

Das Reifezeugnis

VEREDELUNG Affineure machen aus einem guten einen hervorragenden Käse. Sie kaufen ihn noch jung vom Hersteller ein und lagern ihn unter besonderen klimatischen Bedingungen. Das Resultat: Spitzenprodukte für die Gourmets der Welt

Von Hans Christof Wagner

Der eine ist trocken und schnittfest, der andere so cremig, dass man ihn fast löffeln muss. Geschmacklich entzündet der cremige ein wahres Feuerwerk im Mund, während der andere zurückhaltend mild daherkommt. Und das soll ein und derselbe Käse sein? Wolfram Schreier nickt und schaut ein bisschen triumphierend drein. Beide sind Saint-Marcellin, ein Kuhmilchkäse aus der Dauphiné. Schreier hat sie als zehn Tage alte Frischkäse aus Frankreich geliefert bekommen. Jetzt, nach weiteren zwei Wochen in seiner Reife-kammer, sehen sie aus und schmecken wie zweierlei Sorten. Dabei hat er sie nur verschieden reifen lassen – den einen trocken und kühl, den anderen feuchter und milder in der Temperatur.

Schreier betreibt seit 20 Jahren ein Käsegeschäft im südbadischen Singen. Aber er verkauft dort nicht nur einfach Käse. Er ist auch ein Affineur, ein Verfeinerer von Käse. Affineure stellen Käse nicht her, sie beziehen ihn ganz jung von den Produzenten, lassen ihn bei sich über mehrere Wochen bis zu Monaten ausreifen und verkaufen ihn dann weiter. Schreier hat sich auf Frankreich spezialisiert. 60 Bauern, Molkereien und Genossenschaften beliefern den Deutschen mit Kuh-, Schafs- und Ziegenkäse ausschließlich aus Rohmilch, also unpasteurisierte Milch, die nicht über 40 Grad hinaus erwärmt wird.

Vieux-Ferrette im elsässischen Sundgau: Dort ist Bernard Antony heimisch, der wohl berühmteste Affineur der Welt. Seine Ware wird bis nach Asien exportiert. Fünfzehn französische Zwei- und Drei-Sterne-Köche sind seine Kunden. Otto von Habsburg nennt er „meinen Freund“. Dabei fährt garantiert jeder erst einmal an Antonys „Sundgauer Käs-Kaller“ vorbei, so versteckt und unscheinbar ist das Geschäft in der Rue de la Montagne. Diverse Adelshäuser kaufen bei Antony, auch die Grimaldis, denn Albert von Monaco ist auch der Graf von Ferrette. Und nach Ferrette schwebt auch dann und wann einmal ein Hubschrauber ein, wenn ein Scheich aus den Vereinigten Arabischen Emiraten mal wieder Nachschub braucht. Im Oktober 2008 verlieh der französische Agrarminister Antony die nationale Verdienstmedaille. Käse ist eben in Frankreich mehr als nur ein Nahrungsmittel.

Strenge Auswahl der Partner

Antony beliefern würden sicher viele nur allzu gern. Doch der Käsepapst ist streng bei der Auswahl seiner Partner. Mehr als 200 Ziegen auf einem Hof toleriert er nicht. Kunstdünger auf den Weiden ist ebenso verboten wie hinzugekauftes industrielles Silofutter. „Ich will alles wissen“, sagt der 65-Jährige. Wie die Tiere gehalten werden, was sie zu fressen bekommen, welche Kräuter auf den Wiesen wachsen. Er muss seinen Partnern unbedingt vertrauen können. Denn durch die Lande zu reisen und selbst nachzuschauen, dazu hat er keine Zeit. „Wenn ein Affineur behauptet, er fahre jeden Tag zu seinen Lieferanten, dann lügt er“, meint Antony – harte Worte für einen Mann, der seine Urteile sonst eher sehr diplomatisch verpackt.

