

# inspiration **b**istro

Rezepte | Lifestyle | Küche

Sonderthema

## Fernöstliches Essen



Weinguide

Deutsche Weine | Mosel

Starporträt

Gérard Depardieu



Warenkunde & Rezept

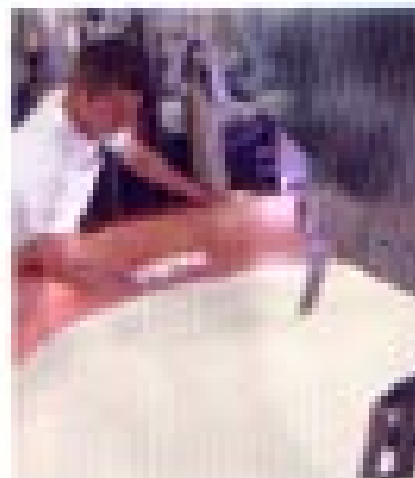
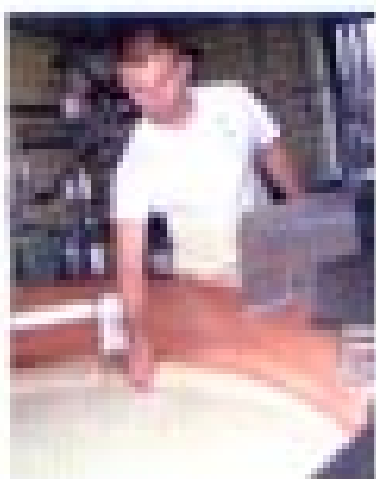
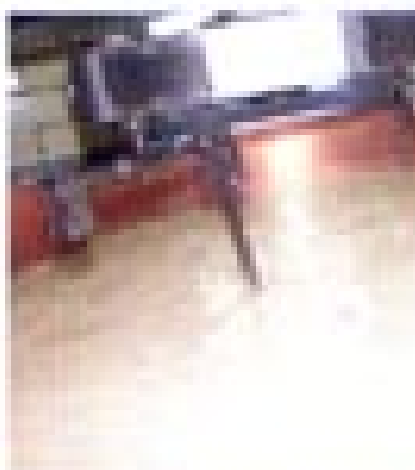
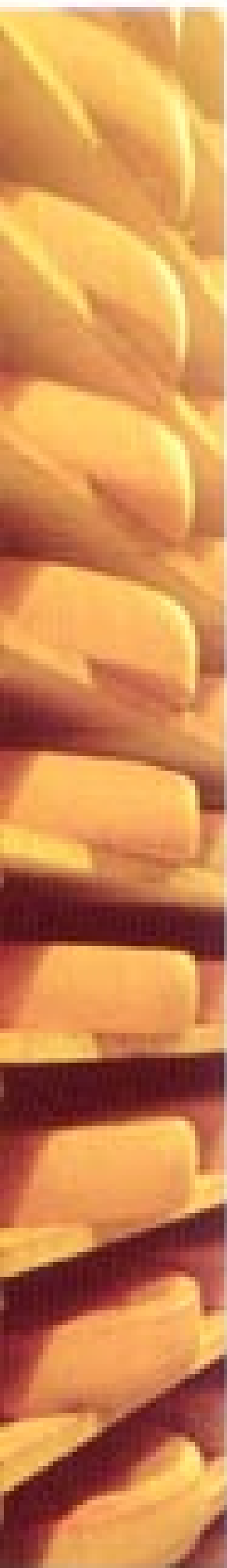
Kartoffeln | Olivenöl

