

DAS  
FEINSCHMECKER  
HANDBUCH  
KÄSE

*h.f.*ullmann

8	Vorwort
10	<i>Kapitel 1</i> – Käsegeheimnisse
32	<i>Kapitel 2</i> – Käseherstellung
62	<i>Kapitel 3</i> – Vom Umgang mit Käse
98	<i>Kapitel 4</i> – Käse-Welt
104	Frankreich
190	BeNeLux
224	Deutschland
260	Schweiz
276	Österreich
288	Italien
322	Spanien
358	Portugal
376	Griechenland & Zypern
388	Türkei
398	Großbritannien

428	Skandinavien
448	Polen
456	Tschechien, Ungarn, Slowakei, Bulgarien, Rumänien
474	Russland
480	USA
510	Kanada
516	Mexiko
530	Südamerika
534	Australien und Neuseeland
540	Afrika
544	Asien
548	Naher Osten
552	Anhang





# FRANKREICH

## Tour de Fromage

Feinschmeckern in aller Welt ist Käse aus Frankreich ein Begriff. Die ältesten Käsesorten des Landes gibt es seit 2000 Jahren, die jüngsten sind neue Kreationen unserer Zeit. Französischer Käse bietet eine unglaubliche Vielfalt, es gibt über 500 Sorten, die etwa 1000 verschiedenen Markenkäse gar nicht mitgerechnet. Manche haben schier unaussprechlichen Namen, manche kommen aus winzigen Dörfern, die man nur mit Mühe auf der Landkarte findet, und manche gar nur von einem einzigen Erzeuger. In früherer Zeit wurden die Käse auf Stroh auf den verschiedenen Märkten der Region angeboten. Die typischen Käse trugen bald die Namen der Dörfer oder der Region, auf deren Märkten man sie kaufen konnte. Bald stellte die Käseproduktion nicht nur ein willkommenes Einkommen für die Bauern dar, sondern bildete eine mindestens ebenso willkommene Quelle für Steuern.

*Terroir* und *savoir faire* sind die Säulen, auf die sich der Ruf der französischen Käse gründet. Immer noch werden viele Käse nach jahrhundertealter Tradition erzeugt. Sie sind Ausdruck der Kunstfertigkeit des Menschen, der schon immer seine Kreativität einsetzte, um aus den Gaben der Natur das Beste zu machen. Zum *savoir faire*, der handwerklichen Tradition der Käseherstellung, kommen das *terroir*, das Zusammenspiel von natürlichen Gegebenheiten wie Klima, Boden, Vegetation und diesen Gegebenheiten in idealer Weise angepasste Milchrassen. Auf saftigen, grünen Wiesen im Norden Frankreichs, der Normandie oder in den Flusstälern Ostfrankreichs weiden Kühe und liefern die fettreiche, gehaltvolle Milch für berühmte Weichkäse.



Im französischen Rohmilchkäse kommen die verschiedenen *terroirs* und die Qualität der Milch am deutlichsten zum Ausdruck. Rohmilchkäse haben in Frankreich eine lange Tradition und sind bei den Franzosen sehr beliebt. Schätzungsweise 200.000 t Rohmilchkäse werden jährlich erzeugt, das sind etwa 12 % der in Frankreich produzierten Gesamtmenge an Käse. Davon besitzt gut die Hälfte eine AOC, eine geschützte Ursprungsbezeichnung.

Sowohl nach der Vielfalt der Sorten als auch nach der produzierten Menge ist Frankreich Europas führender Käseproduzent. Bei den Kuhmilchkäsen ist der Anteil an Frisch- und Weichkäsen besonders hoch, Ziegenmilchkäse werden in erster Linie als Frisch- und Weichkäse vermarktet, aus Schafsmilch stellt man vor allem halb feste Schnittkäse her. Knapp ein Drittel der Käseproduktion geht in Exportmärkte, vor allem nach Deutschland. Die Franzosen selbst verzehren im Jahr rund 1,36 Millionen Tonnen Käse und sind mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von 23,6 kg pro Jahr mit Abstand Weltmeister im Käsekonsum.