Schreier bezieht seinen Delice d’Aveyron, einen Schafskäse aus dem Département Aveyron in Südfrankreich, von Jean-François und Rosine, einem Bauernpär-

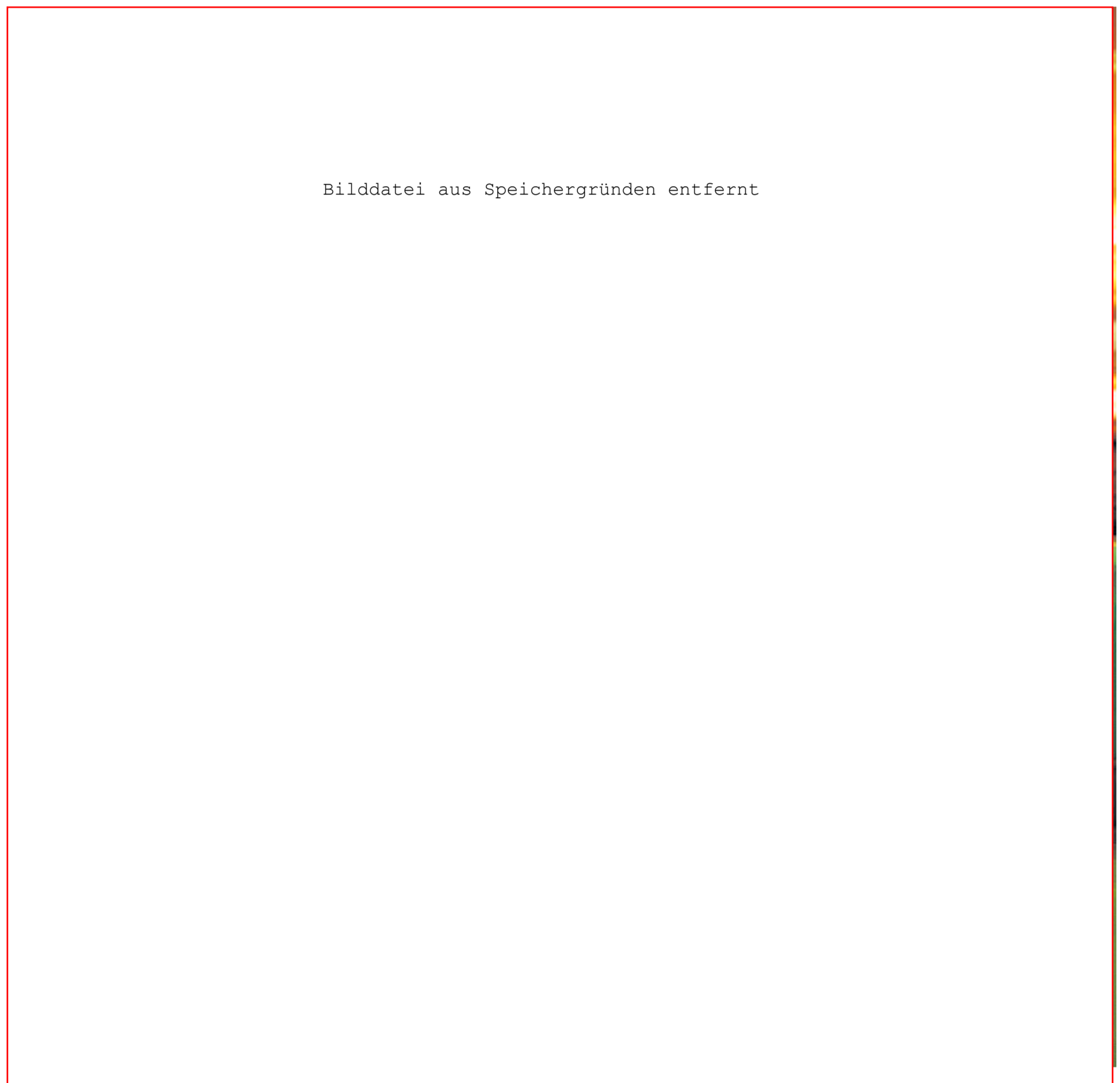
chen, das 220 Schafe hält. Ihre Nachnamen will er nicht sagen. Schreier hat den Kontakt zu den beiden über die Guilde des Fromagers de France geknüpft, die französische Standesorganisation der Affineure, die bei ihren Zusammenkünften lange braune Kutten, lustige Kopfbedeckungen und riesige Medaillen auf der Brust tragen. Nur ganz wenige Deutsche gehören ihr an. Wolfram und Sieglinde Schreier sind dabei, sie dürfen sich mit dem Titel „Maitre-fromager“ schmücken, die entsprechenden Urkunden hängen im Laden an der Wand. Besonders stolz ist der badische Affineur auf seinen Bleu de Termignon, eine echte Rarität. Der Käse aus Savoyen, der von Kühen stammt, die auf 2000 Metern Höhe weiden, reift in einer Granithöhle. Ihm werden keine Schimmelpilze injiziert wie beim Roquefort, sie dringen auf natürliche Weise in den Laib ein, nachdem Löcher hineingebohrt wurden. „Es gibt gerade mal vier Bauern mit zusammen vielleicht 60 Kühen, die den noch herstellen“, berichtet Schreier.

