

> GENUSS


TAUSEND UND EIN KÄSE

Käse gehört zur französischen Lebensart wie Wein und Baguette. Gerade im Herbst ein Hochgenuss, wenn die mit reichhaltiger Sommermilch hergestellten Spezialitäten auf den Markt kommen.



„Wie soll man ein Land regieren, in dem es über 800 Käsesorten gibt?“, klagte einst der französische Staatspräsident Charles de Gaulle. Inzwischen gibt es über 1000 verschiedene Sorten. Ob es stimmt, dass die Probleme der Regierung mit der Anzahl der Käsesorten wachsen, sei dahingestellt. Wie dem auch sei, Genießer dies- und jenseits des Rheins erfreut das breite Angebot von hochwertigen Rohmilchkäsen, die in erster Linie aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt werden. Im Herbst wetzen gerade die wahren Kenner ihre Käsemesser, wenn die Sorten erhältlich sind, die aus der Sommermilch hergestellt wurden. Gerade diese schmecken besonders würzig und aromatisch.

Die Krönung sind die Sorten, die ausschließlich zwischen September und März erhältlich sind. Der Vacherin du Haut-Doubs

ist der wohl bekannteste. Das Markenzeichen dieses himmlisch cremigen und milden Hochalpen-Käses ist die Ummantelung mit Tannenzrinde und die Spanschachtel. In seiner Dichte scheint man die satten Sommerweiden förmlich zu schmecken. Die Köstlichkeit wird seit 200 Jahren rund um das Bergmassiv des 1400 Meter hohen Mont d'Or in der Region Haut-Doubs hergestellt. Traditionell wird der Käse mit der orangefarbenen Rinde warm genossen. Mit ein wenig Knoblauch und trockenem Weißwein verfeinert, wird der ganze Laib bei geringer Hitze (circa 120 Grad) im Ofen für eine Stunde erwärmt, bis sich die Rinde leicht hebt. Dann kann's losgehen: Die Löffel zücken, ein frisches Baguette und ein Glas fruchtigen Elsässer Riesling oder Gewürztraminer dazu – das ist Käsegenuss mit hohem Suchtfaktor. 

> INTERVIEW



Günther Abt ist renommierter Spezialist für französischen Käse. Der 46-jährige Oberbayer ist Vorstandsvorsitzender der deutschen „Guilde Internationale des Fromagers“ und Mitglied der Jury des Concours Général in Paris.

Herr Abt, was macht guten Käse aus?

Wie bei jedem guten Produkt müssen alle Parameter passen. Das fängt beim „Terroir“ an, der Region, in der die Kühe oder Ziegen leben. Milch von Tieren, die auf Almwiesen grasen, bringt ganz andere Aromen hervor als die der Artgenossen in Stallhaltung. Natürlich spielt auch die handwerklich einwandfreie Herstellung bei Rohmilchkäsen eine wichtige Rolle. Wir setzen da auf langfristige Partnerschaften mit regionalen Käseproduzenten, die wir persönlich kennen.

Welche Rolle spielt der Reifegrad?

Eine ganz entscheidende! Besonders bei mittelfesten Schnittkäsen wie etwa dem Reblochon, Epoisses oder Camembert! Damit der Käse „à point“, also auf den Punkt, in den Handel kommt, unterhalten wir eigene Lagerräume in Lyon und Weilheim. So können wir individuell entscheiden, wann ein Käse perfekt ist. Bei den alpinen Almkäsen dauert die Lagerung länger – die meisten Sorten sind nach zwölf bis 15 Monaten am besten. Die weichen und mittelfesten Schnittkäse sollten noch einen festen Kern haben. Ganz wichtig: den Käse vor dem Servieren mindestens zwei Stunden auf Zimmertemperatur bringen.

Was sind die aktuellen Käsetrends?

Neben der steigenden Wertschätzung handwerklich produzierter Rohmilchkäse, wobei auch die nachhaltige Herstellung und artgerechte Tierhaltung wichtig sind, sehe ich derzeit einen Trend zum Kochen mit Käse. So gibt es von der Vorspeise bis zum Dessert spannende Kreationen mit Käse. Ich selbst habe neulich ein Rezept mit aufgeschlagenem Ziegenfrischkäse als Dessert ausprobiert, mit Honig, Nüssen und frischen Waldbeeren – fantastisch!

