

eve

ernährung | vitalität | erleben

20 Seiten

Veganes: süße und deftige Kreationen
Mit Öl: Kaltes und Gegrilltes
Spargel: Kochideen in Grün und Weiß
Laktosefrei: Genuss ohne Milch



Rezept-Magazin
zum Sammeln

Ess-Schule



Vielfalt erkennen
und genießen

Kaffeepause



Tolle Bio-Cafés
von Nord bis Süd

Bühnenstars



Hof-Besuch mit
Kerstin Kramer

Sommerhaut

GUT GESCHÜTZT MIT BIO-PFLEGE



BON
APPÉTIT!

Kaum ein Käse entfaltet so eine Fülle an Aromen wie der Comté. Das hat seinen Grund. Strenge Produktionsregeln und hochwertige Rohstoffe aus intakter Natur sorgen für die Qualität des Hartkäses. Hergestellt wird er seit vielen Jahren in der Region Franche-Comté, in den Bergen des Jura.

COMTÉ

EIN GUTES STÜCK FRANKREICH

Nennen wir sie einfach mal Chérie. Mit ihrem rot-weiß gefleckten Fell, dem hübschen weißen Kopf und einer Kreuzhöhe von 1,45 Metern ist Chérie eine stattliche Montbéliard-Kuh. Eine, die etwa 6.500 Liter Milch pro Jahr gibt. Fettarm, mit einem hohen Anteil an Kappa-Kasein B und reich an Eiweißstoffen. Ein idealer Rohstoff für einen guten Käse: den Comté.

Rauhes Bergklima | Montbéliard-Kühe wie Chérie haben darüber hinaus noch einen weiteren Vorteil. Sie vertragen das raue Bergklima mit seinen großen Temperaturunterschieden und häufigen Nachfrösten wie sie in Mouthe vorherrschen. Das 900-Seelen-Dorf liegt 937 Meter hoch im Val de Mouthe des Jura, mitten in einem alten Gletscherbett.

Mouthe gilt als kältester Ort Frankreichs. Und so ist es auch an diesem sonnigen Herbstmorgen knackig frisch. Auf dem Dorfplatz empfängt uns ein kleiner Mann in den Sechzigern. Wind und Wetter haben das freundliche Gesicht geberbt; zupackende Hände verraten

harte, körperliche Arbeit. Jean-Marie Letoublon war lange Jahre Landwirt. Jetzt führt er die Besucher in die Welt des Comté ein. »Na, wie seht ihr denn aus«, flachst er und zwinkert vergnügt in die Journalistenrunde. »Wenn ihr mitkommen wollt, müsst ihr euch erst mal richtig anziehen.« Wir wollen. Ziehen artig weiße Plastikmäntel über, verstecken die Locken unter einer Art Duschhaube und streifen blaue Plastikschröner über die Schuhe. Nur in dieser hygienisch einwandfreien Bekleidung ist es uns erlaubt, einen Blick in die Käserei der Kooperative zu werfen. Es ist eine von 190 Genossenschaftskäsereien der Region Franche-Comté, die eine Erlaubnis für die Produktion des herkunftsgeschützten Käses »Comté« haben.

Zwischen blitzblanken Kupferkesseln, Quarkpressen und Käseregalen flitzt ein konzentriert arbeitender, kräftiger junger Mann umher: Antoine Floriani, der Käser der Kooperative. Er verarbeitet die Rohmilch nach den traditionellen Regeln der Hartkäseproduktion zum Comté. 450 Liter Milch verschwinden in einem Laib



Montbéliard-Kühe | Die Hochebenen der Franche-Comté sind seit über hundert Jahren ihr Zuhause. Die Kühe gehören zu den milchreichsten Fleckvieh-Rassen.

Käse. Etwa 18 Laibe, jeder 43 Kilos schwer, produziert der Käser am Tag – nach den Kriterien der »Appellation d'Origine Contrôlée«. Sie umfasst Qualitätsrichtlinien, die den gesamten Produktionsprozess des Comté regeln. Angefangen bei der Fütterung und Haltung der Milchkühe über das Käsen und Reifen bis hin zum nach Marktbedarf regulierten Verkauf. Schon seit 1952 wird der Comté nach diesem Qualitätssicherungssystem hergestellt. Es funktioniert im Wesentlichen über Kontrollen in den Betrieben und über die Vergabe von grünen Kontrollmarken.