Bewahrer der Tradition

Jetzt wird klar, warum es gut ist, dass es Affineure gibt. Sie öffnen Produkten Märkte, an die die Produzenten allein nie herankämen. Sie tragen dazu bei, dass die herkömmliche Käseherstellung in Frankreich nicht verschwindet und Landschaften ihren traditionellen Charakter behalten. Wenn Schreier seine französischen Lieferanten besucht, bekommt er mit, wie sie sich abmühen mit den Tieren, die sieben Tage die Woche Milch geben – auch sonntags. Bei Wind und Wetter müssen sie rauf auf die Hochweiden mit einer mobilen Melkanlage. Sie machen sich noch die Mühe mit der anspruchsvollen und schwierigen Rohmilch, anstatt hocherhitze oder mikrofiltrierte zu verwenden.

Der Lohn für die Plackerei besteht darin, einen Käse daraus zu gewinnen, in dem sich wie beim Wein das speichert, was die Franzosen Terroir nennen. Aus dem man herauschmecken kann, was die Kühe gefressen haben. In dem sich die Jahreszeiten widerspiegeln. Der im Frühling, wenn die Kräuter jung und zart sind, anders schmeckt als im August, wenn das Gras trocken und heiß ist. Bernard Antony ist zwar zu bescheiden, sich als Retter der Kleinbauern zu sehen, er würde das für präntiös halten. Aber es stimme schon. „Wir können dadurch vieles stabilisieren“, sagt er. „Respekt“ müsse man vor deren Arbeit haben.

Bleibt nur die Frage, warum die Produzenten nicht selbst affinieren, warum sie die höhere Wertschöpfung aus der Hand geben, den Käse, sofern sie zu Schreiers Lieferanten gehören, sogar aus dem Land lassen. Beim Blick hinter die Kulissen von Schreier und Antony beantwortet sich die Frage. Beide haben kleine Vermögen in ihre Klimakammern investiert. Hierin können sie alle gewünschten Grade an Temperatur und Luftfeuchtigkeit einstellen. Beide nutzen moderne Kühltechnik, weil in natürlich kühlen Kellerräumen die Schwankungen zu groß sind. Affineure brauchen viel Wissen über die Mikrobiologie von Käse. Sie müssen aufpassen, dass die Laibe sich beim Reifen nicht gegenseitig beeinträchtigen, dass keine Schimmelpilze sich dort niederlassen, wo sie nicht gewollt sind. Schreiers Allerheiligstes ist ein Raum, der mit scheinbar handelsüblichen Kühlschränken vollgestellt ist. Tatsächlich



Bilddatei aus Speichergründen entfernt

Affineure tragen dazu bei, dass die herkömmliche Käseherstellung in Frankreich nicht verschwindet und Landschaften ihren traditionellen Charakter behalten.

aber sind es Spezialschränke, die der Affineur selbst umgebaut hat. Wie sie genau funktionieren, will er nicht verraten.

