



Der Tomette ist ein würziger Bauernkäse aus den Savoyer Hochalpen. Damit seine krustige Rinde nicht zu dick wird, schleift ihn Wolfram Schreier mit einem Jutetuch ab

# PFLEGEFALL

Wenn ein edler Käse reift, braucht er Hilfe. Einen Menschen, der sich um ihn kümmert, einen Affineur. Solche Spezialisten spüren Rohkäse mit großem Potenzial auf und lassen sie dem Höhepunkt entgegenreifen. Zu Besuch bei Wolfram Schreier, einem der besten dieser Käseverfeinerer

Text: UWE RASCHE Fotos: ILJA MESS

**W**ill man Wolfram Schreier besuchen, um zu sehen, wie er das macht mit dem Käse – dann spricht er vorher am Telefon freundliche Warnungen aus. Erstens: „Erwarten Sie kein altes Gemäuer mit Gewölbedecke, in dem meine Laibe lagern.“ Sondern? „Kühlschränke. Sterile weiße Kühlschränke.“ Zweitens: Es sei möglich, dass man nach dem Besuch für Käse unterhalb absoluter Spitzenqualität verdorben sei – für Massenprodukte aus industrieller Fertigung sowieso. „Aber das Risiko sollten Sie eingehen!“ Schreiers Geschäft, das er zusammen mit seiner

Ladentheke, sondern per Versand an Gourmets in ganz Deutschland.

Spezialisiert hat sich der Affineur auf Käse aus Frankreich – wie kein anderer in Deutschland. Bis auf englischen Stilton und italienischen Parmesan bezieht der 58-Jährige seine Ware ausschließlich aus dem Nachbarland mit der legendären Käsekultur. Nicht über Großhändler, sondern immer direkt vom Produzenten. Von Rosine und Jean-François, von Marie-Therese und Dominique, von Eveline oder Pater Gabriel – es klingt, als seien es gute Freunde, wenn Schreier von ihnen erzählt. „Dass ich keine Nachnamen nenne, hat aber auch damit zu tun, dass ein Teil meiner Arbeit darin besteht, die

schachteln quellen oder aussehen wie schneebedeckte Gebirge. Edelpilzkäse in Form eines Spitzkegels, deren feiner Schimmel an der Spitze wie blaugrauer Puderzucker wirkt. Laibe, die mit Thymian- und Rosmarinzwiegen gespickt oder rundherum mit Kräutern korsischer Macchia paniert sind.

Kaum einer dieser Käse hat schon so ausgesehen, als er bei Schreier ankam.

## KÄSE WIE KUNSTWERKE

Der Meister führt in einen Nebenraum, in dem sieben mannshohe, durchnummerierte Kühlschränke stehen. Er öff-

Wenn Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Wind stimmen, entwickelt sich Käse optimal. Links: Die oberen Laibe des Brillat-Savarin sind vier Tage alt und „nackt“; die unteren zeigen nach zehn Tagen den gewünschten Edelschimmel. Rechts: Hartkäse wie der Comté bekommen eine Abreibung



Frau Sieglinde betreibt, liegt in einer Einkaufsstraße im südbadischen Singen, zwischen Damenboutique und Kosmetikstudio. Das edle Schaufenster fällt auf, und doch könnte das ein ganz normaler Käseladen sein. Aber die Stammkunden, die zum Teil zwei Stunden Autofahrt auf sich nehmen, um hierherzukommen – sie wissen, dass der kleine, herzliche Mann hinter dem Tresen eine Rarität ist: ein Affineur, ein Käseverfeinerer. Er kauft besten Rohkäse ganz jung ein, hegt und pflegt ihn, lässt ihn je nach Sorte Tage, Wochen, Monate reifen, um ihn dann, auf dem Höhepunkt seines Geschmacks, wieder zu verkaufen – nicht nur über die

besten und manchmal letzten ihrer Art zu finden“, sagt Schreier. „Insgesamt sind es 20 Betriebe, hauptsächlich kleine Bauern, aber auch Molkereien, Genossenschaften und Klöster, die uns etwa 100 Käsesorten liefern.“

