

Die Gallerte wird von Hand aus den Wannen geschöpft und in die Formen gegeben.



Der Tradition verbunden

In der Fromagerie L'Étoile werden handgeschöpfte Weichkäse nach alter Tradition hergestellt.

.....

Die Rohmilch-Weichkäse St. Marcellin und sein größerer Bruder St. Felicien zählen zu den bekanntesten Spezialitäten ihrer französischen Heimatregion, der Dauphiné. Die Gegend im Südosten Frankreichs zwischen den Städten Die und Grenoble zeichnet sich ebenso durch ihre Gebirgszüge des Vercors, die bis an die Alpen reichen, wie seine Täler mit den Flüssen Isère, Drac und Drôme aus. Diese landschaftliche Abwechslung bietet den Landwirten der Region hervorragende Bedingungen zur Bewirtschaftung, zu der

auch die Milchviehhaltung und Käseproduktion seit jeher gehören. Daher ist es wenig verwunderlich, dass die Käserei L'Étoile sich aus einem Bauernhof entwickelt hat.

Im Jahr 1942 kaufte Familie Berrier den Bauernhof in Saint Just de Claix und stellte einen Tomme de St. Marcellin her. Als 1960 der Sohn, Jean Berrier die Käserei übernahm, stand für ihn fest, dass er der Käserei sowie dem St. Marcellin ein Alleinstellungsmerkmal geben musste. Denn rund 50 weitere Hersteller in der Region produzierten ebenfalls den kleinen Weichkäse. Dies führte zu einem großen Variantenreichtum, schon weil der St. Marcellin ursprünglich nicht aus Kuh-, sondern aus Ziegenmilch hergestellt wurde.

Dabei legte Jean Berrier Wert auf die traditionelle Rezeptur und das klassische Herstellungsverfahren sowie die Verwendung von Kuhrohmilch. Denn die Milch der Region, mit den heimischen Gräsern und Kräutern, bildet die Grundlage für einen hochwertigen Käse. Die Käserei wurde im dreistöckigen Bauernhofgebäude nach einem klassischen Vorbild integriert. Damals wie heute wird das Erdgeschoss für die Herstellung des Käses, inklusive Milchlieferung und Milchbearbeitung, genutzt. Bei L'Étoile wird die Milch durch die eigenen Sammelwagen täglich bei den 100 Kuhmilch- sowie fünf Ziegenmilchlieferanten abgeholt. Dabei sind die Landwirte bereits selektiert, wer von ihnen Milch für die Rohmilchspezialitäten oder für Käse aus thermisierter Milch sowie für Ziegenkäse produziert. Daraus

resultiert, dass die Milchbauern jeweils spezielle Lastenhefte für die Milchproduktion haben, die Themen zur Viehhaltung, Stallbau, Fütterung und vieles mehr vorgeben.

Die drei Milchsorten werden in den Sammelwagen getrennt erfasst und in der Käserei in verschiedenen Tanks gelagert. In den Tanks beginnt der Unterschied in der Herstellung des St. Marcellin sowie des St. Felicien im Vergleich zu anderen Käsen, denn die zur Käseherstellung notwendigen Kulturen werden bereits hier zum Start des Gerinnungsprozesses und nicht später im Kessel oder Fertiger, zugegeben. „Die bei uns verwendeten Kulturen werden von uns für jede Charge gezüchtet und stammen nicht von den bekannten Lieferanten. Dadurch erhält unser Käse seinen einzigartigen Geschmack“, berichtet Pierre Jacquet, Directeur bei L'Étoile. Rund 24 Stunden vor der nächsten Produktion werden die Kulturen auf der Basis vorhandener neu angesetzt. So basiert jeder Käse auf seinen Vorgängern. Aus den Tanks wird die Milch auf 50-Liter-Wannen verteilt und ihr dabei das tierische Lab zugesetzt. In diesen Wannen erhält sie rund eine Stunde Zeit, in der die Milch zu einer festen Gallerte wird.

