

Das Käsemuseum auf Gut Hogefeld

zeigt in der ersten Produktionsstätte von Maria Reymer Exponate für die handwerkliche Käse- und Butterherstellung aus dieser Zeit. Die Kellergewölbe und Gerätschaften geben einen authentischen Blick auf ihre Arbeitswelt vor 200 Jahren.

Der Besucher erhält eine gute Vorstellung der damaligen einfachen und harten Arbeits- und auch Lebensbedingungen.



**Käsemuseum
auf Gut Hogefeld**
Drususdeich 201
47533 Kleve

Besichtigung des Käsemuseums
samstags 15:00-18:00 Uhr und nach Vereinbarung

Nähere Informationen unter:

Forum Arenacum

www.forum-arenacum.de

Telefon 02821 3370 oder 18315

Kleve Wirtschaft & Tourismus

www.kleve-tourismus.de

Telefon 02821 84 806

Das Käsemuseum auf Gut Hogefeld



**Erinnerung an
Maria Reymer,
der Käse-Pionierin vom Niederrhein**

Auf Gut Hogefeld nahm 1825 alles seinen Anfang

*Hier wurde nicht nur der Grundstein für die Käseherstellung am Niederrhein gelegt, sondern auch für die Entwicklung des Niederrheins zu einer der wichtigsten Milchregionen Nordrhein-Westfalens. Der Ruhm hierfür gebührt der **Bauerntochter Maria Reymer** aus Kleve-Rindern und ihrem landwirtschaftlich wie kaufmännisch tüchtigen Vater, dem **Deichgrafen Theodor Reymer**.*

Käse wurde am Niederrhein schon im 15. Jahrhundert hergestellt. Im Laufe der Zeit ging jedoch das Wissen der „Käsemacherei“ verloren und Käse (Gouda und Edamer) musste von den holländischen Nachbarn teuer importiert werden. Die Holländer hüteten das Geheimnis der Käseherstellung streng.



Da Theodor Reymer nicht an das Gerücht glaubte, dass nur die Milch von holländischen Kühen als Käseeremilch taugen würde, schickte er seine Tochter Maria zu Verwandten ins niederländische Etten. Ein Jahr später kam Maria reich an Kenntnissen zurück und errichtete auf Gut Hogefeld die erste Hofkäserei am Niederrhein. Bereits am 11. Mai 1825 begann die Produktion niederrheinischen Schnittkäses nach Holländer-Art. Bis Ende 1825 wurden mit der Milch von zehn Kühen 4.300 Pfund Käse hergestellt, die einen reißenden Absatz fanden.

Dies allerdings erregte den Argwohn des preußischen Hauptzollamts in Kranenburg. Erst nach unermüdlichem Kampf mit den Behörden wurde Theodor Reymer am 1. Januar 1827 die Gewerbe-freiheit erteilt. Maria und Theodor Reymer gaben ihr Wissen bereitwillig weiter und so entstanden überall am Niederrhein Hofkäsereien und später zahlreiche Molkereien.

Maria Reymer: 1803-1852

Auszug aus dem Kirchenbuch der Gemeinde War-beyen: „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.“

Eine anlässlich zum 100jährigen Jubiläum am Gut Hogefeld eingeweihte Gedenkplatte für Maria Reymer wurde 1948 abgehängt und teilweise zerstört. Nach Wiederauffindung und Restaurierung wurde sie 1980 durch den Heimatverein Rindern/Arenacum an ihrem ursprünglichen Platz wieder angebracht. Zu Ehren von Maria erhielt die Reymerstraße in Rindern ihren Namen.



Mehr Informationen zu Maria Reymer und zur rheinischen und westfälischen Molkereitradition unter www.verein-milch-und-kultur.eu