

Die Käseversteher

Mit Vallée Verte in die Franche-Comté: Das Alnatura Magazin auf den Spuren des Hartkäses Comté aus dem Jura.

KÄSELIEBHABER SCHNUPPERN INTERESSIERT. Ammoniak-Düfte beherrschen die Luft des Reifekellers. Bei kühlen sechs bis acht Grad Celsius und 98 Prozent Luftfeuchtigkeit reifen bei Marcel Petite bis zu 100 000 Comté-Käseräder. Jeder Laib ist circa 35 Kilogramm schwer, hergestellt aus 350 Litern Rohmilch. Durchschnittlich zwischen 10 und 30 Monate verbleiben die Käse in dem unterirdischen Fort Saint Antoine im französischen Jura. Die Kunst der Affinage, des Käseveredelns, wird hier zur Perfektion gebracht, wo noch Ende des 19. Jahrhunderts bis zu 3 000 Soldaten zur Grenzverteidigung stationiert waren. Nachdem die Comté in kleinen Käseereien – Fruiteries genannt – hergestellt und 14 Tage lang täglich mit Meersalz gewaschen worden sind, kommen sie in die Reifekeller. Die Affineure (Reifekellermeister) entscheiden dann über das weitere Sein und Werden der Käseläibe. Gelagert auf sauberem Fichtenholz, dem man eine antiseptische Wirkung nachsagt, werden sie bei Marcel Petite einmal in der Woche gewaschen und gewendet. Ziel ist es, eine saubere milde Rinde zu erhalten, die den eleganten Geschmack des Comté ausmacht. Das Waschen und Wenden der schweren Laibe übernimmt hier ein Roboter. Die Qualitäts-Beurteilung, welches Reifepotenzial jeder einzelne Käse-laib hat, kann jedoch nur vom Experten gesehen, gehört, gefühlt, gerochen und geschmeckt werden. Die Käse dürfen keine Risse im Inneren haben. Der Affineur klopft den Käse ab. Wenn die akustische und visuelle Prüfung erfolgreich war, bohrt er mit einer sogenannten Käsesonde einen schmalen Kanal in den Laib und holt damit Käsemasse heraus. Mit den Fingern fühlt er den Teig, riecht daran und probiert. Fällt alles zu seiner Zufriedenheit aus, versiegelt er das im Käse



entstandene kleine Loch wieder mit der Käsemasse und der Rinde. Anschließend benotet er den Comté-Laib mit einer Art Geheimschrift, die nur den Affineuren und Mitarbeitern bei Marcel Petite bekannt ist. Sie informiert darüber, wie der Experte den Laib und sein Reifepotenzial bewertet hat. Seinem Gesichtsausdruck zufolge war er sehr zufrieden. Fotografiert werden möchte er lieber nicht.

Seit über 20 Jahren bestehen Geschäftspartnerschaften wie diese zwischen dem Vallée-Verte-Gründer und Geschäftsführer Bernhard Hurst und Käseereien sowie Käseveredelungsbetrieben. Man vertraut sich, deshalb dürfen wir auch den streng gehüteten Keller besichtigen. »Mir ist es ein Anliegen, die traditionelle Käseherstellung zu fördern, indem wir erstklassige herkunftsgeschützte Rohmilchkäse wie beispielsweise den Comté in den Bio-Fachhandel bringen«, sagt Hurst nicht ohne Stolz. Er ist ein bekennender Anhänger von Rohmilchkäsen, deren Geschmackstiefe und Aromenvielfalt den pasteurisierten Käsen weit überlegen sind. »Ist doch auch klar, in einer pasteurisierten Milch ist ja nichts mehr drin, was einen speziellen Geschmack entwickeln könnte und die Region repräsentiert«, bedauert Hurst. Hinzu kommt das Reifepotenzial. 90 Prozent der hochwertigen länger gereiften Hartkäse sind aus Rohmilch hergestellt. Hoch lebe lebendiger Käse, der sich geschmacklich weiterentwickeln kann, wenn man ihm Raum und Zeit lässt.

Comté AOP – schon gewusst?

Der herkunftsgeschützte Hartkäse stammt aus der Familie der Gruyères und wird seit dem elften Jahrhundert in der Region Franche-Comté, in den Departements Doubs und Jura, produziert. Der Comté darf ausschließlich aus der proteinreichen Rohmilch der für die Region typischen Montbéliard-Kühe hergestellt werden. Zu fressen bekommen diese Rinder die saftigen Kräuter und Gräser der Jura-Wiesen und im Winter Heu. Fermentierte Nahrung und Silofutter sind tabu.

Je nachdem in welcher Jahreszeit, aus welcher Milch er hergestellt wird und wie lange der Comté reift, entwickeln sich unterschiedliche Geschmacksnoten. Vorgeschrieben sind mindestens vier Monate. Je älter der Comté ist, desto größer sind das Aromenspektrum und die typischen Kristalle eines Hartkäses, die von dessen Qualität zeugen. *SUS*

IM FORT SAINT ANTOINE, dem Reifekeller des Affineurs Marcel Petite, reifen die 35 bis 40 Kilogramm schweren Comté-Laibe mindestens 4 bis zu 24 und mehr Monate (großes Bild). **REGELMÄSSIG ÜBERPRÜFT DER KÄSEREIFEMEISTER JEDEN LAIB**, um das Reifepotenzial zu ermitteln. Mit einer Käsesonde holt er Käsemasse aus dem Laib heraus (unten), befühlt, riecht und probiert.



Vallée Verte kurz gefasst

Gründung 1999

Unternehmenssitz Kehl

Mitarbeiter 18

Produkte Die Vallée Verte Handelsgesellschaft für Naturprodukte mbH importiert mehr als 320 Bio-Käsespezialitäten aus zwölf verschiedenen Ländern (meist französische Bio-Käsesorten und zum überwiegenden Teil Rohmilchkäse) und beliefert ausschließlich den Bio-Fachhandel

Besonderheiten Als Mitglied in der *Guilde Internationale des Fromagers Confrérie de Sait-Uguzon* hat sich Vallée Verte dazu verpflichtet, die handwerkliche Tradition der Käseherstellung zu erhalten und zu fördern

Bei Alnatura erhältlich ca. 20 hochwertige herkunftsgeschützte Käsesorten, z. B. Comté, Manchego, Red Leicester, Roquefort, Brie de Meaux u. a.

