



Im Reifekeller bildet sich der natürliche Schimmel und das Aroma des Tome des Bauges AOP.

Französische Sennereikunst

Die AOP-Käse Frankreichs weisen viele kleine Besonderheiten in ihrer Herstellung auf. Diese sind verantwortlich für den einzigartigen Geschmack der Käse.

Reblochon, Abondance oder Tome de Savoie sind nur drei der AOP-Klassiker, die aus den Savoyen (franz. Savoie) stammen. Savoyen liegt zwischen der Schweiz, dem Piemont und dem Département Isère sowie Ain. Es ist die höchstgelegene Landschaft Europas und besteht hauptsächlich aus den Savoyer Alpen mit ihrem höchsten Berg, dem Mont Blanc (4.810 m). Neben dem Tourismus sind

die Milch- und Käseproduktion eine der wichtigsten Einnahmequellen der Region und erklärt, warum aus den Savoyen so viele AOP-Käse stammen.

Meist werden in den Fruitières (Sennereien) nur ein bis zwei verschiedene Käse hergestellt. Und schon bei zwei Sorten sind oftmals strenge räumliche Trennungen aufgrund der AOP-Auflagen notwendig, so dass beispielsweise keine Kulturen oder Schimmel von einem auf den anderen Käse durch die Luft oder über die Milch übertragen werden können. Einer der namhaften Spezialitätenhersteller der Savoyen ist die Fruitières Chabert, die zehn kleine Käsereien sowie ein Logistikstandort umfasst. So wird in Cruseilles in der Fruitière du Mont Salève der Reblochon de Savoie AOP hergestellt.

Fruitières du Mont Salève

Täglich wird die Milch bei den Landwirten eingesammelt und als Rohmilch in der Käserei verarbeitet. Die Milchbetriebe in der Region haben durchschnittlich nur 18 Kühe – der kleinste Betrieb gerade mal drei. Bereits die Milchlieferanten haben ein umfangreiches Pflichtenheft, das sie erfüllen müssen, um ihre Milch für die Herstellung eines Reblochon de Savoie AOP zu liefern. Dieses beinhaltet beispielsweise die Vorgabe der Kuhrassen, Weidehaltung, Fütterung und viele weitere Themen zur Tierhaltung.

Etwa 40 Minuten dauert die Vorreifung der Milch. Verwendet werden dabei nur selbst gezüchtete Käsekulturen und tierisches Lab. Das AOP-Pflichtenheft des Reblochon verlangt einen möglichst

