

Das Quadrieren des Käses

Viele Käseliebhaber möchten in den reifen Kellern von Volker Waltmann im fränkischen Erlangen pochieren. Delikatessen von der Größe eines Wagenrads wie Gouda, Comté oder Cave Gruyere, herzförmiger Ziegenkäse unter der Haube, trüffelgroße exotische Arten wie Belper Knollen oder faustgroße Pastetchen mit Calvados und in Semmelbrösel gerollt. Waltmann ist nicht nur ein gut sortierter Käsehändler, sondern auch einer der wenigen Affineure, dh Käseveredler, in Deutschland. „Ursprünglich war die Stellenbeschreibung die Verbindung zwischen dem Hersteller und dem Endverbraucher, dh einem Mittelsmann“, erklärt Waltmann, „aber in diesem Fall hatten die Landwirte, die den Käse herstellten, oft nicht die Zeit, die Freizeit und die …

Viele Käseliebhaber möchten in den reifen Kellern von Volker Waltmann im fränkischen Erlangen pochieren. Delikatessen von der Größe eines Wagenrads wie Gouda, Comté oder Cave Gruyere, herzförmiger Ziegenkäse unter der Haube, trüffelgroße exotische Arten wie Belper Knollen oder faustgroße Pastetchen mit Calvados und in Semmelbrösel gerollt. Waltmann ist nicht nur ein gut sortierter Käsehändler, sondern auch einer der wenigen Affineure, dh Käseveredler, in Deutschland. „Ursprünglich war die Stellenbeschreibung die Verbindung zwischen dem Hersteller und dem Endverbraucher, dh einem Mittelsmann“, erklärt Waltmann, „aber in diesem Fall hatten die Landwirte, die den Käse herstellten, oft nicht die Zeit, die Freizeit und die Freizeit Platz, um ihre Produkte zu kaufen, um sie optimal zu lagern. Dies wurde von den Affineuren getan, wo die Käse bis zu ihrem Höhepunkt reiften. „

Waltmann übernimmt sozusagen die Quadrierung des Käses, denn Käse ist nicht nur Käse: Der Affineur lagert spezielle Sorten (manchmal jahrelang) in einer idealen Umgebung, bis sie ideal für den Verzehr bereit sind, sei es in Bezug auf Temperatur oder Luftfeuchtigkeit. Er und sein Team wenden außerdem drei verschiedene Behandlungsmethoden an, um die Waren sozusagen zu „locken“: Bei trockener Affinage werden die Rohlinge jeden Tag gedreht und gedreht, damit der Käse gleichmäßig reift. Bei Bedarf werden die Käse auch trocken gebürstet, wenn der Schimmel auf der Oberfläche zu dick ist und die Mikroorganismen im Käse zu ersticken drohen. Bei feuchter Affinage (oder feuchter Reifung) werden die Käse mit Salzwasser, Wein, Spirituosen oder speziellen Biersorten gewaschen, wodurch sie erhalten bleiben und ihr eigener Geschmack betont wird.

Die dritte Methode ist in der Gilde umstritten: „Die extreme Affinage ist ein Eingriff in den Geschmack des Käses“, sagt Waltmann, der einen Stilton-Laib bohrt und Portwein hinzufügt – eine seiner moderateren Kreationen. Auf einer Safari durch Südafrika traf er einen Vertreter der Zulu-Ethnie, der ihm Kaffee mit Amarula-Likör und Kakaopulver anbot. Dies war die Geburtsstunde von Waltmanns „Maka Chaka Amarula“, einem edlen Schimmelkäse, den er mit Süßkirsche, Kaffeelikör und Schokolade raffiniert.

Hubschrauber von gut betuchten Kunden landeten, um Käsepakete abzuholen

In einem weiteren Käseexperiment wusch Waltmann 23 Jahre lang immer wieder eine französische Ziegenmütze mit einem Muscadet-Salz- und Wassergebräu. Das Käserad schrumpfte von sieben auf eineinhalb Kilo. „Am Ende wurde er nach Dubai geflogen und dort auf ein Lachsgericht geschnitten“, erinnert sich der 52-Jährige, der in seinem Geschäft rund 250 Sorten verkauft, die hauptsächlich aus Rohmilch hergestellt werden.