## DAS BAGUETTE



»Typisch französisch« – dabei gibt es das knapp 70 cm lange »Meterbrot« noch keine 100 Jahre. Das französische Brot war früher rustikal, dunkel und grob, rund und groß, mit dichter Krume und dicker Kruste. Erst im Verlauf des 18. Jahrhunderts erschienen lange Brofformen. Durch den Zusatz von Hefe erhielt das Baguette eine feine goldene Kruste und eine lockere Krume. »Tout Paris« war begeistert. Die Landbevölkerung aber blieb weiterhin bei den traditionellen, breiten Laiben. Erst im 20. Jahrhundert nahm man das Baguette auch in der Provinz gnädig auf. Gutes Baguette ist außen kross und goldfarben, die Krume ist nicht zu weiß und gibt auf Druck federnd nach. Für handwerklich gefertigte Baguettes wird das Mehl sorgfältig zerrieben, der Teig geht langsam auf und entwickelt dabei seinen Geschmack. Als Gärungsstarter dient ein zurückbehaltener Rest Teig vom Vortag, das verleiht dem Brot einen nussigeren Geschmack.





# Bleu des Causses (AOC)

Halbfester Schnittkäse  
mit Innenschimmel aus Kuhmilch  
45% Fett

## HERKUNFT UND GESCHICHTE

Das Herstellungsgebiet umfasst Midi-Pyrénées, Teile des Languedoc-Roussillon, die Départements Aveyron, Lot, Lozère. Seit langer Zeit gibt es in den kalkigen Hochebenen des Zentralmassivs, den *causses*, kleine handwerkliche Käereien und Molkereien. Die hiesige Reifung der Käse in natürlichen Höhlen und die Wirkung der besonderen Höhlen-Atmosphäre auf die Schimmelbildung ist bei den Käsern schon lange bekannt. Die Käse wurden in dieser Region früher aus einer Mischung von Schafs- und Kuhmilch hergestellt. Mit dem Schutz des Roquefort per AOC im Jahr 1925 mussten sich die Käser für die Verwendung einer Milchart entscheiden – der Kuhmilch.

## HERSTELLUNG

Nach traditioneller Herstellung wird die Milch warm mit Lab zum Gerinnen gebracht. Der Bruch wird geschnitten, gerührt und zum Abtropfen in Formen gegeben. Dann wird der Käse mit *penicillium roqueforti* geimpft, gesalzen, gebürstet und mit Nadeln durchstochen, damit sich der Edelpilz in den Stichkanälen entwickeln kann. Der Käse reift in den natürlichen Höhlen auf der Nordseite des Kalksteinmassivs. Dort strömt feuchtkalte Luft durch die Höhlen, die den Käse gewissermaßen »aufblühen« und milde werden lässt. Reifezeit 3–6 Monate.



## CHARAKTERISTIK

Der *Bleu des Causses* hat die Form eines Zylinders, mit einem Durchmesser von etwa 20 cm, einer Höhe von 8–10 cm und einem Gewicht von ca. 2,5–3 kg. Der zart schmelzende Teig besitzt eine leicht bröckelige Konsistenz und eine leichte Bruchlochung, ist aber noch schnittfähig. Den im Sommer eher elfenbeinfarbenen, im Winter eher weißen und weniger feuchten Teig durchziehen leichte blaue Adern. Der *Bleu des Causses* besitzt einen charakteristischen, herzhaft-pikanten, trotzdem milden Geschmack, nussartig und intensiv, mit einem angenehm kräftigen Geruch.

## KULINARISCHES

Der *Bleu des Causses* wird gern zur Füllung von Omelettes oder Crêpes, zu Nudeln und Kartoffeln genommen. Er schmeckt hervorragend zu gegrilltem Fleisch oder in einer Sauce. Dazu passen kräftige Rotweine (Cornas) oder edelsüße Weißweine mit guter Säure.