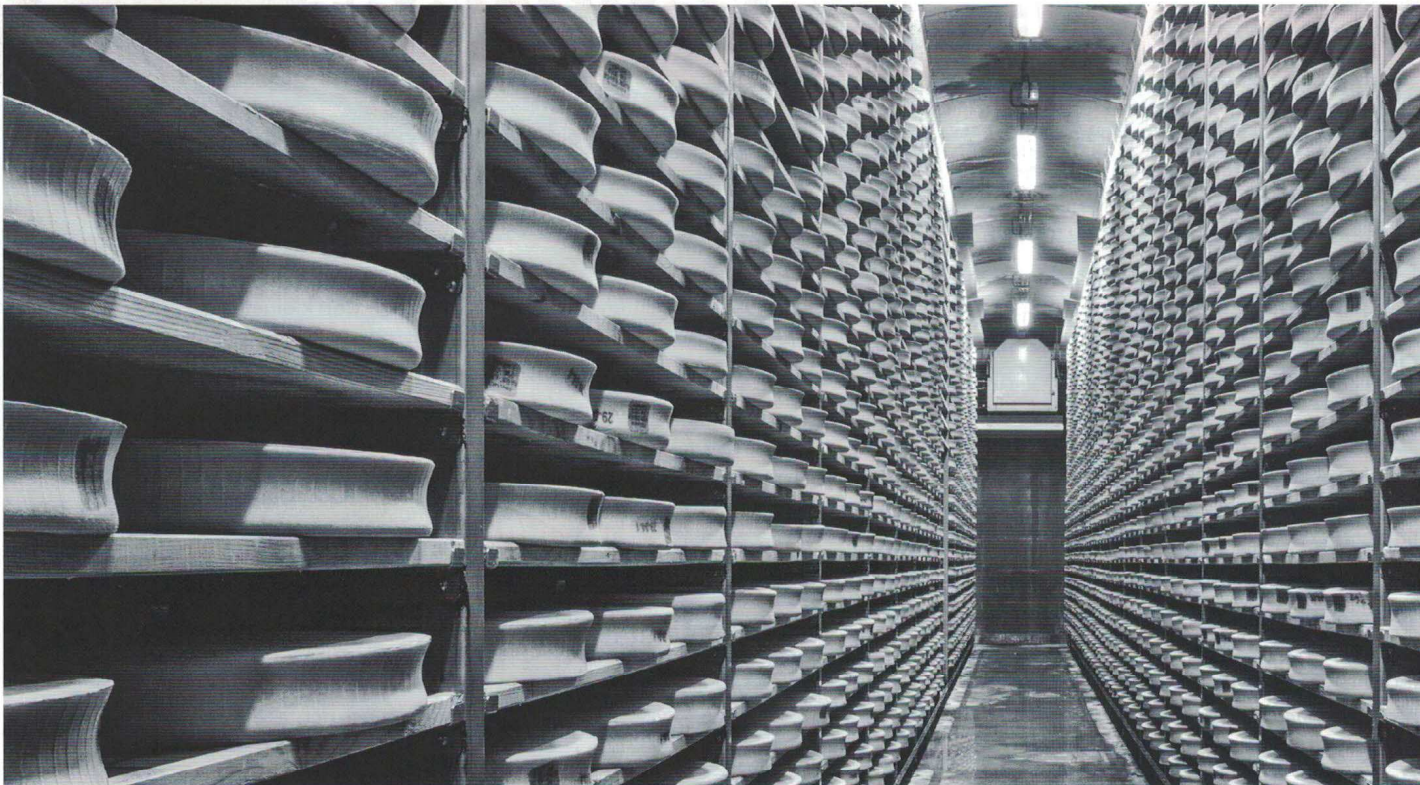


schonenden Umgang mit der Milch und dem Käseteig. So wird die dickgelegte Milch nur 15 Mal geschnitten, ehe der Bruch in die Formen abgefüllt wird. Dabei ist besonders, dass der Bruch und die Molke nicht abgepumpt werden, sondern unten aus dem Kessel abfließen und die junge Käsemasse ohne Belastung durch das Pumpen in die Formen gelangt. Durch das wenige Schneiden sind die Bruchstücke relativ groß, wodurch der Käse später seine besondere Cremigkeit erhält. Nach dem Abfüllen werden die Käse mit kleinen, 1,5 kg schweren Gewichten vorsichtig für rund 1,5 Stunden gepresst, so dass die Molke langsam abfließen kann. Die feinen Löcher der Formen sowie das Muster der Gewichte sind später in der Rinde des halbfesten Schnittkäses zu erkennen und sind ebenfalls Bestandteil der AOP-Vorgaben.

Nach dem Ausformen kommen die noch jungen, weißen Käselaike in eine neue Form mit größeren Löchern, durch die

Ohne zu Pumpen fließt das Bruch-Molkegemisch aus dem Kessel in Formen.

In fünf Reiferäumen im Berg lagern jeweils rund 16.000 Laibe des Abundance AOP.



Von Hand wird der Bruch des Tome des Bauges AOP in die Formen verteilt.



Das feine Lochmuster der Formen ist später in der Käserinde zu sehen.

während der nächsten Stunde in einer Trocknungsphase weitere Molke abfließen kann, ehe sie für eine Stunde ins Salzbad kommen. Anschließend ziehen die Käse in ihr Reifelager um, in dem sie vier Tage reifen, trocknen und dabei täglich gewendet werden. Am vierten Tag wird der Reblochon einmal mit Rotkulturen gewaschen und erhält anschließend weitere elf Tage Zeit, um seinen weißen Milchsimmel, den cremigen Teig sowie sein Aroma zu entwickeln. Am 15. Tag werden die Käse verpackt. Da sie eine recht weiche Konsistenz haben, werden die Käse auf kleine, dünne Holzscheiben, die aus der Region stammen, gelegt. Sie verleihen dem Käse



Die Fruitière des 3 Massifs ist im Stil eines Bergchalets erbaut.

Stabilität und nehmen Feuchtigkeit auf, so dass die Rinde trocken bleibt.

