

# inspiration **bistrotro**

Rezepte | Lifestyle | Küche

## Weinguide

Albariño: Ein spritziger  
Weißwein erobert die Welt

## Warenkunde

Pasta | Knoblauch |  
Vegetarische Küche |

## Exotische Früchte

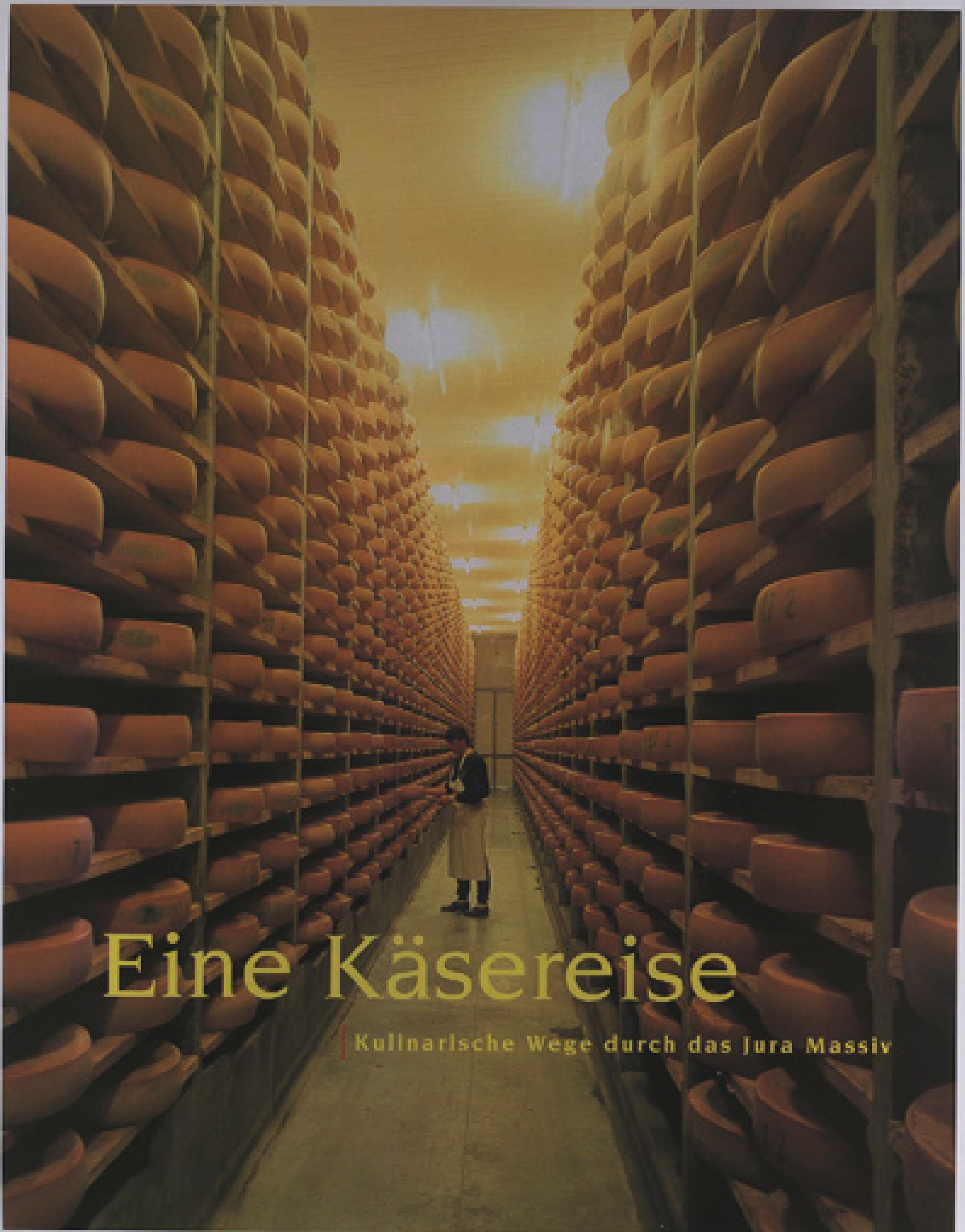
## Starporträt

Johanna Maier



# Schnitzel

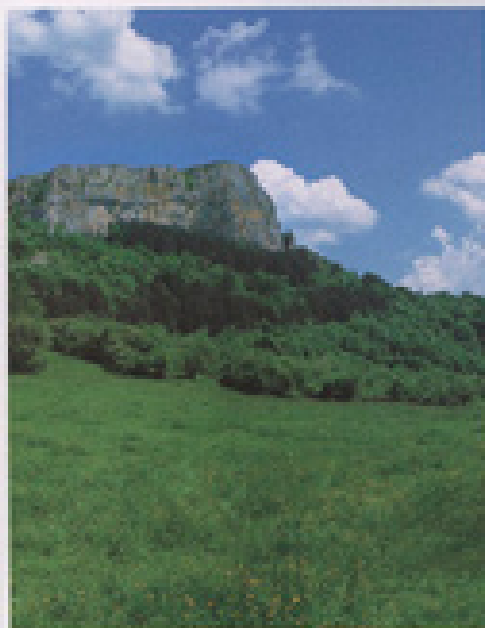




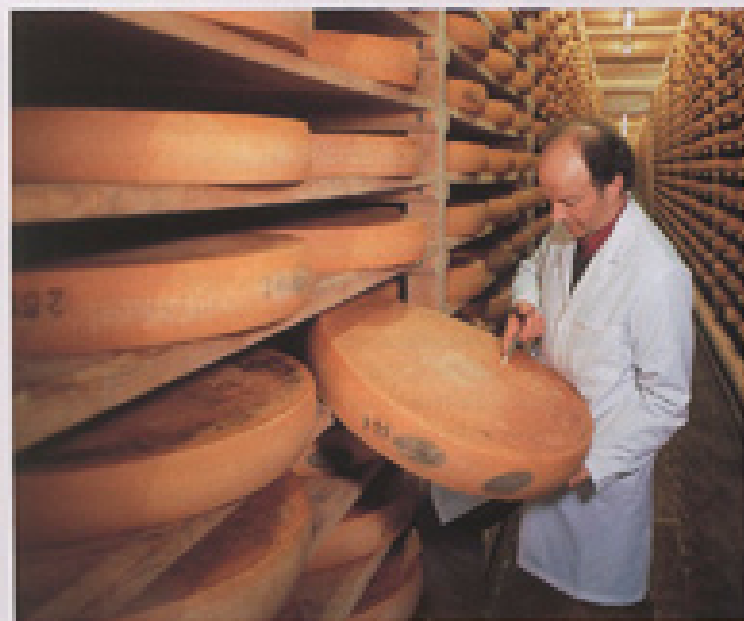
# Eine Käserreise

Kulinarische Wege durch das Jura Massiv

Was gibt es Schöneres, als das Entdecken fremder Regionen und eine kulinarische Küche zu verbinden? Auf den „Routes du Comté“ im Osten Frankreichs findet man an frischer Luft als Outdoor-Urlauber hierzu ideale Bedingungen. Denn in der Franche-Comté gibt es regionale Produkte, die weit über ihre Grenzen hinaus bekannt sind und einander vortrefflich ergänzen – allen voran der regionale Rohmilchkäse.



Die „Route des Fromages“ beginnt unweit von Gerf im Haut Jura der Franche-Comté. Auf den Moussières, dem landschaftlich eindrucksvollen Mittelgebirge, wird in etwa 1100 Höhenmetern Morbier, der kleine Bruder des Hartkäses Comté, hergestellt. Der gepresste Rohmilchkäse mit einem dünnen schwarzen Streifen aus Holzasche ist typisch für das Jura und angrenzende Département Doubs. Le Morbier wurde erstmals in den hochgelegenen Bauernhöfen der Haut-Jura hergestellt, da es hier nicht möglich war, die Milch zu den Käsereien ins Tal zu schaffen. Die Milchbauern kreierten ihre eigene Käsesorte. Seit vier Jahren trägt der fruchtige Käse mit dem Querstreifen und dem elastischen Teig wie alle Käse aus der Franche-Comté die geschützte und kontrollierte Herkunftsbezeichnung A.O.C. für Appellation