Apfelsine & Co. | Schokolade

Inspiration Küche

Küchenspülen & Küchenarmaturen

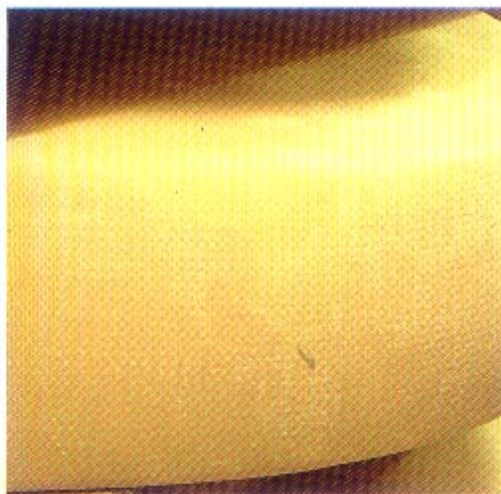




The liquid curd is gently stirred with a long spoon. The 40-minute curd  
will set to a solid consistency in 15 to 20 minutes.







## Sooo ein Käse: Ein Käse entsteht

**Milchbauern, Käsemeister, Reifemeister:**

**Alle sind die gleichberechtigte Experten, wenn es um Käse geht.**

Die Entstehung eines Käses ist nicht das Ergebnis von einem Experten, sondern das Zusammenspiel mehrerer qualitätsbewussten Personen.

Anhand eines Reife- und Entstehungs-Prozesses der Käseerei Comté soll verdeutlicht werden wie der gleichnamige Käse entsteht.

Die Milch für den Käse wird heute in den rund 3300 Bauernhöfen der Jura-Region Franche-Comté produziert, die eine sogenannte „integrierte Landwirtschaft“ betreiben. Dabei ist der Begriff „integriert“ (lat. integrare: einbeziehen, einfügen, in ein übergeordnetes Ganzes aufnehmen) durchaus wörtlich zu nehmen. Denn diese Art der Landwirtschaft hat zum Ziel, Lebensmittel naturnah und naturschonend zu produzieren. Ein Ziel, das sich übrigens am einfachsten erreichen lässt, wenn man die Erzeugung der Lebensmittel auf regionale Kreisläufe gründet. Die Milchbauern wissen, was aus ihrer Milch hergestellt wird und sind dazu bereit, die speziellen Anforderungen der Käseereien zu erfüllen und die strengen Produktionsvorschriften einzuhalten. Dazu gehört, dass ihre Montbeliard-Kühe auf natürliche Art und Weise ernährt werden, wie wir auf unserem kleinen Abstecker zu den typischen Milchkühen der Region bereits gesehen haben.

In der Regel sind die Milchbauern der Franche-Comté in kleinen Dorf-Kooperativen zusammengeschlossen. Jede dieser Kooperativen besitzt eine eigene Käseerei und beschäftigt einen fest angestellten Käsemeister. Eine Form der Organisation, die sich sehr positiv auf die Qualität auswirkt.

Denn auch aus wirtschaftlichen Gründen sind die Milch-

bauern der Franche-Comté an Qualität interessiert. Der Preis, den sie für ihre Milch erzielen, ist zu einem Teil an die Qualität des Käses gekoppelt. Und je nachdem, wie ihr Käse bewertet wird, fällt auch die letzte Rate aus, die sie für ihre Milch erhalten.

