



Die Grande Nation des Käses

Foto: © sunny Forest - fotolia.com

Frankreich gilt als ein Paradies für Feinschmecker. Ein Grund dafür ist die Vielfalt an Käsen, die so außergewöhnlich wie ihre Herkunftsregionen sind.

Gerne wird Frankreich auch die Grande Nation genannt. Der Begriff stammt aus der Zeit Napoleons, der mit seinen Feldzügen viele Länder eroberte, sie als Provinzen führte und diese mit Großbritannien verglichen wurden. Heute sind die Landesgrenzen nicht mehr so weitreichend, aber in kulinarischer Hinsicht ist Frankreich noch immer eine große (grande) Nation. Vor allem beim Käse wird Frankreich als eines der Länder mit der größten Vielfalt an besonderen Spezialitäten genannt. Mit geschätzten über 1.000 Sorten ist unser Nachbarland ein Paradies für Käseliebhaber. Ein Grund dafür ist die Vielfalt der Landschaften, von satten grünen Weiden im Norden bis zu eher kargen Gebieten in den Pyrenäen im Süden. So unterschiedlich die Vegetation der Regionen ist, so unterschiedlich sind die verarbeitete Milch und die Käsesorten.

Aus dem **Norden** Frankreichs stammen mit Brie und Camembert zwei der bekanntesten französischen Käse. Ihre Heimat ist die Normandie, mit Sonne und Meer, feinem Sand und wilden Klippen. Auf den meeresnahen, grünen, saftigen Weiden grasen die Kühe, aus deren Milch der inoffizielle Botschafter der Normandie – der Camembert – hergestellt wird. Der Camembert de Normandie ist wohl der bekannteste Weichkäse mit weißem Edelschimmel. In-

zwischen stellen zwar viele Länder diese Spezialität her, doch das Original aus Rohmilch trägt seit 1983 das AOP-Siegel für seine geschützte Herkunft. Das Pflichtenheft des Camemberts besagt, dass er mit den Kulturen *Penicillium Camemberti* oder *Penicillium Candidum* hergestellt werden muss, die ihm seinen weißen Schimmel-



Ein Zeichen für Tradition

Der Zusatz A.O.P. ist die Abkürzung für „Appellation d'Origine Protégée“ und bedeutet, dass der Name des Käses untrennbar mit der Tradition einer Region und Herstellungsweise verbunden und als Markenname geschützt ist. Um dieses Siegel zu erhalten, müssen besondere Qualitätskriterien erfüllt sein. So hat ein A.O.P.-Käse seinen Ursprung in einem geographisch festgelegten Gebiet. Von dort muss die verwendete Milch stammen und die Herstellung und zumindest ein Teil der Reifung erfolgen. Zudem sind typische Merkmale des Käses wie Größe, Konsistenz, Fettgehalt und Gestalt der Rinde genau festgelegt und müssen exakt eingehalten werden. Darüber hinaus wirken sich die Herstellungsbedingungen auf die Qualität des Käses aus, so dass A.O.P.-Käse nach altergebrachten Verfahren hergestellt werden, die teilweise eine jahrhundertealte Tradition haben. Um diese Kriterien zu überwachen, unterziehen sich die Hersteller von A.O.P.-Käsen strengen Kontrollen einer Kommission.

Pont- l'Évêque	Pong Lewäk	K, (R)	WR	AOP
Poulligny Saint-Pierre	Pulinjih Ssäng-Pijär	Z, R	W	AOP
Reblochon	Rö.blo.schon	K, R	hS	AOP
Rocamadour	Ro.kama.dur	Z, R	W	AOP
Rochebaron	Rosch.Ba.rong	K	W E	
Roquefort	Rock.for	S, R	hS E	AOP
Saint Agur	Ssäng Agühr	K	hS E	
Saint-Nectaire	Ssäng Nektähr	K	hS	AOP
Saint-Marcellin	Ssäng Marssölläng	K oder Z, (R)	W	
Sainte-Maure de Touraine	Ssant Mohr dö Turähñ	Z, R	W	AOP
Selles-sur-Cher	Ssäll ssür Schär	Z, R	W	AOP
Soignon Ziegenrolle	Soan.jong	Z	W	
Soumaintrain	Ssu.mäng. träñg	K, (R)	WR	
Tomme de Savoie	Tomm dö Ssa.woa	K	S	
Valençay	Wallongssäh	Z, R	W	AOP

Vache: Kuh	Wasch			
Chèvre: Ziege/ Ziegenkäse	Schährwö			
Brebis: Milch- schaf/Schaf- käse	bröbih			

Legende:

Milch:

