es auf ein Butterbrot. Dann gibt man mit dem Messer die Musik darauf und beißt es ab.



Zum Genuss des Handkäses gehört der Apfelwein aus dem „Gerippte“.

Ich mache meinen Apfelwein selbst aus Äpfeln unserer Baumstücke. Die Bäume wurden noch nie gespritzt, es ist also Bioanbau. Handkäse mit Mussig und eigener Apfelwein sind regionaler Genuss in Reinform.



In unseren Lebensmittelmärkten werden Handkäse und Harzer Käse angeboten. Was ist der Unterschied?



Beide Käsesorten werden aus Magerquark hergestellt. Harzer- oder Handkäse hat nur ein Prozent Fett, der Eiweißgehalt liegt bei 25 Prozent. Ich kaufe oft beide Sorten und konnte kaum einen Unterschied feststellen. Vermutlich hat die Zusammensetzung der Mussig einen höheren Einfluss auf den Geschmack. Handkäse enthält wichtige Nährstoffe wie Kalzium, Kalium und Vitamine. Er ist Proteinquelle für Sportler.

Die Gießener Allgemeine berichtet am 25. Februar 2020 über zwei Brüder, die sich ihren Traum von einer eigenen Eisdielen erfüllten.



Jakob und Elia Rauber hatten die Idee, in Waldgirmes eine Eisdielen zu gründen. Sie produzieren spezielle Eissorten für Restaurants und Eisdielen in der Region.



Mich faszinieren immer wieder junge Leute, die in unserem verschlafenen Land neue Ideen einbringen.

Eine neue Kreation ist das Handkäse-Eis mit Feigensenf. Ich kann es mir noch nicht vorstellen wie das schmecken soll. Bei Eis erwartet man Süße, Handkäse ist eher sauer. Dazu noch Feigensenf? Ich werde es auf jeden Fall probieren.



Früher ließ man die lauwarmlauwe Kuhmilch bei etwa 25 Grad C einen Tag lang stehen. Dann entrahmte man sie und ließ die Milch wieder einen Tag stehen. Als Zwischenprodukt entstand so die „Matte“. Diese wurde in ein Leintuch gelegt. Man ließ die Molke abtropfen.

Die Matte wurde in Würfel geschnitten und mit der Hand in kleine Laibchen geformt. Nach der Reifung verkauften die Frauen den Handkäse auf dem Markt.

