

# Bonnes Fêtes!\*

So wünschen sich die Franzosen „Frohe Festtage“. Richtig froh sind sie aber erst, wenn sie bei einem **festlichen Käsemenu** die Weihnachtstage genießen können.

\*) spricht: bonn fött



**W**eihnachten ist mit Wohlgerüchen, ausgiebigem Kochen und festlichem Essen eng verbunden. Aber es müssen nicht immer Braten und Printen sein. Aus Käsespezialitäten lassen sich ganze Menüs zaubern – mit einem pfliffigen Apéritif, einer köstlichen Hauptspeise, süßem Nachtisch und natürlich einem typisch französischen Käseteller.

Gerade in der Vorweihnachtszeit freuen sich Ihre Kunden über kulinarische Feiertagstipps. Schlagen Sie ihnen doch einmal vor,

## MIT KÄSE AUS FRANKREICH DURCH DAS JAHR

Teil  
**4**

Jede Jahreszeit bringt ganz besondere Käse hervor. Diese Ausgabe widmet das Schaufenster Frankreich daher der winterlichen Festtagszeit.

**4. und letzter Teil:  
Winter**



französische Käse für ihr Advents- und Weihnachtsmenü zu verwenden. Diese sollten natürlich, dem feierlichen Anlass entsprechend, etwas Besonderes sein. Frankreich hat eine breite Palette von erstklassigen Spezialitäten zu bieten, von denen viele aus Rohmilch hergestellt werden. Die Möglichkeiten, sie in ein Festmahl zu integrieren, sind vielfältig und unkompliziert.

**Apéritif:** Einfach, aber geschmackvoll sind lang gereifte Hartkäse (**Comté**, Beaufort, Emmental). Diese werden in Würfel geschnitten und zu einem Glas Champagner, einem frischen Weißwein oder Rosé gereicht.

**Vorspeise:** Leicht und lecker ist ein grüner Salat mit Munster oder Ziegenkäse, z.B. Crottin de Chavignol. Der Käse wird gewürfelt und über den Salat gestreut. Oder auf einer Scheibe Baguette überbacken und zum Salat gereicht.

**Hauptgang:** Fleisch ganz edel, wie Rindersteaks mit einer Kruste oder Soße aus Roquefort oder anderen französischen Edelpilzkäsen. Ebenfalls lecker ist die Kom-

bination von Putenfleisch und Edelpilzkäsen.

**Käseteller:** Klein, aber fein heißt die Devise bei einem französischen Käseteller, der Teil eines Menüs ist. Er besteht aus drei oder vier Sorten und sollte verschiedene Geschmacksrichtungen und Milcharten präsentieren. Auf einem weihnachtlichen Käseteller empfehlen sich am besten Spezialitäten aus Rohmilch.

Tipp: Platzieren Sie in Ihrer Bedienungstheke ein Käsetellermuster, das Ihre Kunden zum Nachahmen anregt. Legen Sie beispielsweise im Uhrzeigersinn von mild nach kräftig (das kennen viele Kunden nicht): Brie de Meaux AOC, Sainte-Maure de Touraine AOC, Pont-l'Évêque AOC, Fourme d'Ambert AOC.

**Dessert:** Süßes mit Käse ist eine köstliche Kombination, so wie Ziegenfrischkäse mit Sauerkirschmarmelade oder ein Käseteller aus drei oder vier Sorten (z.B. Ziegenfrischkäse, Chaource AOC, Reblochon AOC, Ossau-Iraty AOC) mit Chutneys, Himbeermus, Walnüssen und Honig oder mit (Trocken-)Früchten.



Schöne Dessertideen: Knusprige Ziegenkäseschiffchen mit Sauerkirschmarmelade.



Frischer Ziegenkäse mit Himbeermus, mittlerer Ziegenkäse mit Walnüssen und reifer Ziegenkäse mit Chutney.