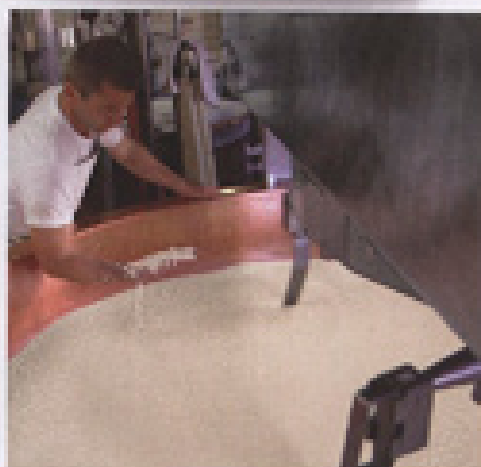
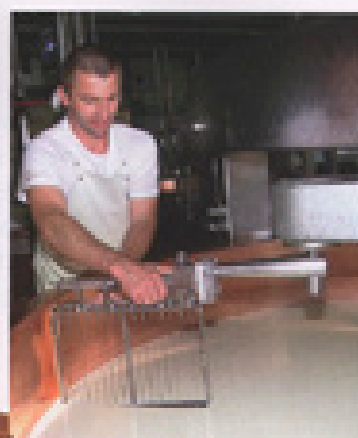
In diesen riesigen Hallen reifet der vier Monate junge Käse, bis der Reife Kellermeister ihn freigibt für den Verkauf. Ein Bergkäse hat in der Regel 12 bis 18 Monate Reifezeit.

d'Origine Contrôlée. Mittlerweile ist er in jeder gut sortierten Käsetheke in Deutschland zu finden.

Vielleicht weniger bekannt ist der ebenfalls im Jura und weiter südlich im Département L'ain hergestellte Blauschimmelkäse Bleu de Gex. Der zarte Käseteig aus Rohmilch darf mindestens 21 Tage reifen, bis er das typisch holzige Aroma angenommen hat. Der charakteristische Blauschimmel wird nachträglich maschinell über gestochene Luftlöcher in den Teig eingespritzt.

Von Les Rousses, einem idyllischen Touristenort für Wintersport auf 1120 Höhenmetern, geht die Reise weiter zum 950 Einwohner zählenden Dorf Mouthé. Dort besichtigen wir die Käserei (frz. fromagerie) von Florian Antoine, die den berühmten Hartkäse Comté herstellt. Die Touristik-Branche nutzt die Tradition der Bergregion und bietet handwerkliches Können und Genuss direkt vor Ort an: In den 191 Käsereien der Franche-Comté können Reisende einen Termin für eine Führung durch die meist kleinen „fruitières“ vereinbaren. (Adressen und nähere Auskunft unter [www.franche-comte.org](http://www.franche-comte.org) oder [www.comte.de](http://www.comte.de).)

Doch bevor Sie nach Mouthé aufbrechen, sollten Sie in Les Rousses das ehemalige napoleonische Fort des Ousses besichtigen, das ein kleines Kasemuseum beherbergt und dessen Kasematten als gigantisch großer Reife Keller für die dicklaibigen Comtés dienen. Ein Besuch lohnt sich. Hier werden über 100.000 dieser etwa 40 Kilogramm schweren Hartkäse mit A.O.C.-Siegel veredelt, das heißt sie werden bei sieben Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von etwa 85 Prozent immer wieder gewendet, gebürstet und mit Salz eingerieben, bis der Reife Kellermeister durch Abklopfen und Ent-

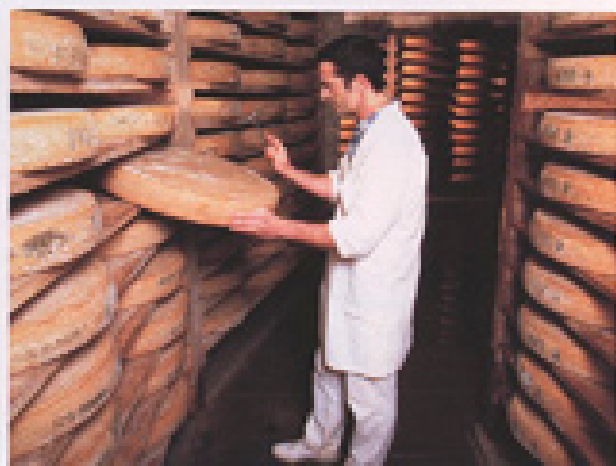
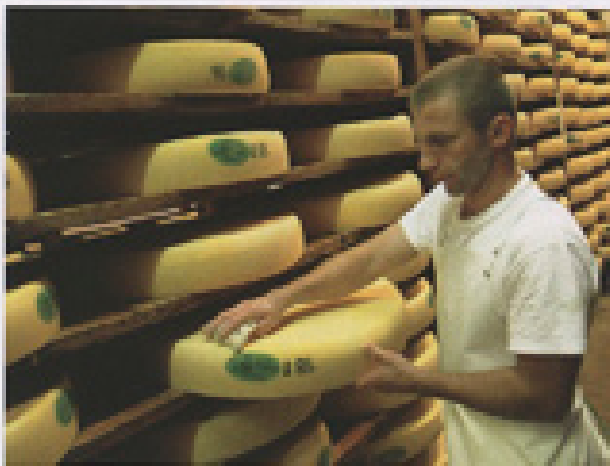
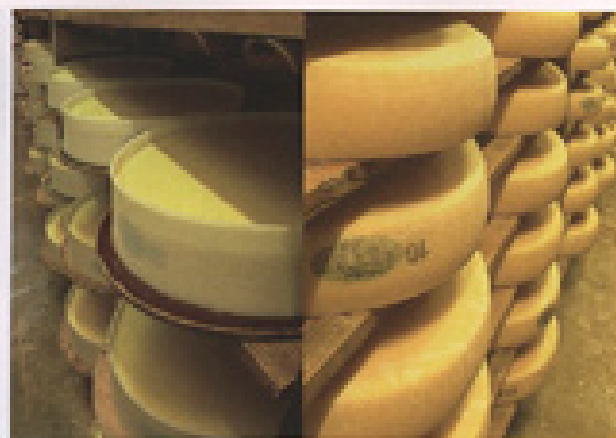