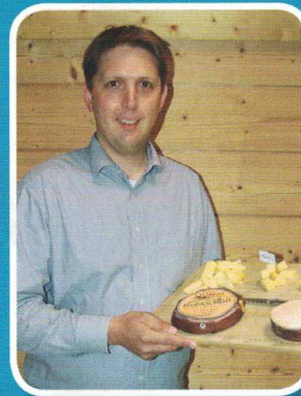
- Z:** Ziegenmilch
K: Kuhmilch
S: Schafsmilch
R: Rohmilch
(R): auch als Rohmilch-
 version, dann meist
 vom Bauernhof

Gruppe:

- H:** Hartkäse
S: Schnittkäse
hS: halbfester Schnittkäse
hS E: halbfester Schnittkäse
 mit blauem Edelpilz
 (Edelpilzkäse)
W: Weichkäse
 mit Weißschimmel
WR: Weichkäse
 mit Rotkulturen
 (Rotkulturkäse)
WE: Weichkäse mit
 blauem Edelpilz
 (Blauschimmelkäse)
F: Frischkäse

Pyrénées hergestellt. Seinen kräftigen Geschmack verdankt er der Reifung in natürlichen Felsenkellern auf den Kalksteinplateaus der Causses. Dort reift der Bleu des Causses mindestens 70 Tage, meistens jedoch zwischen drei und sechs Monaten.

HANDWERKLICH



Robert Aberle ist studierter Land- und Milchwissenschaftler. Während der letzten zehn Jahre war er unter anderem für den Käse-Einkauf bei Metro C&C sowie als Key Accounter für Schweizer Sorten bei Emmi Deutschland tätig. Gemeinsam mit seinem Geschäftspartner Hermann Lüttge hat Robert Abele vor rund einem Jahr R&H Delicat gegründet

und ist im Auftrag von derzeit zwölf französischen Käsereien für Vertrieb, Auftragsabwicklung und QS-Fragen für Deutschland und Österreich tätig. R&H Delicat hat „Klein, immer ansprechbar, schlagfertig und kompetent. Wir können nahezu alle Käse aus Frankreich zu Top-Qualitäten bieten“ als Motto auf die Fahnen geschrieben.

Im Gespräch mit der **KÄSE-THEKE** berichtet Robert Abele, was die Spezialitäten aus Frankreich so besonders machen und wie deutsche Bedientheken davon profitieren können.

KÄSE-THEKE: Was macht französische Käsespezialitäten so besonders?

Robert Abele: Sicherlich ist es die Geschichte, die hinter (fast) jedem Käse steht. Und die damit verbundene Tradition. Dies zeichnet sich in dem Kennzeichen AOP aus, das für Ursprung und Qualität steht und nach dem auch in Deutschland viele Konsumenten bewusst suchen. Hinzu kommen natürlich auch die handwerkliche Produktion und die Kreativität der Käsemeister.

Was unterscheidet französische Spezialitäten von ihren internationalen Pendanten?

Man muss unterscheiden zwischen „Spezialitäten“ im deutschen Sinn und im französischen Sinn. Hier wird meiner Meinung nach viel vermischt. Für mich sind französische Spezialitäten Käse aus kleinen und mittelständischen Käsereien und nicht von den großen Herstellern, die auch in Deutschland als französische Spezialitäten angeboten werden. Die wirklichen Spezialitäten aus den kleinen und mittelständischen Käsereien bestehen durch ihre handwerkliche Produktion, die Authentizität der Artikel, die Kreativität der Hersteller/Käsemeister und die Verbindung zur Region, in der sie hergestellt werden. Und man schmeckt den Unterschied einfach.

Der Teig des Sommerkäses ist feucht und elfenbeinfarben, der der Winterkäse ist weiß. Ein weiterer Grund für die französische Käsevielfalt sind die Affineure. Sie haben das Gespür für die außergewöhnliche Qualität jedes einzelnen Käses und verstehen

es, diese auf den Punkt perfekt auszureifen oder mit verschiedenen Zutaten derart während der Reifezeit zu pflegen, so dass ein noch außergewöhnlicheres Genussprodukt daraus entsteht.

UND AUTHENTISCH

Mit welchen französischen Käsen kann sich eine Bedienungstheke von anderen abheben?

Frankreich bietet viele Käse, die ein Thekensortiment bereichern können. Aus den Savoyen (Franz.: Savoie) wären dies der Tomme de Savoie AOP, Reblochon AOP, Abondance AOP, mindestens neun Monate gereifter Cœur de Savoie oder ein Gruyère de France IGP. Auch die Pyrenäen bieten mit Tomme Noir IGP, Baskeri (Schaf), Ossau Iraty AOP (Schaf), Itchebai (Ziege+Schaf), Caprinelle (Ziege) interessante Sorten für die Theke. Zudem sollte man die unterschiedlichen Käsevorlieben berücksichtigen, die wir in Deutschland haben. So sind im Süden Käse mit Rotkultur gefragt, beispielsweise ein Münster AOP aus dem Elsass und seine affinierten Verwandten (z. B. Le Welsche - mit Gewürztraminer). Im Osten können Kunden leicht mit milden Blauschimmelkäse wie einem Fourme d'Ambert AOP oder Bleu d'Auvergne AOP begeistert werden, während im Norden und Westen Hart- und Schnittkäse wie die Schafskäse aus den Pyrenäen oder Tomme de Savoie AOP, Cœur de Savoie ein guter Tipp für die Kunden sind.