**A**uf Bastmatten liegen sie in der Auslage, wie Kunstwerke in der Vitrine, einer neben dem anderen – kein Drunter und Drüber wie im Supermarkt und vielen Feinkostläden. Man kann sich gar nicht sattsehen an ihren Formen, Farben und spektakulären Oberflächen: Hartkäse mit gelber, braun gefleckter oder rötlicher Rinde, die Teigfarbe von Blassfahl bis Lachsrot. Weichkäse, die dickfaltig aus Holz-

net die Tür von Nr. 3, zieht aus dem zweiten Regal von oben ein Holzbrett mit Laiben heraus, die die Form eines Dreiecks haben. War die Rinde bei den Exemplaren in der Auslage mit weißem und blauem Schimmel bedeckt, sind diese noch weitgehend gelb. „Das ist ein Tricorne de Marans“, erklärt Schreier, „ein Schafskäse aus dem Venise Verte, einer Sumpfreion nahe der Westküste. Wenn wir ihn aus der Versandkiste nehmen, trieft noch die Molke, er ist fast wie Quark, hat keine Haut. Anschließend geht es darum, dass er fester und kräftig-delikat im Aroma wird, ohne dass er dabei zu viel Feuchtigkeit verliert.“

**W**er nun weiterfragt, erlebt einen Mann im Dilemma. Die Abläufe im Detail mag Schreier nicht verraten, dafür hat er zu lange an seinem individuellen Reifensystem getüftelt. Aber noch weniger soll der Eindruck entstehen, seine Arbeit beschränke sich darauf, Käse in die Kühlung zu packen und abzuwarten. Also gut: Seine Kühlschränke seien Spezialanfertigungen, weil Käse in herkömmlicher Haushaltsware austrocknen würde. Sie haben ein weites Temperaturspektrum, können die Luftfeuchtigkeit gut regulieren und verfügen über fein dosierbare Gebläse. Der Tricorne zum Beispiel kommt anfangs in ein Wärmefach, um bei 14 bis

was ihr guttut: Der kegelförmige Ziegenkäse Le Ventoux braucht nach der ersten Trockenphase ganz leichten Wind, aber nicht permanent, sondern in Intervallen, insgesamt acht Stunden pro Tag. Der Chaource, ein Kuhmilchkäse aus der Champagne, liebt es extrem feucht. „Über 90 Prozent Luftfeuchtigkeit“, so Schreier, „der steht fast im Wasser.“ Der Weichkäse Pont-l'Évêque wiederum reift bis zu fünf Wochen ohne jeden Luftstrom bei konstanter Temperatur und Feuchte, allerdings ist das Warten auf den Geschmackshöhepunkt ein Pokerspiel. „Wenn man den richtigen Moment verpasst, bekommt er einen Azetonstich.“ Diese exakt auf den jeweiligen Käse abgestimmten Pflege-

Rohware. So verschieden seine Produzenten sind, alle zeichnet derselbe Perfektionismus aus. Sie halten zum Beispiel Anglo-Nubier-Ziegen, die eine besonders fette, eiweißreiche Milch geben – oder arbeiten mit sieben Rassen gleichzeitig und stellen daraus ihre ganz eigene Milch-Cuvée zusammen. Sie beherrschen den Umgang mit der nicht pasteurisierten und entsprechend sensiblen Rohmilch – Voraussetzung für lebendigen Käse, der sich entwickeln kann. Sie arbeiten so penibel hygienisch, dass sie keine Antibiotika brauchen. Sie pflegen die Euterzitzen ihrer Tiere mit Vaseline und stehen nachts auf, um die Herde eine Weide weiter zu treiben, damit sie frisches

einmal, sondern in fünf Durchgängen, damit die Masse schonend sacken kann und nicht zu sehr gepresst wird. Also muss die Käserin runter mit der Kelle zum Eimer, immer wieder, immer tiefer, und oben stets die richtige Form treffen, 4000-mal – das ist Sträflingsarbeit.“

Wie findet man solche Menschen? Führt er über die Dörfer, fragt die Leute nach Bauern, die Ausnahmekäse machen? Nein, sagt Schreier, so funktionieren die nicht. Es sind Kollegen, Affineure in Paris oder Lyon, die ihm Tipps geben, bei denen er probieren darf. Weil sie den Deutschen nicht als Konkurrenten begreifen, im Gegenteil: ihn achten und schätzen. Schreier trägt seit zehn Jahren den Titel „Maitre fromager“