Die täglich frisch gemolkene Milch wird sofort verarbeitet. Der Käsemeister überwacht und überprüft die Beschaffenheit der Quarkmasse.

nahme eines kleinen Probestückchens den Reifegrad und die qualitative Beschaffenheit für gut befindet. Die optimale Reifezeit für den Comté de la Montagne liegt zwischen 12 und 18 Monaten, je nach Fett- und Säuregehalt wählt der Affineur auf Kundenwunsch hin Käse aus, die sich für eine Reifung bis zu 30 Monaten eignen.

# Käse

Unser Ziel in Mouthe war die Dorf-Kooperative, das sogenannte Chalet, in dem Florian Antoine arbeitet. Sechs Landwirte liefern hier täglich die Milch von Montbéliard-Kühen ab, die dann in der gemeinsamen Käseerei von dem fest angestellten Käser verarbeitet wird. Nicht nur aus wirtschaftlichen Gründen sind die Milchbauern ebenso wie der Käser an der Qualität des Käses interessiert, denn ihr Entgelt für die Milch richtet sich zum Teil nach der Qualität des Käses und damit danach, wie der Käse von der Expertenjury nach der Vorreifung in der Käseerei bewertet wird. Der Verkaufspreis richtet sich nach der Qualitätsstufe, gekennzeichnet durch die Farb-



*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 gelagert. 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.*

banderole um den Käselaib. Die grüne Bänderole wird für höchste Qualität vergeben, die braune für die nachfolgende. Wer die Prüfung nach Form, Beschaffenheit, Rinde, Löchern und Geschmack nicht besteht, darf den Titel Comté nicht tragen.

In einer Käserei ist das ganze Jahr über jeden Tag, besonders in den ertragreichen Sommermonaten, reges Treiben, denn jeden Tag müssen die Kühe gemolken werden und gemäß der offiziellen Bestimmungen muss die Milch innerhalb 24 Stunden verarbeitet werden. Traditionell wird die Abend- und Morgenmilch vom Käsemeister in einer mächtigen Kupferwanne über Wasserdampf auf 33 Grad Celsius erwärmt. Die natürlichen Stoffe der unbehandelten Südmilch können nun bereits reagieren; nachdem das Laib sowie ein angesetzter Rest Milch vom Vortag untergemischt ist, wird die entstehende dickflüssige Quarkmasse nochmal etwa eine Stunde bei 54 Grad

Celsius vorsichtig gerührt. Der erfahrene Käser weiß, wann der Bruch die richtige Konsistenz hat und das Molke-Bruch-Gemisch maschinell in die Pressformen gegossen werden muss. Bereits hier erhält der rohe Laib eine Plakette mit der Kennung des Landes, Departements, der Genossenschaft, des Pressvorgangs, des Datums und natürlich der Käsesorte, damit der Weg der Herstellung komplett nachvollziehbar ist. Bis zum nächsten Produktionstag wird die weiße weiche, noch ziemlich geschmacklose Masse vorsichtig gepresst, damit der Käse seine Endform erhält und die überflüssige Molke abtropft. Im Vorreifekeller reift er bei etwa 11 Grad Celsius vier Monate unter sorgsamer Pflege in einem Holzfass aus Fichtenholz. Fichte kann Feuchtigkeit aufnehmen und bei Bedarf wieder abgeben, so dass ein gleichbleibendes Klima gewahrt bleibt. Denn nun erst entwickelt sich durch die Gärung die typische Konsistenz und der Geschmack des

Comté. Obwohl die kleinen Käsereien mit modernsten HighTech-Maschinen eingerichtet sind, ist vieles noch Handarbeit und fordert die Erfahrung des Meisters.