Schreier und Antony sind in ihrem Credo, was ein Affineur darf und was nicht, ausgesprochene Puristen. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind für beide die einzigen erlaubten Stellschrauben.

Gut – einen Langres, einen Kuhmilchkäse aus der Champagne, reibt Schreier auch mit Marc de Champagne ein. „Aber das ist traditionell“, verteidigt er sich. Verglichen damit ist der Aufwand, den manche seiner Kollegen treiben, weitaus größer. Siebürsten und schrubben die Käse ab, reiben sie mit Spirituosen ein, setzen ihnen mit Tinkturen und Kräutersuden zu, deren Bestandteile sie geheim halten. Für Antony kommt das nicht infrage. Aber der Franzose bricht nicht den Stab über die, die ihr Metier so betreiben. Schließlich gebe es auch dafür einen Markt, viele würden einen Camembert mit Calvados-Note gerne essen.

Der Deutsche ist da weniger duldsam. „Was bitte schön hat das dann noch mit dem geschützten Original zu tun?“, empört sich Schreier. Ihn schaudert es, wenn er Affineure Calvados in einen Langres

hineinschütten sieht. Er hält das nicht nur für verfälschend, sondern auch für unnötig, sofern die Qualität der Grundware top sei. Antony ist da d’accord. In seiner Probierstube liegen in Regalen die teuersten Weine Frankreichs. Auf sie deutet er und sagt: „Man kann aus gewöhnlichen Trauben keinen Premier Cru kelteren, beim Affinieren ist das genauso.“ Von Philippe Olivier, einem Kollegen, ist der Satz überliefert, ein Affineur müsse „die Fehler der Natur ausgleichen“ helfen. Schreier und Antony würden das nicht unterschreiben.

In Antonys Probierstube finden mehrmals die Woche Degustationen statt. Zum Käse gibt es dann immer nur Brot, Kartoffeln und den passenden Wein, aber keine Konfitüren, Trauben oder Chutneys. Und was kostet die Verkostung? Der Franzose lächelt, seine Augen ver-

schwinden fast hinter den dicken Brillengläsern. Solche profanen Fragen sind ihm zuwider. Von Kunden spricht er auch nicht gerne, lieber von Connaissseuren, worunter er so etwas wie Gleichgesinnte, Aufgeschlossene, Zugeneigte versteht.

Affineur ist natürlich kein Lehrberuf. So etwas wird man autodidaktisch wie Schreier, der Sozialarbeiter gelernt hat. Oder man hat wie Antony einen Lehrmeister. Der Mann aus Vieux-Ferrette, Sohn armer Bauern, war in den Siebzigerjahren noch Arbeiter in der Besteckfabrik des Dorfes. Danach fuhr er mit einem mobilen Lebensmittelladen über die Dörfer, bis zu dem Tag, als ihm der Großmeister der Käsekunst, Pierre Androuët, sagte, dass das keine Zukunft habe. Androuët nahm den jungen Elsässer unter seine Fittiche. Er lernte schnell und heute ist er selbst der Großmeister.

STERNSTUNDE

Dieter Müller serviert: Kaninchenrücken

In der traditionellen Küche war es üblich, kleinere Tiere im Ganzen zuzubereiten. Das gilt vor allem für Hühner und Kaninchen. Aber die Art der Zubereitung hat einen Nachteil. Sie berücksichtigt die unterschiedlichen Garzeiten der verschiedenen Fleischstücke nicht. Sowohl Hühnerbrust als auch Kaninchenrücken brauchen nur eine kurze Zeit in der Pfanne oder im Ofen. Bis die Keulen zart sind, dauert es viel länger. Das Problem lässt sich lösen, indem man Brust und Rücken separat verarbeitet. Gerade beim Huhn lassen sich die Bruststücke leicht heraustrennen. Sie können später in den Bräter gegeben werden. Beim Kaninchen ist das Herauslösen schwieriger. Für das Rezept, das ich Ihnen vorstelle, kaufen Sie am besten einen Kaninchenrücken, er reicht für zwei Personen. Zuerst lösen ich den Knochen aus dem Rücken. Dann schneide ich zwei Scheiben Toastbrot in Würfel, Kantenlänge etwa