## KÄSEFACHHÄNDLER MIT ONLINE-SHOP

**Schreier Maitre-Fromager** Ekkehardstraße 29, 78224 Singen, Tel. 07731/67266, [www.kaesereich-frankreich.de](http://www.kaesereich-frankreich.de)

Weichkäse mögen Stroh, weil es Feuchtigkeit reguliert (links). Die dreieckigen Tricorne-Laibe, der runde Mothais sur Feuille und der herzförmige Cœur Magali sind reif für den Verkauf. Ob auch die wagenradgroßen Comté-Laibe so weit sind, prüft Wolfram Schreier mit einem Käsebohrer (rechts)



Beim Testen des Reifegrades geht es nicht nur um Geschmack. Die Proben, die Wolfram Schreier den fast 50 Kilo schweren Hartkäsen entnimmt, müssen sich auch gut anfühlen. Der Teig soll biegsam sein und nicht körnig. Anschließend wird das Loch wieder gestopft

16 Grad an Oberflächenfeuchtigkeit zu verlieren, weil sich sonst keine Rinde bilden kann. Nach zwei, drei Tagen wird er dann kühler gelagert, bei einer Luftfeuchtigkeit zwischen 70 und 80 Prozent. Müssen die Laibe anfangs still liegen, werden sie anschließend immer wieder bewegt, kommen auf eine andere Ebene oder in einen anderen Schrank. „Die ersten Tage sind die wichtigsten, da schauen meine Frau und ich mehrmals täglich, wie es unseren lieben Kleinen geht. Wir fassen sie an, drücken auf die Oberseite, streichen über den Rand. Das sind ja lebendige Gebilde, die sich permanent verändern.“ Für jede Sorte weiß Schreier genau,

programme seien in einem natürlichen Reifekeller nicht zu realisieren. Jedenfalls nicht in einem einzigen, dessen Klima weitgehend konstant bleibt – man würde ein Dutzend brauchen.

## NUR BESTER KÄSE VERDIENT EINE SONDERBEHANDLUNG

Als der gelernte Arbeitstherapeut vor 25 Jahren anfang, seine Frankreich- und Käseliebe zum Beruf zu machen, da sei noch mancher Laib im Müll gelandet, erzählt Schreier. Inzwischen passiere das nur noch selten. Wäre auch ein Jammer bei solch exzellenter

Grün bekommt und die vorherige nicht völlig abgrast. Wie weit diese bedingungslose Hingabe geht, hat er kürzlich wieder erlebt bei einem Besuch der Käsemanufaktur, von der er seinen

Camembert bezieht – natürlich den handgeschöpften aus der Normandie mit geschützter Ursprungsbezeichnung. „Da steht ein großer Tisch mit 800 gelöcherten Rundformen, in die der sogenannte Bruch, also die dickgelegte Milch, geschöpft wird. Aber nicht auf

affineur“, die höchste Auszeichnung der französischen Käsegilde Fromagers de France, weltweit nur 85-mal vergeben. Er und seine Frau sitzen als einzige Deutsche in der Jury, wenn einmal jährlich in Paris die besten Käse Frankreichs prämiert werden.

**D**abei gefällt ihm längst nicht alles, was manche Kollegen unter Käse-Affinage verstehen. Das exzessive Waschen und Bürsten, das Aromatisieren mit Calvados oder Cranberries – es malträtiert die Laibe und verfälsche ihre Natur.

Schreier sieht sich als Purist, legt nur da Hand an, wo es wirklich Sinn macht. Beim Schafskäse Pérail des

Causses etwa. Den dreht er täglich einmal um, weil er sonst unerwünschten Schimmel bildet und am Ende eine Krötenhaut bekommt. Seinen Maroilles schmiert er mit einem Kräutersud ein, damit die Rinde ihre schöne Farbe behält und nicht zu dunkel wird. Dem cremig-würzigen Epoisses gibt er einen Hauch von „Marc de Bourgogne“, ein Tresterschnaps, der wie der Käse aus dem Burgund kommt. Er träufelt ihn auf ein Tuch, aus dem sich der Laib dann selbst Aroma saugt. „Ein direktes Auftragen des Alkohols wäre viel zu aggressiv“, so Schreier. Am wenigsten stellt er mit den Hartkäsen an, die bei ihm im Keller lagern, im größten seiner

Spezialkühlschränke. Einmal die Woche bekommen die im Jura vorgereiften Comté-Laibe eine Abreibung, weiter nichts. Dann wuchtet Schreier die wagenradgroßen, fast 50 Kilo schweren Brocken auf einen Tisch und schrubbt mit einem Jutelappen weißen Schimmel von der Rinde.