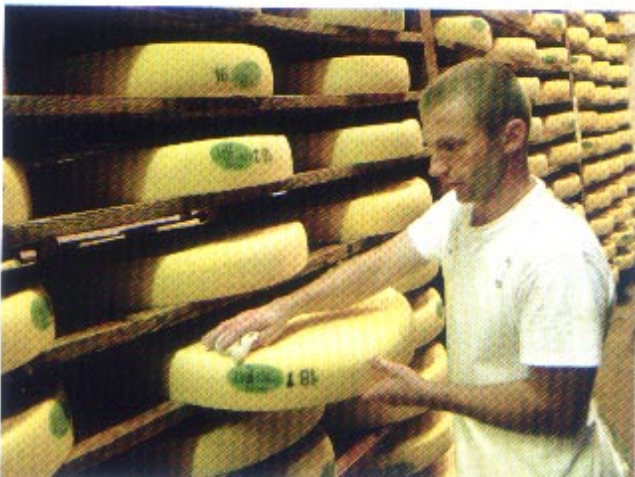
### Der Käsemeister

Der Käsemeister steht an zweiter Stelle der Produktion. Auch wenn heute bei der Herstellung viele Arbeitsabläufe automatisiert sind, hängt die Qualität seines Endprodukts doch noch immer von seinem Fingerspitzengefühl und Können ab. Als Angestellter der Bauern wird er nach Umsatz bezahlt. Und dieser hängt wiederum von der Qualität des Käses ab, den er herstellt. Das heißt, je höher die Qualität, umso bessere Preise werden erzielt. Ein guter Grund dafür, dass auch in den rund 200 Käseereien der Region Qualität die erste Priorität genießt.

Für einen Laib Käse, hier zum Beispiel ein COMTÉ mit rund 45 Kilo braucht der Käsemeister zunächst 450 bis 500 Liter Milch. In Kupferwannen, den „chaudieres“, wird sie langsam auf 33°C erwärmt. Dabei trennen sich Quarkmasse und Molke. Nach dem Gerinnen der Milch wird die dickflüssige Quarkmasse mit dem Brechmesser oder der Käseharfe in reiskorngroße Stücke geschnitten und unter sorgsamem Rühren weiter auf 54°C erhitzt. Rund 40 Minuten später wird die Masse in eine Pressform gegossen, 24 Stunden lang gepresst und in regelmäßigen Abständen gewendet. Sobald die Masse abgetrocknet ist, kommt der Käse zur Zwischenlagerung in den Wärme- bzw. Vorreifungskeller. Was nun folgt, ist der sorgsame Transport in einen der großen, kühlen Reifekeller der Region und monatelange, behutsame Pflege nach allen Regeln der Käsekunst.







*Schritt für Schritt reift ein COMTÉ in Ruhe heran. Nach dem Pressen der Quarkmasse werden die Käselaibe 3-4 Wochen in einem erwärmten Vorreifungskeller in der Käserei getagert. Danach werden die Laibe aus den einzelnen Käsereien in große Reifekeller transportiert, wo sie monatelang bei kühlen Temperaturen reifen. Während des Reifeprozesses werden die Laibe regelmäßig gewendet und mit Meersalz abgerieben.*



*Zur genauen Erfassung des Herstellungsdatums eines jeden Käselaibs wird am Rand der Pressform eine Kontrollmarke aus Käsein angebracht. Sie verbindet sich während der Reifung des COMTÉ mit der Rinde und so ist später immer ablesbar, wie alt der Käselaib ist, aus welcher Käserei er stammt und sogar, welche Milchbauern für den Käselaib die Milch angeliefert haben.*

### Der Reifekellermeister

Der Reifekellermeister, französisch Affineur (von affiner, veredeln, verfeinern), ist der Dritte im Bunde für besten Käse. Er hegt und pflegt ihn und gibt ihm die Ruhe, die er für die Entwicklung seiner einzigartigen Aromen braucht. Mindestens 4 Monate, oft auch 6 bis 12 Monate – für Liebhaber eines besonders würzigen Käse sogar noch länger – verbringen die rund 45 Kilo schweren Käselaibe in den Reifekellern. Hier lagern sie auf Fichtenholzraster. Nur dieses Holz besitzt die Fähigkeit, die Feuchtigkeit des Käses

sowohl optimal aufzunehmen, als auch bei Bedarf wieder abzugeben. Denn der Käse sollte während seiner Reifezeit auf keinen Fall ins Schwitzen geraten.

Während ihrer Reifezeit werden die Käselaibe regelmäßig gewendet, geübert und mit Meersalz abgerieben. Und bei jedem Laib entscheidet der Affineur, wann der optimale Zeitpunkt erreicht ist, ihn auf den Markt zu bringen. ■

*Alle Bilder Comté*