

Liebevoll fertig gepflegt:

## Was macht eigentlich ein Käse-Affineur?

Manche Liebhaber des Guten Geschmacks nehmen eine bis zu 100 Kilometer lange Anreise auf sich, um sich vom Maître Fromager Affineur Wolfram Schreier in seinem mitten in der Singener Innenstadt gelegenen „Käsereich Frankreich“ ein paar Stückchen Ziegen- oder Schafskäse, und einen Camembert aus der Normandie einpacken zu lassen.

Andere wiederum sind bereits von seinen Affinier-Künsten so überzeugt, dass Sie die Käse via Internet bestellen und sich das Genusspaket vom freundlichen Postboten nach Hause bringen lassen. Spätestens am Abend, Zuhause, mit Freunden, wird der Franzose dann in kleinen Dosen bei einem Chablis genossen. Andere wiederum kom-

men auf Banketts in Hamburg oder Frankfurt in den Genuss der Käsebuffets, die La Patronne Sieglinde Schreier und Le Patron Wolfram Schreier präsentieren und kommentieren. Im Gespräch mit unserem Redakteur Gerhard Herr erklärt Wolfram Schreier, wieso er den Maître Fromager Affineur als Berufung ansieht.



Der Maître Fromager Wolfram Schreier in Singen freut sich über einen Mothais sur Feuille, einen 20 Tage lang gereiften Ziegenkäse aus der Charente. Dort ist er auf dem Bauernhof handgefertigt worden und auf Kastanienblättern gereift: „Ein perfekter Käse, schöner geht es nicht!“ |Bilder Gerhard Herr



Stück für Stück beschriftet, die Comtés des Singener Käse-Affineurs Wolfram Schreier. |Bild: Privat

*„Pour que les bons fromages restent entre de bonnes mains.“*

*„Damit die guten Käse in guten Händen bleiben“, ist der Jahresspruch des Verbandes „Les Fromages de France“.*

**Wann waren Sie das letzte Mal im Supermarkt und haben dort einen Schweizer Käse eingekauft?**

W.S.: Noch nie. Ich esse nur Dinge, dessen Herkunft ich kenne. Ich habe nichts gegen Schweizer Käse, aber ich bevorzuge meine eigenen Käse. Von ihnen bin ich seit 30 Jahren überzeugt. Gleichwohl teste ich natürlich Schweizer Käse, aber einkaufen werde ich ihn nicht.

**Sie betreiben hier seit 24 Jahren mitten in Singen kein herkömmliches Käsegeschäft. Sie bezeichnen sich als Fromager Affineur. Was muss man darunter verstehen?**

W.S.: Der Fromager Affineur ist ein Fertiglagerer. Das bedeutet, dass ich junge Käse und ausgefallene Käsequalitäten bis zum besten Tag ihres Daseins auf dieser Erde begleite. Ich schütze und bewahre sie bis zum Tag ihrer Reife.

**Wie kommen Sie zu Ihrer Profession, sind Sie vom Fach, gelernter Koch, Lebensmitteltechniker oder gar Käser?**

W.S.: Ich bin Quereinsteiger. Ich musste viele Jahre lernen, lernen und nochmals lernen. Das geschah bei Stagings in Frankreich, beim Schafhüten, in der Käseküche der Bauern, bei Praktika bei Käsern oder Händlern und beim Arbeiten mit Kollegen in Paris, unter ihnen auch die hochkarätigsten Meister. Für diese Aufgabe braucht es aber auch eine gehörige Portion Talent, ein gesundes Durchsetzungsvermögen und vor allem Vertrauen auf die Fähigkeiten des Geschmackfindens.

**Sie tragen den Titel „Maître Fromager Affineur“, wie kommt man zu solchen Ehren?**

W.S.: Diesen Ehrentitel bekommt man verliehen. Wenn bestimmte Menschen in der Käsewelt Frankreichs der Meinung sind, dass man außergewöhnlich gute Arbeit leistet. Wenn man diesen Titel also verdient hat. Dann wird man durch das Gremium berufen. Für den Titel kann man sich aber nicht bewerben. Es gibt momentan weltweit rund 80 Maître Fromager.

**Sie werden also vom Gremium getestet?**

W.S.: Ja, aber auch vorgeschlagen. Meine Arbeit wird in meiner Anwesenheit von der Jury beurteilt, wie meine Fachkompetenz oder meine Aussagen in Beiträgen und Diskussionen.

**Wer liefert Ihnen den Rohstoff für die Träume aller Käsefreunde?**

W.S.: Den liefern mir hauptsächlich bäuerliche Familien und Erzeuger, handwerklich arbeitende kleine Käsereien. Milchraffinerien, also Großproduzenten, gibt es bei uns nicht.

**Kennen Sie die Lieferanten persönlich, kennen Sie ihre Kühe, Schafe und Ziegen beim Namen?**

W.S.: Beim Namen kenne ich die Tiere natürlich nicht. Aber ich kenne die Bauern und weiß, wie sie mit ihren Tieren umgehen. Ich habe meine Kleinbauern alle schon besucht. Zudem besuche ich gelegentlich handwerklich solide Käsereien oder man trifft sich in Paris beim Event aller Events, der großen Jury.





Schreiers eigene Comtés werden in einem Keller im französischen Jura gelagert. Hergestellt sind sie aus Kuh-Rohmilch. |Bild: Privat

**Wer verrät Ihnen denn, dass irgendwo in den Vogesen oder im Perigord ein kleiner Bauer sitzt, der einen wahnsinnig feinen Käse macht?**

W.S.: Irgendwann treffe ich auf jeden Käse. Ich verwende darauf sehr viel Zeit und Arbeit. Und dann muss ich wissen, wo der herkommt. Aber hier kommt mir meine Erfahrung zugute, denn schon mit einem simplen Telefonanruf kann ich alles erfahren, was ich wissen will.