Jede Käserei bekommt ein bestimmtes Kontingent von Marken zugeteilt und bezahlt sie. Und nur so viel Käse darf sie produzieren. Die Marke wird am Käserand angebracht und verrät, wann und wo der Laib hergestellt wurde. So lässt sich die Herkunft eines Comté immer zweifelsfrei nachvollziehen. Das ist nicht nur wichtig für den Handel oder Verbraucher. Es ist auch wichtig für die Bestimmung des Preises. Denn jeder Comté-Laib wird nach Qualität bezahlt. Und zwar erst dann, wenn seine Reifezeit in einem der vielen Reifekeller zu Ende ist.

Einer der größten Reifekeller der Region ist im Fort des Rousses in Les Rousses untergebracht. Die Festung,

zur Zeit Napoleons erbaut, beherrscht seit 1998 in riesigen Kellern 24.000 Käselaiibe von 32 Produzenten, hauptsächlich Comté. Bei einer gleichmäßigen Temperatur von 7 °C und 20 Prozent Luftfeuchtigkeit finden die Räder dort die perfekte Umgebung zum Reifen. Mindestens vier Monate lagert der Käse auf Fichtenholzbrettern. Manches Liebhaberstück verbringt dort auch bis zu 30 Monate. In dieser Zeit wird es von erfahrenen Reifekellermeistern, den »Affineuren«, gehegt und gepflegt. Wann aber ist so ein Käserad wirklich ausgereift und gut? Die Affineure bestimmen dies, indem sie die Laibe der Käse mit einem Hämmerchen abklopfen und mit einer Sonde Stichproben

entnehmen. Ist er reif genug, wird er zum Verkauf freigegeben. Und dann kommt die Stunde der Wahrheit.

Ein Gremium aus erfahrenen Käsespezialisten prüft die Laibe auf Geschmack, Konsistenz, Farbe, Griffigkeit und Rinde. Beurteilt wird nach einem Punktesystem. Einen Comté mit einer grünen Glockenbänderole haben die Experten als »extra« gut eingestuft, einer mit brauner Bänderole hat die normale Comté-Qualität erreicht. Jetzt erst wird verkauft, jetzt erst werden die Käsereien und damit auch die Bauern der Kooperativen bezahlt. Und

zwar nach der erreichten Punktezahl. »Dieses System«, sagt Jean-Marie Letoublon, »spornt alle Beteiligten an, Qualität zu produzieren: die Bauern, den Käser und den Affineur. Denn je besser die Qualität, desto höher der Verdienst.«

Und doch liegt nicht alles, was einen guten Käse ausmacht, in der Hand der Bauern und Käsehandwerker. Es liegt ein bisschen an Chérie, der Montbéliardkuh, und dem Gras, das sie genüsslich zwischen den Zähnen zermalmt. Wir besuchen sie und ihre Artgenossen auf einer Wiese am Dorfrand. Dabei stapfen wir durch herbsteuchte, sattgrüne Wiesen hinter Monsieur Letoublon her. »Hier«, ruft er und hält stolz ein Grasbüschel in die Höhe. »Das zum Beispiel ist Pimpernell. Er gibt dem Käse später das nussige Aroma. Und das da ist eine Wickenart. Die ist nahrhaft wie Mais und gibt der Kuh Kraft.«

Pflanzen geben Aroma | Bis zu vierzig verschiedene Pflanzen wachsen hier in dieser naturbelassenen Landschaft auf nur einem einzigen Quadratmeter. In den Bergwiesen und Weiden des Jura hat man insgesamt 600 gezählt. 60 davon weisen Aromastoffe auf, die später in der Milch und im Käse wieder zu finden sind. Ätherische Öle, die in frischen Blüten und Blättern am gehaltvollsten sind, gehören dazu. Andere Substanzen und Verbindungen entfalten sich erst

Comté darf bis zu 30 Monate auf Fichtenholz reifen



Ursprüngliche Landschaft | In der Franche-Comté gibt es üppige Talweiden und artenreiche Bergwiesen. Hier finden die Montbéliard-Kühe gesundes Futter.



Käsehandwerk | Antoine Floriani produziert 18 Laibe pro Tag.

beim Trocknen des Grases, also im Heu. So kommt es, dass der Comté-Käse nie gleich schmeckt, sondern je nach Jahreszeit ein ganz individuelles Feuerwerk an Aromen im Gaumen entfacht. Käsefachleute nennen das »terroir« und können daran erkennen, woher der Käse kommt.