Warum eigentlich machen die Bauern das nicht selbst? Können sie nicht, sagt Schreier. Seine Hersteller haben nicht den finanziellen Atem, ihre Ware liegen zu lassen – und nicht die Zeit, sich neben der aufwendigen Produktion auch noch um die Reifung zu kümmern. Manche Betriebe sind so klein, dass er von ihnen gerade mal zwei >

Kisten mit jeweils acht kleinen Laiben pro Woche bekommt. Andere machen Sorten exklusiv für ihn. Deshalb sieht Schreier sich auch als Bewahrer handwerklicher Ausnahmereistungen, die es ohne Affineure so nicht mehr gäbe.

„Für die Großhändler könnten meine Bauern gar nicht die geforderten Mengen liefern – und wenn, dann würden sie im Preis gedrückt, bis Blut spritzt.“

**S**chreiers Käse gehören mit Kilopreisen zwischen 25 und 50 Euro zu den teuersten. Und erscheinen doch billig, wenn man an die Arbeit denkt, die in ihnen steckt. Erst recht, wenn man sie kostet. Immer hat man das Gefühl, aus einem großen Talent sei das Beste herausgekitzelt

Der Le Ventoux (oben links) mit blaugrauem Schimmel ist nach einem Berg benannt



worden – und im einzig richtigen Moment präsentiert. Dabei kann man sich allerdings auf köstliche Weise täuschen. Der feine Ventoux, von dem Schreier seinem Besucher ein Stück heraus-schneidet, ist wunderbar weich und geschmeidig, hat eine leicht süßliche Note – perfekt! „Der ist gerade mal im zarten Alter von sechs Tagen“, sagt Wolfram Schreier. „Das Süßliche wird er verlieren und deutlich an pikanten Aromen zulegen. Natürlich schmeckt er jetzt schon sehr gut, und manche Kunden wollen ihn auch so. Aber glauben Sie mir: Er wird noch besser.“ **B**



## TIPPS FÜR DEN KÄSEKAUF

Wer noch kein Käsekenner ist, den überfordert das häufig unübersichtliche und verwirrende Angebot so mancher Auslage. Wie unterscheide ich fade Industrieesorten von handwerklich oder bäuerlich produziertem Charakterkäse?

- > Kaufen Sie im Fachhandel, und lassen Sie sich beraten. Erklären Sie Ihrem Fachverkäufer, für welchen Anlass der Käse gedacht ist – und für wie viele Personen.
- > Fragen Sie nach Käse mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Käse, die aus ihrer ursprünglichen Region kommen, tragen in sich, was man beim Wein „Terroir“ nennt – den echten, einzigartigen Geschmack ihrer Landschaft.
- > Lassen Sie sich von äußerlichen Unregelmäßigkeiten nicht abschrecken, im Gegenteil: Sie sind ein Merkmal traditioneller Herstellung.
- > Beachten Sie die Zyklen der Natur: Ziegen und Schafe in bäuerlicher Haltung geben von Dezember bis März keine oder nur sehr wenig Milch. Das Angebot an hochwertigem Ziegenkäse ist in dieser Zeit gering. Bergkäse schmecken am besten, wenn sie aus den Monaten Juni bis September stammen; sind sie im Winter produziert, fehlt ihnen Aroma und Würze, was man schon an der bleichen Farbe des Käseteigs erkennt.
- > Kaufen Sie den Käse möglichst am Stück ein und kleine Laibe im Ganzen; so beugen Sie Aromaverlust und Oxidation vor.
- > Für die Aufbewahrung eignet sich am besten das Einwickelpapier aus dem Fachgeschäft. Der richtige Platz im Kühlschrank ist das Gemüsefach.