**Warum haben Sie sich ausschließlich auf Käse aus Frankreich spezialisiert, wo doch die Schweiz oder Österreich viel näher liegen?**

W.S.: Für mich ist Frankreich das echte Käserreich. Aber man muss sich den Käse er-essen, es braucht Übung und Erfahrung. Man kann nicht einfach eben mal einen tollen Käse essen wollen, man muss unseren Käse verstehen. Das ist wie mit Wein, vor allem wie mit einem Bordeaux. Nehmen wir an, Sie trinken einen Château Petrus und können überhaupt nichts damit anfangen. Dann haben Sie leider den falschen Wein getrunken. Nicht der Wein war schlecht, sondern Ihre Vorbereitung auf den Wein.

**Was passiert bei Ihnen mit den Käsen, wie einem Tricorne de Marans, einem Schafskäse aus dem Venise Verte, einer Sumpfreigion an Frankreichs Westküste?**

W.S.: Der ist von einer sehr engagierten Bäuerin, der Letzten ihrer Art. Der ist gigantisch gut. Ich bekomme ihn ganz jung, gerade fünf Tage alt, frisch aus der Form. Der Käse reift dann bei uns. Wir manipulieren keine Käse, das ist wichtig. Wir verändern weder den Geschmack, noch fügen wir irgendwelche Tinkturen hinzu, noch machen wir irgendwas, damit der Käse anders schmeckt als er soll. Wir vollenden nur das Werk der Bäuerin, indem wir dem Käse Zeit, die nötige Luftfeuchtigkeit, Luftbewegung und die richtige Temperatur geben. So entsteht das bestmögliche Endprodukt.

**Also kommt daran niemals ein Bordeaux, ein Senf oder ein Fruchtaufstrich?**

W.S.: Nein, niemals. Wie kann ich das Kunstwerk eines echten Käasers, eines Bauern, der sein Leben dafür gibt, mit Zucker bestreichen und es zerstören? Unmöglich.

**Und wie kommen Sie zu dem Ergebnis, veraten Sie uns bitte ein paar Tricks?**

W.S.: Da gibt es keine Tricks, man muss es fühlen, wie viel Feuchtigkeit und Temperatur der Käse heute benötigt. Wenn es ein Ziegenkäse zu feucht hat, geht er ein, weil er bereits sehr feucht ist. Also muss ich bei ihm die Feuchtigkeit reduzieren, aber nicht zu viel, sondern nur bis zu einem gewissen Punkt. Das ist Handwerk, gepaart mit Erfahrung, und keine Trickserie. Ich wehre mich vehement gegen Leute, die zum Affineur „Verfeinerer“ sagen. Es gibt nichts zu verfeinern, was schon sehr gut ist.

**Ich habe mir aber Ihre Lagerräume anders vorgestellt, schön romantisch in einem alten Gewölbekeller, jetzt stehen da Kühlschränke und Regale?**

W.S.: Jeder Käse braucht seine eigene Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Umgebung. Und sie können einander stören: Einen Hartkäse, der andere Schimmeloberflächenbildung hat als ein zarter Ziegenkäse, kann ich nicht im gleichen Keller lagern. Der Hartkäse benötigt einen anderen Grad von Luftfeuchtigkeit. Ein Weichkäse mit Rotschmiere wiederum muss anders liegen als ein Chaource mit Edelflor, der an eine Camembertrinde erinnert. Das passt nicht zusammen, weil sie sich gegenseitig zerstören würden, weil Schimmel springen.

**Ich hab' mal gehört, der Schreier in Singen, der behandelt seine Käse, als ob es die eigenen Kinder seien. Wie darf man das verstehen?**

W.S.: Die Käse sind uns eben so wichtig. Weil wir durch Qualität punkten, haben wir unseren sehr guten Ruf. Den können wir nur dadurch erhalten,

**Kurzinfo**

**Schreier Fromager**  
Ekkehardstraße 29  
78224 Singen  
Tel: +49 7731 67266  
Fax: +49 7731 69742  
E-Mail: salut@kaesereich-frankreich.de  
www.kaesereich-frankreich.de

Der Laden ist geöffnet:  
Dienstag bis Freitag, 9.00 bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr,  
Samstag, 8.30 bis 14.00 Uhr.  
Montags ist geschlossen.

dass wir sehr, sehr viel arbeiten und jeden Käse optimal behandeln. Das heißt: Wenn er gedreht werden will, muss er gedreht werden. Und wenn er gebürstet werden möchte, muss er gebürstet werden, egal ob Sonntagabend ist oder am Montag früh um Sechs.

**Wie lagert man als Privatmann seinen Käse am Besten, vor allem aber, wie lagert man den von Ihnen affinieren Käse?**

W.S.: Ganz einfach. Wer bei uns Käse kauft, bekommt ihn in einem speziellen Papier. Darin ist er ungefähr bis zu eineinhalb Wochen bestens aufgehoben. Und man lagert ihn am besten in einem haushaltsüblichen Kühlschrank, bei sechs bis acht Grad, also im Gemüsefach.

**Welche Temperatur muss der Käse haben, wenn er auf dem Tisch liegt?**

W.S.: Etwa 20 Grad.

**Singen ist ja nicht gerade der Nabel der Welt, und dennoch bespielen Sie mit reinen Käsebanketten ganze Festhallen in Hamburg oder Berlin, wie kommt das?**

W.S.: Durch Reputation. Das Wissen um unser Können. ■



Käserreich Frankreich: Dem Liebhaber des guten Geschmacks läuft beim Blick in Schreiers Käsetheke das Wasser im Mund zusammen.