Der Purist in der Käseszene: Bernard Antony aus dem Elsass. ©
Quelle: Fromagerie Antony

Warum Rohmilch? Im 300 Kilometer entfernten Elsass wird diese Frage wie folgt beantwortet: „Pasteurisierte Milch ist wie ein kastrierter Mann, und pasteurisierter Käse ist etwas zu essen, wenn Sie hungrig sind“, sagt Bernard Antony mit einem charmanten Lächeln. Der Mann wird auch „Käse-Papst“ genannt, was er nicht besonders mag: „Es gibt nur einen Papst und er lebt in Rom“, sagt er trocken. Der 77-jährige Affineur ist eine Berühmtheit in der Gourmet-Szene. Er hat bereits große Köche wie Alain Passard, Alain Ducasse und Harald Wohlfahrt mit seinen Spezialitäten beliefert. Zu seinen Kunden gehörten Prinz Albert von Monaco oder Gourmet- und Gastro-Kritiker Wolfram Siebeck. Es wird gesagt, dass Hubschrauber von wohlhabenden Kunden manchmal nicht weit von Antonys Laden im Dorf Vieux-Ferrette landen, um Käsepakete abzuholen.

„Cheese Pope“ Bernard Antony lehnt Käse aus pasteurisierter Milch ab

Antony und sein Sohn Jean-François verwalten sieben spezielle Alterungskeller. Die Männer haben Zimmer für Ziegen-, Schaf- oder Schimmelkäse. Aber es ist nicht nur die Affinage, die viel Zeit, Mühe und Erfahrung erfordert. „Gute Käsesorten sind schwer zu bekommen, daher ist der Kontakt zu den oft kleinen Produktionsfirmen für uns am wichtigsten“, erklärt Antony, der als Purist in der Szene gilt und nichts über extreme Raffinesse wissen will. Ja, er lässt nicht einmal Pfeffer, Knoblauch oder Trüffel in die Nähe seines Käses. Münster Käse wird ab und zu mit Salzwasser gewaschen, Vacherin Mont d’Or mit Wein, der Rest wird von der Natur erledigt, sagt er.

Dies ist letztendlich der Grund, warum Antony Käse aus pasteurisierter Milch ablehnt: Er hat kein Aroma und schmeckt das ganze Jahr über gleich. Rohmilchkäse ist ein Naturprodukt, das sich im Laufe des Jahres ändert – mit dem Futter und den Jahreszeiten.

„Unser Camembert schmeckt nach Gras, Salz und Meer“

Volker Waltmann schwärmt auch davon: „Unser Camembert schmeckt nach Gras, Salz und Meer, man kann die Natur schmecken.“ Vor kurzem hat er sogar den berühmten Weichkäse selbst herstellen lassen. Er nahm an einer Käserei in der Normandie teil, in der alte Herstellungsmethoden angewendet werden.

Käse ist Waltmanns Leidenschaft. Es kann auch vorkommen, dass der vielbeschäftigte Affineur beim Besuch eines Restaurants den Käseservice für das gesamte Restaurant übernimmt. Vorausgesetzt, der Käsewagen ist mit seinen Produkten bestückt. „Ich ging mit Freunden zum Abendessen und sagte, ich würde gleich zurück sein – ich war anderthalb Stunden später zurück“, sagt er mit einem Lachen. Das Präsentieren von Käse zum Nachtisch ist selbst in gehobenen Restaurants selten geworden. Waltmann bedauert dies, versteht es aber: Ein Käsewagen erfordert viel Fachwissen und ist zeitaufwändig, gibt er zu. Was er jedoch nicht akzeptieren will, ist der Vorwurf, das Geschäft zu verlieren, den ein großer Käsewagen bezeugen möchte: „Ich habe an diesem Abend auch eine Flasche Wein an 13 von 14 Tischen verkauft“, sagt der Affineur. Denn Wein und Käse gehören doch zusammen.

Inspiziert vom LVZ Newsticker -> [Zum kompletten Artikel](#)

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de