Zudem lassen sich andere Reifestufen den Kunden gut vermitteln. Dafür sind zum Beispiel Fourme d'Ambert AOP im Gebirgstunnel gereift oder Camembert de Normandie AOP Affiné Gourmet Edition perfekt durchgereift erhältlich.

Worauf sollte geachtet werden, wenn man in seiner Theke französische Käse präsentieren möchte?

Das ist eine sehr gute Frage und aus meiner Sicht eine reine Frage der Philosophie. Ich persönlich würde zuerst nach Käsegruppe (Hart-, Schnitt-, Weich-, Rotkultur-, Frischkäse und Schafs- und Ziegenkäse) unterscheiden. Dann innerhalb der Käsegruppe nach Ländern. So bin ich der Meinung, dass ein Kunde der z. B. in der Regel österreichischen oder deutschen Bergkäse kauft, auch einmal zu einem Abondance oder Beaufort oder einem anderen Hartkäse greift, der ihm bisher nicht so geläufig war. Außerdem ist bei französischem Käse aus meiner Sicht das Zusammenspiel zwischen Bedienungstheke und der Cabrio-Theke immens wichtig.

Ein Grund dafür, dass es einige französische Käsespezialitäten nicht in die Käsetheken schaffen, ist unter anderem auch das schwierige Handling. So wie beim Brie de Meaux AOP oder beim Reblochon de Savoie AOP. Diese beiden Käse sind richtig durchgereift sehr cremig und ich denke für jede Thekenkraft ein Graus. Hier gibt es die Möglichkeit des „Selbstabpackens an der Theke“ oder des Bezugs von vorverpackter Ware. Aber bitte achten Sie dabei darauf, dass diese Vorverpackung „hand-

werklich“ ist, denn der Brie de Meaux AOP ist es schließlich auch. Beim Reblochon gibt es die Möglichkeit, einen halben Laib vorverpackt zu verkaufen. „Easy-Handling“ – jedoch auch hier kauft das Auge mit – nicht jede handwerkliche Verpackung ist geeignet für die Präsentation und Verkauf bzw. wegen der kurzen Restlaufzeit.

Welche Tipps haben Sie, um den Kunden französische Käse schmackhaft zu machen?

- Vermehrte Platzierung in der Theke oder in der Cabrio-Theke
- Themenwerbungen im Markt, beispielsweise mit einer französischen Woche, mit neuen und auch ausgefallenen Käsesorten. Der Discount in Deutschland macht es erfolgreich vor.
- Themenplatzierungen: Es ist wichtig, dem Kunden die Mentalität und das Bewusstsein des jeweiligen Landes näherzubringen. Und hier durchaus auch Cross-Promotions durchführen. Denn wer isst schon gerne Käse so ganz ohne etwas dazu.
- Fertige Käseplatten: aus meiner Sicht eine der Möglichkeiten, dem Kunden neue Käsespezialitäten näherzubringen und ihm dabei die schwere Entscheidung zu nehmen „Welchen Käse nehme ich denn?“

Soßen, Chutneys u. ä. in Verbindung mit Käse liegen im Trend. Können Sie uns Kombinationen mit französischen Sorten verraten, mit denen Thekenteams ihre Kunden begeistern können?

Ich muss gestehen, dass ich es wie die Franzosen sehe und Senfsoßen sowie würzige Chutneys nicht so gerne zum Käse habe. Sie überdecken meist den Käse und der sollte doch im Vordergrund stehen. Sonst brauche ich keinen guten Käse, wenn die Soße alles überdeckt. Dennoch ein Beispiel: Ein Schafskäse aus den Pyrenäen und eine Kirschkonfitüre mit Thymian oder eine Feige-Nuss-Konfitüre. Ein Gedicht – Sie schmecken beides.

Verraten Sie uns Ihren französischen Lieblingskäse?

Es gibt keinen Lieblingskäse. Es kommt auf die Tageszeit und den Anlass an und auch die eigene Stimmung. Ich kann Ihnen ein paar Beispiele geben: morgens z. B. einen schönen Camembert de Normandie AOP oder einen Brie, Tomme Noir oder Abondance. Mittags einen Baskeri oder einen Brie de Meaux und abends einen Rocamadour oder St. Marcelin mit Akazienhonig, einen Tomme de Savoie, einen Reblochon oder einen schönen Roquefort Pastorelle. Mit einer Anmerkung: Es gibt auch hier zwischen den verschiedenen Herstellern zum Teil enorme Qualitätsunterschiede – vergleichen Sie – und Preis ist nicht alles!