# Laguiole (AOC)

Fester Schnittkäse  
aus roher Kuhmilch  
45% Fett

## HERKUNFT UND GESCHICHTE

Laguiole ist die wichtigste Stadt im Aubrac, einer Basalt-Hochebene, die Teile des Aveyron, des Cantal und der Lozère vereint. Der Käse *Laguiole* wird in 30 Gemeinden dieser Region hergestellt. Zweifelsfrei erwähnt wird der *Laguiole* erstmals in Texten aus dem 4. Jahrhundert, vermutlich reicht seine Entstehung aber bis in die Antike zurück. Eine Verfeinerung der Produktionsmethoden erfolgte vermutlich im 12. Jahrhundert. In Conques fanden damals die Pilger des Jakobsweges Unterkunft, zu deren Schutz in den Bergen von Aubrac ein Kloster errichtet wurde. Man vermutet, dass die dortigen Mönche den einheimischen Hirten (*buronniers*) ihre Kenntnisse der Käseherstellung weitergaben, in deren Sennhütten der *Laguiole* noch heute hergestellt wird.

## HERSTELLUNG

Bei der Herstellung des *Laguiole* behielt man die traditionellen Methoden der alten Käser, der *cantalès*, bei: Der geformte Bruch reift unter einer Presse. Anschließend wird der gepresste Bruch, wie beim *Cantal*, erneut zerkleinert, der Teig gesalzen, gebrochen und in einer mit einem Tuch ausgelegten Form erneut gepresst. Der Käse muss mindestens 4 Monate reifen, aber auch Reifungen bis zu 12 Monaten sind üblich.



## CHARAKTERISTIK

Der *Laguiole* hat die Form eines hohen Zylinders (*fourme*), mit 40 cm Durchmesser, 40 cm Höhe und einem Gewicht von ca. 50 kg. Bei jedem Laib ist ein Stier und das Wort »Laguiole« in die Rinde geprägt. Die Rinde dieses Käses ist ausgesprochen dick (3 cm!), ihre Farbe variiert je nach Alter von weiß über hellorange bis mittelbraun. Darunter verbirgt sich ein glatter, elfenbeinfarbener bis strohgelber Teig von geschmeidiger und fester Konsistenz, der gehaltvoll schmelzend auf der Zunge zergeht. Der *Laguiole* duftet leicht milchig und ist im Geschmack kräftig bis rustikal, leicht säuerlich und etwas herb.

## KULINARISCHES

Vor allem von Januar bis April schmeckt der Käse besonders gut. Zum *Laguiole* passen alle fruchtigen Rotweine, zum Beispiel aus dem Beaujolais oder von der südlichen Rhône.



# Roquefort

## Der Edelschimmel-Superstar

Der Star unter den Käsen mit Innenschimmel verdankt seine Entstehung einer urzeitlichen Naturkatastrophe. Damals stürzte der nordöstliche Rand des steil aufragenden Kalksteinmassivs Combalou zwischen Millau und St. Affrique ein und verwandelte sich in einen gigantischen Schutthaufen. Die gewaltigen Felsbrocken verkeilten sich ineinander und ließen Hohlräume und lange Spalten, die sogenannten *fleurines* entstehen. Sie verbanden die natürlichen Keller mit der Außenwelt und sorgten für ständige Frischluftzufuhr. Ein geniales Belüftungssystem, das niedrige Temperaturen garantiert, während der saugfähige Kalkstein 95 % Luftfeuchtigkeit liefert. Für einen ganz besonderen Pilz, den *Penicillium roqueforti* ideale Bedingungen, um sich an den Höhlenwänden auszubreiten.

Woher aber kam denn nun der Käse? Der Combalou liegt am Rande des kargen Causse de Larsac, einer windgebeutelten,

kalksteinigen Ebene. Knorrige Sträucher und wilde Kräuter überlebten hier – und Schafe. Herden von Lacaune-Schafen fressen das spärliche Futter, das ihrer fetten Milch und dem daraus entstehenden Käse seine feine Würze verleiht.

Bereits zur Jungsteinzeit besiedelten Hirten diese karge Gegend. Der Legende nach soll ein Hirte nach seiner Vesper in einer Höhle seinen Käse vergessen haben. Als er später wiederkam, fand er seinen ursprünglich weißen Käse mit blaugrünem Schimmel marmoriert vor. Er probierte und fand, er schmecke viel besser als zuvor. Laut Plinius dem Älteren sollen die Römer bereits von dem Käse geschwärmt haben und Jahrhunderte später wurde der Roquefort zum Lieblingskäse Karls des Großen.