## Jeder Rohmilchkäse ist ein Einzelstück

Was haben **Comté** und Camembert de Normandie, Mont d'Or und Banon, Roquefort und Reblochon gemeinsam? Sie gehören zu den französischen Käsespezialitäten, die aus Rohmilch hergestellt werden. Ihre Milch wird naturbelassen verarbeitet. Das heißt, dass sie bis maximal 40 Grad Celsius erwärmt wird. Da dadurch eventuell vorhandene Keime nicht abgetötet werden, wird die Produktion von Rohmilchkäse mit äußerster Sorgfalt durchgeführt und streng kontrolliert.

Der Geschmack eines Rohmilchkäses hängt eng mit der Milch, der Jahreszeit, den Reifungsbedingungen und dem Reifegrad zusammen. Er ist ein lebendes Produkt, das sich ständig weiterentwickelt - im Grunde also ist jeder Rohmilchkäse ein Einzelstück.

So erklärt sich auch der höhere Preis: Kühe, Schafe oder Ziegen werden nicht nach hoher Milchleistung, sondern nach ihrer Milchqualität ausgewählt. Die Rohmilchkäse werden

zumeist handwerklich in kleinen französischen Dorfkäsereien hergestellt, und ihre Reifung ist sehr aufwändig. Denn Rohmilchkäse brauchen viel Pflege und Aufmerksamkeit, manche werden über Wochen und Monate jeden Tag von Hand gewendet, gewaschen oder gebürstet.

Gerade zu Weihnachten sollten Sie Ihren Kunden diese besonderen Käsespezialitäten empfehlen, denn sie sind wahrscheinlich das beste Beispiel französischer Käsekunst.



## Käse nach dem Hauptgang

Der berühmte Gedanke „Käse schließt den Magen“ ist nicht typisch französisch. Martin Luther soll es gesagt haben, als er Besuchern nur noch ein Stück Käse anbieten konnte. In Frankreich hingegen hat der Käseteller, der zwischen Hauptspeise und Dessert gereicht wird, die Aufgabe, den Wein des Hauptgangs zu beenden.

**Die perfekte Frage** bei der Beratung von Kunden, die einen Käseteller zusammenstellen möchten, lautet: „Welchen Hauptgang reichen Sie?“ Denn danach entscheidet sich, ob eher milde, frische oder würzigere Sorten empfohlen werden sollten.

**Die gute Empfehlung:** Nach Wildgerichten harmonisieren Käse mit blauem Edelpilz (z.B. Fourme d'Ambert, Bleu de Gex, Bleu d'Auvergne). Im Anschluss an leichte Gerichte kann man Käse mit hohem Fettgehalt reichen, wie Soumaintrain oder Vignotte. Ideale Nachfolger pikanter Gerichte sind würzige Käse (z.B. Munster, Livarot, Epoisses, Roquefort).

**Der passende Wein:** Als Begleiter zum Wein werden pro Teller drei bis vier Sorten à 20 bis 25 Gramm gereicht. Damit der Käse nicht nur zum Hauptgang, sondern auch zum Wein passt, gibt es vier einfache Regeln:

1. Erlaubt ist, was schmeckt - denn über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Dennoch sollte man beachten:
2. Mit Käse und Wein aus der gleichen Gegend liegen Sie immer richtig. Denn Boden oder Klima einer Region geben nicht nur dem Wein seinen Charakter, sondern prägen über die Nahrung der milchgebenden Tiere auch den Käse. (Beispiel: Chaource aus der Champagne und Champagner, Epoisses aus der Bourgogne und Burgunder).
3. Die Weinauswahl beeinflusst den Reifegrad des Käses. Ein trockener, fruchtiger Weißwein verlangt nach jungen milden Käsen, die angenehm säuerlich schmecken. Ausgeprägte Gewächse harmonisieren mit gereiften würzigen Käsen.
4. Weißwein lässt sich unkomplizierter mit Käse kombinieren als Rotwein.