Fruitières des 3 Massifs

Zwischen den beiden Seen Lac d'Annecy und dem Lac du Bourget, direkt am Bergmassiv de Bauges, liegt die Fruitières des 3 Massifs – die Sennerei der drei Berge. Das Gebäude gleicht eher einem schönen Alpenchalet als einer Käserei. Hier werden zwei weitere AOP-Käse hergestellt. Da der Abondance AOP und der Tome des Bauges AOP nach ihren Pflichtenheften nicht unter einem Dach hergestellt und ausgereift werden dürfen, weist der erst 2003 erbaute Standort eine Besonderheit auf. Das Gebäude besteht aus drei aneinander gefügten Häusern, das linke für den Abondance, das rechte für

den Tome des Bauges und das mittlere Haus für Milchvorbereitung, Käseladen und Verwaltung.

Der aus Rohmilch hergestellte Abondance AOP ist ein Schnittkäse. Täglich werden rund 15.000 Liter Milch, die ausschließlich von der gleichnamigen Rinderrasse Abondance stammen darf, verarbeitet. Ähnlich wie beim Emmentaler darf der Käse nur in Kupferkesseln hergestellt werden. Den Käsemeistern in der Fruitières des 3 Massifs stehen dafür zwei Kessel mit je 400 Litern zur Verfügung, aus denen jeweils zehn Käse hergestellt werden. Die Käse werden anschließend mit 150 kg (1,5 bar) gepresst, so dass sie schon reichlich Molke verlieren. Danach kommen die jungen Laibe in eine neue,





Am vierten Tag werden die Laibe mit Rotkulturen gepflegt.



In der Fruitière du Mont Salève wird der Reblochon de Savoie AOP hergestellt.

konkave Käseform, die ihnen die markante Rindenform gibt und werden mit sieben kg schweren Metallplatten erneut gepresst. Anschließend geht es für zwölf Stunden ins Salzbad, bevor sie für mindestens 100 Tage in die Reifekeller kommen. Diese liegen in der Fruitières des 3 Massifs im Berg, wodurch die Käse ein natürliches, konstantes Klima mit zehn Grad Celsius und 95 Prozent Luftfeuchtigkeit vorfinden. Hier reifen sie auf Holzbrettern und werden je nach Reifegrad von einem Roboter mit Salzwasser und Rotkulturen abgewaschen.

Der zweite AOP-Käse aus der Fruitières des 3 Massifs ist der Tome des Bauges,



Im Laufe der 15-tägigen Reifezeit bildet sich auf der Rinde des Reblochon der typische weiße Milchsimmel.



Von Hand wird der Käse in die Formen gegeben.

der dem bekannten Vertreter der Region, dem Tome de Savoie sehr ähnlich ist. Nur acht Landwirte aus einem Umkreis von 20 km um die Käserei liefern die Milch für den Rohmilchschnittkäse. Die Milch darf nur von den Rinderrassen Abondance, Montbéliard oder Tarentaise stammen und die Landwirte haben, ähnlich wie beim Reblochon, ein umfangreiches Pflichtenheft bei der Milchtierhaltung zu erfüllen. Täglich werden maximal 2.000 Liter Rohmilch verarbeitet. Die Käseharfe schneidet den Bruch in walnussgroße Stücke. Auch beim Tome des Bauges verlangt das AOP-Pflichtenheft eine möglichst schonende Verarbeitung der Milch im Kupferkessel. Daher wird das Bruch-Molke-Gemisch nicht abgepumpt, sondern der Schwerkraft folgend in die Formen gefüllt. Dort wird sie in den Wannen per Hand gleichmäßig in die Formen verteilt. Maximal zwei Wannen zu je 110 kg Käse werden auf diese Weise täglich verarbeitet. Auch das Pressen erfolgt äußerst schonend.



Nur durch das Eigengewicht werden die Laibe des Tome des Bauges AOP gepresst.

Maximal drei Formen werden übereinander gestellt, so dass die Molke über den Eigendruck der Käse herausgedrückt wird. Zwischen vier und fünf Stunden kommen die Laibe anschließend ins Salzbad. In den Reifekellern verbringen die Käse mindestens 35 Tage auf Holzbrettern bei etwa zwölf Grad Celsius und bilden in der Zeit ihren Geschmack sowie den natürlichen Schimmelrasen, der regelmäßig verschmiert und festgedrückt wird. Der in Deutschland bekanntere Tome de Savoie ist etwas schwerer, reift im Vergleich zum Tome des Bauges etwas kürzer und ist dadurch etwas milder und weist eine etwas dünnere Rinde auf.