Im 15. Jahrhundert kamen die Einwohner von Roquefort-su-Soulzon, dem Dorf unterhalb des Combalou, auf die Idee, in ihrem Keller nicht nur den eigenen Käse,

*Roquefort verdankt seinen besonderen Geschmack der Verwendung von roher Schafsmilch.*

*Exquisite Qualitäten lagern bis zu einem Jahr und länger.*



sondern auch Laibe aus anderen Regionen reifen zu lassen und weiterzuverkaufen. Der Käse wurde bekannt und beliebt, aber wie alle Erfolgsprodukte versuchte man auch schnell, ihn nachzuahmen. Bis Roquefort zu einer geschützten Marke wurde, sollte es aber noch über 100 Jahre dauern. Mitte des 19. Jahrhunderts erlebte Roquefort einen ungeahnten Aufschwung. In weitem Umkreis kauften die Käsereien Schafskäse, teilweise aus den Pyrenäen und sogar aus Korsika. Damit der Käse nicht Gefahr lief, mit Kuhmilch verwässert zu werden, erteilte ihm die französische Regierung 1925 die Appellation d'Origine Contrôlée, die allererste, die einem Käse zuteil wurde.

## DIE HERSTELLUNG

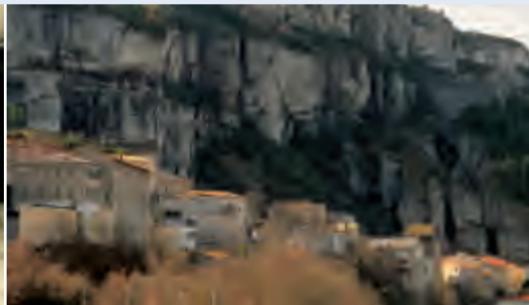
Insgesamt acht Produzenten, davon einer genossenschaftlich organisiert (Roquefort Société) stellen 17.768 t Roquefort pro Jahr her. Die Milch liefern 2.550 Milchbauern, die frischen Schafskäse kommen aus verschiedenen Departements Südfrankreichs nach Roquefort. Bereits in den Molkereien wird die rohe Schafsmilch mit winzigen Mengen Pilzsporen beimpft. Um das Wachstum der Pilzsporen an den

Höhlenwänden anzuregen, legt man große Roggenbrot-Laibe in die Combalou-Höhle. Nach 3 Monaten haben sich auf dem Brot reichlich grünliche Schimmelh rchen gebildet, die getrocknet und pulverisiert werden, um sie später bereits in der Molkerei der Milch oder dem Käsebruch hinzuzufügen.

Dann wird die erwärmte Milch mit Lab zum Gerinnen gebracht. Der Käse wird während des Abtropfens fünfmal gewendet. Nach dem Formen und Salzen kommen die Laibe in den Reifekeller. Ehe sie auf die langen Reihen hölzerner Gestelle aus solider Eiche kommen, werden sie mittels eines Nagelbretts eingestochen, damit die Luft ungehindert durch die Stichkanäle zirkulieren und sich der Edelschimmel in diesen Kan len entfalten kann. Nach einem Monat muss das Pilzwachstum gebremst werden. Jeder Laib wird einzeln in Zinnfolie verpackt und kommt in tiefere und kühlere Bereiche der Höhlen. Hier reift der Roquefort mindestens drei weitere Monate. Manche Qualitäten bleiben bis zu einem Jahr im Reifekeller, ganz besonders exquisite Qualitäten sogar noch länger.

*Der Käse- und Kellermeister der Genossenschaft pr uft das Reifestadium jedes einzelnen Käses.*

*Die natürlichen Keller des Kalksteinmassivs Combalou sind der ideale Kellerort.*



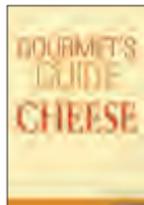
135 x 200 mm (7<sup>7</sup>/<sub>8</sub> x 5<sup>3</sup>/<sub>8</sub> inches)

600 pages

Approx. 1,000 illustrations and photographs

Four-color throughout

Hardcover with dust jacket



## ENGLISH

ISBN 978-3-8331-5082-1



## GERMAN

ISBN 978-3-8331-5023-4



## FRENCH

ISBN 978-3-8331-5083-8



## SPANISH

ISBN 978-3-8331-5084-5



## DUTCH

ISBN 978-3-8331-5090-6