0,5 Zentimeter, röste sie in einer Pfanne hellbraun mit Butter an. Davon brauchen wir etwa vier Esslöffel. Eine Karotte in kleine Würfel schneiden, kurz in Butter schwenken. Dazu acht Morcheln putzen und zehn Sekunden lang in Butter wenden, salzen, pfeffern. Diese Zutaten erst einmal beiseite stellen. Zuvor habe ich 50 Gramm Hühnerbrust in kleine Würfel geschnitten und mit 50 Gramm Sahne im Tiefkühlfach leicht angefroren – daraus mixen wir eine Farce, salzen, pfeffern, durch ein Sieb streichen. Von dieser Menge etwa die Hälfte abnehmen und mit den Toastwürfeln und den Möhren vermengen. Diese Masse in den Rücken streichen, dorthin, wo



Dieter Müller ist einer der besten Köche Deutschlands. Sein nach ihm benanntes Restaurant in Bergisch Gladbach ist mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

der Knochen ausgelöst wurde. Darauf dekorativ die Morcheln setzen. Die restliche Farce mit klein gehackten Kräutern – Petersilie, Kerbel, Estragon – vermischen und auf die Bauchlappen streichen. Nun der überraschende Teil des Rezepts: Wir braten den Rücken nicht, sondern lassen ihn in 85 Grad heißem Wasser 18 Minuten ziehen. Davor wird er erst fest in Klarsichtfolie eingeschlagen und dann stramm in Alufolie eingerollt. Das Fleisch wird so sanft gegart und besonders zart. Während das Fleisch im Wasser zieht, bereite ich die Beilagen zu: Vanillekarotten und Morcheln. Die Möhren in kleine Scheiben schneiden, mit Butter andünsten, das

Mark einer halben Vanilleschote dazugeben, zusammen mit drei bis vier Esslöffeln Wasser drei bis vier Minuten köcheln, salzen, etwas zuckern, mit ein paar Butterflocken glasieren. Die Morcheln zusammen mit kleinen Zwiebelwürfeln in Butter andünsten, etwas Fleischfond und Sahne dazugeben, drei bis vier Minuten köcheln, einen Esslöffel Cognac sowie gehackte Petersilie beifügen, sämig einkochen, salzen, pfeffern. Derweil müssten die 18 Minuten vorbei sein. Die Alurolle aus dem Wasser nehmen, ein paar Minuten an einem warmen Ort nachgaren lassen, auspacken. Dann den Rücken in vier Scheiben schneiden, die Karotten und die Morcheln dazugeben.

Von Dieter Müller ist in der Collection Rolf Heyne das opulente Kochbuch „Dieter Müller“ erschienen. Das Werk wurde mit der Goldenen Feder ausgezeichnet. Internet: www.dietermueller.de

Weil Ihnen das Wesentliche wichtig ist.



Wochenzeitung für Deutschland

Gratis testen!
0800 - 555 09 00 (kostenlose Hotline)

Ja, ich teste 4 Wochen lang kostenlos und unverbindlich die überregionale Wochenzeitung RHEINISCHER MERKUR. Die Belieferung endet automatisch mit der 4. Ausgabe.

.....

Vorname, Name

Straße, PLZ, Ort

Telefon, Fax, E-Mail

Datum, Unterschrift

Rheinischer Merkur • Heinrich-Brüning-Str. 9 • 53113 Bonn