Kessel mit Käseharfen, die den Bruch schneiden und anschließend rühren, sucht man bei L'Étoile vergebens. Die Wackelpudding-artige Gallerte wird in den 50-Liter-Behältern an die Abfüllwannen gebracht. Dort schöpfen Mitarbeiter „à la main“ – mit der Hand – die Gallerte in die Käseformen. Die Bruchstücke haben dabei unterschiedliche Größen und werden möglichst gleichmäßig verteilt, so dass die Formen alle gleich voll sind. Anschließend erhalten die jungen Käse rund 24 Stunden Zeit, in der sie – ohne gepresst zu werden - Molke verlieren und langsam zu einer homogenen Masse werden. Dies wird durch einmaliges manuelles Wenden der Käse unterstützt. Die dafür verwendeten Holzbretter, auf denen die Käse ruhen, sind leicht gewölbt und haben feine Rillen, so dass die austretende Molke gut ablaufen kann. Am nächsten Tag gelangen die Käse auf den nächsten Arbeitstisch, auf dem sie zunächst alle per Hand gewendet und wieder in die Form zurückgelegt wer-



Abschließend wird der Bruch gleichmäßig in die Formen verteilt.



In 50-Liter-Wannen dickt die Milch an und wird zur Gallerte.



Auch das gleichmäßige Salzen der Käse ist echte Handwerkskunst.



Pierre Jacquet überzeugt sich von der Qualität seiner Käse.

den. Anschließend werden sie ebenso von Hand gesalzen, denn auch ein klassisches Salzbad sieht die traditionelle St. Marcellin-Herstellung nach AOP-Richtlinien nicht vor.

Eine weitere Besonderheit ist die Reifung des Käses. Dabei bedient sich der Hersteller der Bauweise des alten Bauernhauses, das in Nord-Südrichtung erbaut wurde, um die Winde einzufangen. Diese wurden damals durch das Dachgeschoss geleitet, um Nüsse – Noix de Grenoble AOP – zu trocknen. Heute trocknen dort die Käse. Die natürlichen Winde werden heute durch Belüftungssysteme und Ventilatoren weitgehend unterstützt. Regulierend werden aber bis heute die Fensterschächte für Wind und Temperatur genutzt. Rund eine Woche verbleiben die Käse in dieser rund 20 Grad Celsius warmen Vorreife, ehe sie in den eigentlichen Reiferaum bei zehn bis zwölf Grad Celsius kommen, in dem sie etwa zwei weitere Woche lagern, in denen sich der leichte Weißschimmelrasen, der cremige Teig sowie der milde, leicht salzige Geschmack entwickeln kann.

Auch die Etiketten werden von Hand auf die Käse gelegt.



Diese Reifeprozedur erklärt, warum ein St. Marcellin und St. Felicien länger reifen als vergleichbare Weichkäsesorten. Da die Käse einen verhältnismäßig weichen Teig haben, werden sie in Kunststoff-, Holz- oder Keramikschalen verpackt. Auch dieser Arbeitsschritt, genau wie das Belegen der Käse mit Etiketten, erfolgt per Hand. Die vielen von Hand ausgeführten Arbeitsschritte erklären den hohen Personalbedarf der Käserei. Die Qualität des Käses dankt es. „Es wurden einige Versuche unternommen, die Arbeitsabläufe zu verändern. Das Ergebnis war jedes Mal, dass es sich negativ auf die Qualität des Käses ausgewirkt hat“, berichtet Pierre Jacquet. Da Arbeitsschritte wie das Schöpfen, Wenden und gleichmäßige Salzen handwerkliche Käsekunst sind, beschäftigt L'Étoile dafür keine Saisonarbeiter oder ungelernete Kräfte. Das Unternehmen ist stolz darauf, dass viele seiner Angestellten – genau wie bei seinen Landwirten – schon lange bei ihm beschäftigt sind – teilweise sogar in zweiter Generation. Denn Tradition umfasst bei L'Étoile mehr als nur den Herstellungsweg des Käses.

Das händische Verpacken in Kisten ist gleichzeitig Endkontrolle für die Käse.