Laut Regelkatalog der Kontrollinstanz muss die Reifezeit mindestens vier Monate betragen. Ein junger Comté ist an seinem cremig-milchigen Geschmack zu erkennen, während die fruchtigen, nussigen, würzigen Aromen sich erst in den nachfolgenden Monaten einstellen. Ein fachkundiger Käseverkoster kann an Hand der Aromen feststellen, aus welcher Gegend die Milch für den Käse stammt, denn nicht alle Kräuter wachsen überall. Und in einem Chalet darf nur die Milch der dortigen Milchbauern zum Käsen eingesetzt werden. Für Mouthé wurden bereits 160 Kräuter definiert. Dieses Forschungsprojekt steht für die gesamte Franche-Comté noch an. In den Käsereien kann man in der Regel Käse vor Ort erwerben.



Zur genauen Erfassung des Herstellungsdatums eines jeden Käselaibs wird am Rand der Pressform eine Kontrollmarke aus Kasein 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 Käselei er stammt und sogar, welche Milchbauern für den Käselaib die Milch angefertigt haben.

Im „Maison des Fromages“ auf den Moussières können sie die verschiedenen Käse probieren und selbst entscheiden, welcher ihrem Geschmack am nächsten kommt: der würzige Hart-, der Holzrasche-, Blauschimmel- oder Weichkäse Mont D'Or mit seinem holzigen Geschmack und seinem Geruch nach Nadelgehölzern, den er während seiner 21-tägigen Reifung in gewellter Rinde gewinnt. Dieser für den Haut-Douba typische Käse ist nur vom 10. September bis zum 10. Mai im Handel.

Weiter führt die „Route des Fromages“ vorbei an Poligny, das mit seinem Ausbildungszentrum für Käser das Herz der Comté ist. Im Nord-osten des Departements findet der Käsefreund die heimische Spezialität Cendollotte, eine Art Käsefondue, die aus Molke gewonnen wird, wobei die natürliche Säuerung der Milch genutzt wird. Die reiche gemächliche Gastronomie der Region hat viele kulinarische Überraschungen zu bieten, die nicht nur, aber auch mit

Käse in Verbindung stehen können: frische Lachforellen und Zander, Steinpilze und Morcheln aus den Wäldern des Gebirges, Bresse-Huhn, Freschschenkel, geräucherter Morteau-Wurst, Enzian-Aperitif, Juraweine... Für Feinschmecker gibt es zwei Restaurants mit je einem Michelin-Stern: in Armondans das Le Château d'Armondans und in Port Lesney das Le Château de Germigney.

Die Gourmetreise durch den Osten Frankreichs endet mit dem Genuss des geschmacksintensiven Munster Gerome, der in der Haute Saône, aber auch in den angrenzenden Vogesen heimisch ist. Ein reifer geruchsstarker Munster ist nicht jedermanns Sache, doch der Weichkäse aus Kuhmilch mit der gewachsenen Rinde und dem leichten Aroma nach Uferholz besitzt einen sahnig-aromatischen Teig, der nicht nur zu einer rustikalen Mahlzeit passt. Zum Beispiel mit Zwiebeln und frischen Kräutern in einer Essig-Öl-Marinade angerichtet, beweist er durchaus Gourmet-Charakter.

Eine Kästlichkeit sollten Sie nicht versäumen. Ein Chevret direkt vom Bauernhof. Wenn der Geschmack des frischen Ziegenkäses zu streng ist, kann auf eine Variante aus Kuhmilch umsteigen.

Mein Tipp: Probieren Sie zu der Vielfalt der Käse die würzigen regionalen Räucherwaren. Ein Aperitif auf Enzianbasis ist ein ebenso idealer Begleiter zum salzarmen Comté wie ein frischer fruchtiger Chardonnay aus Arbois oder der leichte Roté aus der Troussau-Rébe. \*

Fotos | Comté