Wechselnde Weiden | Weil das Futter so eine große Rolle im Qualitätsprozess spielt, haben die Bauern ein ausgeklügeltes System der Beweidung entwickelt. So wechseln die Kuhherden mitunter während eines Tages die Wiesen, um in den Genuss möglichst vieler verschiedener Pflanzen zu kommen. Der besonders feine zweite Schnitt im Jahr wird als Zusatzfutter gegeben. Was neben Heu sonst noch in den Futtertrog kommt, bestimmen die AOC-Richtlinien: keine Silage, kein Tiermehl und keine fermentierten Produkte, sondern ausschließlich AOC-zertifiziertes Kraftfutter.

Noch strenger geht es da nur bei den Bio-Bauern zu. Denn die Bio-Richtlinien sehen für Kühe wie Chérie noch mehr Platz auf der Weide und im Stall vor. Der Schlafplatz der Kuh sollte komfortabel mit Stroh ausgelegt sein. Ihre Nahrung muss zu 70 Prozent aus Grünfutter und Heu bestehen. Die restlichen 30 Prozent Kraftfutter kommen aus biolo-

gischem Anbau. Außerdem darf die Bio-Chérie auch im Winter den Stall verlassen, um ihre Konstitution zu stärken. Ist sie mal krank, greift der Bauer zu natürlichen Präparaten und nicht zu Antibiotika.

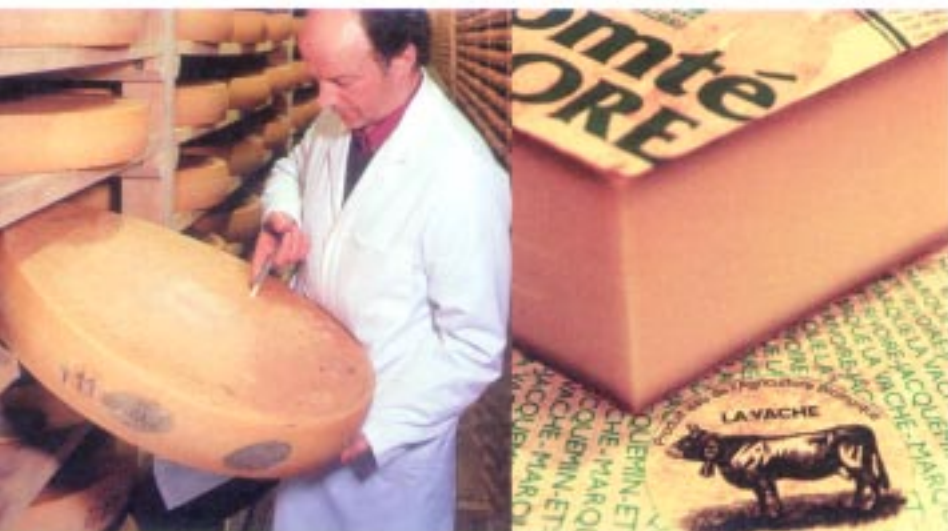
Zu den Vorreitern der französischen Bio-Bewegung gehören die Fromageries Marcel Petite in Les-Granges-Narboz. Bereits 1972 begann ihr damaliger Chef, Marcel Petite, Bio-Käse zu produzieren. Für ihn erschien dies zu dieser Zeit der beste Weg, die

Qualität des Comtés zu bewahren. Heute arbeiten die Fromageries Petite als Affineure und veredeln in ihren Reifekellern beste Bio-Comtés von sieben Bio-Käsereien. Zu erkennen sind die Bio-Comté-Laibe am staatlichen grünen AB-Label.

Und wenn Sie demnächst ein schönes Stück Comté in Ihrem Bio-Laden erstehen, dann legen sie doch eine Gedenkminute ein: für Männer wie den Bauern Letoublon und seine Liebe zur Natur. Für Marcel Petite, den Bio-Pionier der Franche-Comté, für Käser wie Monsieur Florian und sein Herz fürs Handwerk. Und natürlich für Montbéliard-Kühe wie Chérie, die simple Gräser in eine schmackhafte Rohmilch für Käse verwandeln kann.  emp

www.comte.de | www.comte-petite.com
www.lesroutesducomte.com

Mit Bio die
Qualität des
Comté
bewahren



Reifeprüfung | Mit einer Sonde entnehmen die Affineure eine Käseprobe.

Feiner Bio-Comté | Achten Sie auf das grüne AB-Kennzeichen.