

BERNARD MURE-RAVAUD

Käsemeister



Ein markantes Gesicht! Mit seiner Glatze, seinem Schnauzbart und dem einnehmenden Lachen preist Bernard Mure-Ravaud seine Lieblingskäse so an, dass einem schon beim Einkauf das Wasser im Munde zusammen läuft.

Der Mensch ...

Wie kommt es zu einer Berufung? Verwendet man diesen Ausdruck für einen Käsemeister, so erscheint das vielleicht ein wenig überzogen, aber im Zusammenhang mit Bernard Mure-Ravaud passt es wunderbar: Die Art, mit der er sein Leben seinem Beruf weihet, die Hingabe und die Gewissenhaftigkeit, mit der er ihn ausübt, und sein gesamter Habitus – sein perfekt gestutzter, typisch galischer Schnauzbart und seine Zungenfertigkeit, dank der er immer die richtigen Worte findet, um mit seiner Kundschaft über Käse zu fachsimpeln – all dies hat bei ihm beinahe Kultstatus ...

Der junge Bernard hat den Ruf des Käses bereits erhört, bevor er ihn zu seinem Beruf macht. Da ihn die Schule nicht wirklich überzeugt, verlässt er sie frühzeitig und beginnt 1978 als Fünfzehnjähriger, Obst und Gemüse auf Wochenmärkten zu verkaufen. Und

noch während er sich praktische Fähigkeiten im Umgang mit Obst und Gemüse erwirbt, verändert eine unvorhergesehene Begegnung den Fokus seines Interesses. Alles beginnt mit einer einfachen Servierplatte im Haus seiner zukünftigen Schwiegereltern, auf der sieben oder acht Käsesorten zu einem Mosaik unterschiedlicher Farben, Geschmacksrichtungen und Herkunftsgebiete zusammengestellt sind. Als der Jugendliche davon probiert, entdeckt er ein bis dahin unbekanntes Universum. Nie hätte er sich träumen lassen, dass ihm einfacher Käse eine völlig neue Welt eröffnen könnte: Kaum hat er diese betreten, nimmt sie auch schon seine Fantasie gefangen. Von da an ist seine Welt so rund wie der Laib eines Comté.

Er beginnt, Käse zu denken, Käse zu leben, sich über Käse zu informieren, bis ihm mit knapp 20 Jahren das Glück des Tüchtigen eine einmalige Chance bietet. In Grénoble

verkauft eine alte Frau ihre kleine Käsehandlung in der Rue du Strasbourg. Sie ist von dem Enthusiasmus des jungen Mannes sehr angetan, der ihr anbietet, das Geschäft weiterzuführen. Das Problem ist nur: Ihm fehlen die nötigen Mittel. Was tun? Doch hier kommt die Persönlichkeit des zukünftigen Käsemeisters ins Spiel: Dank seiner offensichtlichen kommerziellen Fähigkeiten, dank seiner Hingabe zu seinem Beruf, dank seines unermüdlichen Arbeitseifers, dank seines eisernen Willens und vor allem dank seiner Liebe zu dem Produkt, mit der er andere ansteckt, strahlt er eine solche Zuversicht aus, dass er etwa ein Dutzend Leute findet (Eltern und Freunde), die ihm unter die Arme greifen, und kann so letztlich auch die Ladenbesitzerin überzeugen, ihn die noch fehlende Summe monatlich abstottern zu lassen, bis sie ihm eines Tages erklärt, dass er die Zahlungen einstellen solle, da das Geschäft jetzt ihm gehöre.

So nimmt das Abenteuer seinen Lauf. Der mittelmäßige wirtschaftliche Erfolg wird begleitet von einem enormen Zuwachs an Wissen und Erfahrung. Bernard Mure-Ravauds Lerneifer spiegelt sich vor allem in seiner Jagd nach Diplomen wider. Auf diese Weise gelingt es ihm nicht nur, sein Geschäft weiter auszubauen, sondern es in der Käseverfeinerung zu einer wahren Meisterschaft zu bringen. Er nimmt an jedem Wettbewerb teil, den sein Handwerk ihm bietet, und nutzt so die Gelegenheit, sich selbst immer wieder in Frage zu stellen, sich mit den Besten zu messen, seine Fähigkeiten zu perfektionieren und sich noch mehr Wissen in der Welt des Käses anzueignen. Als er 1989 einen Teller mit 479 verschiedenen Käsesorten präsentiert, gewinnt er damit einen Eintrag im »Guinnessbuch der Rekorde«, denn ihm ist weltweit die Präsentation der meisten Sorten

geglückt. 1993 tritt er erneut an und stellt einen Rekord mit der größten Zahl unterschiedlicher junger Sorten auf, der ihm einen weiteren Eintrag im Guinnessbuch einbringt. Und er verfolgt diesen Weg weiter: 2005 nimmt er mit einer Käseauswahl an der französischen Käsemeisterschaft teil und wird als Sieger gebeten, zusammen mit seinem Kollegen aus Tours – Rodolphe Le Meunier – Frankreich bei der Weltmeisterschaft, dem Caseus Award, zu vertreten. Die Vorbereitung dauert zwei Jahre, um am Wettkampftag mit einer musikalisch und lyrisch untermalten Käsepräsentation aufzuwarten, die eines Gemäldes von Arcimboldo würdig ist. So werden er und sein Team im Januar 2007 mit dem Weltmeistertitel gekrönt. Bereits zwei Monate später bestätigt er seinen Titel, wird nach zwei Anläufen auch noch zum »besten Handwerker Frankreichs« gekürt und erhält im gleichen Jahr zudem den von der französischen Industrie- und Handelskammer verliehenen Preis »Mercurie D'Or«. Diese besondere Auszeichnung erhält er vor allem für seine hervorragende Schulung der Lehrlinge, von denen über hundert bei ihm die Ausbildung durchlaufen haben. Quasi als i-Tüpfelchen seiner Ehrungen wählt ihn 2008 der »Guide Pudlo« (der bedeutendste Restaurantführer Frankreichs) zum »Käsemeister des Jahres«, was ihm wiederum den Vorsitz der Käsegilde Frankreichs einbringt. Diese kürt alljährlich die besten Käsepräsentationen und zeichnet 2009 seinen Eleven Christian Muglia mit dem ersten Preis aus, sodass dieser im Jahr 2011 Frankreich bei der Käse-WM vertreten darf. Der Begriff Käse-»Meister« beinhaltet für Mure-Ravaud in erster Linie den pädagogischen Anspruch, jungen Menschen, die sich in der Käseherstellung spezialisieren wollen, sein Wissen weiterzugeben.

VOM POITOU BIS TOURAINÉ

Im Land der Loire

Glücklich, wer wie Odysseus eine lange Reise macht und bei seiner Rückkehr in seine schöne Heimat an den Ufern der träge dahinfließenden Loire nicht weniger als sechs Käsesorten mit AOC-Siegel genießen kann, mit so klangvollen Namen wie: Chavignol und Chabichou, Pouligny und Valençay, Selles-sur-Cher und Sainte-Maure, Vendôme, Vendôme ...



DAS LIEBLICHE TAL DER LOIRE

Wenn man das Zentralmassiv verlässt, erreicht man die sanften Hügel, die vom Westen bis zur Landesmitte, vom Poitou oder Berry bis Touraine reichen und damit das Herz Frankreichs darstellen. Sein mildes Klima, seine liebliche Landschaft, die Loire, seine Vegetationsvielfalt von den Sümpfen des Marais Poitevin, dort, wo Pierre Moinot seine Kindheit verbrachte und daher anfangs die Legenden und Geheimnisse der Wälder und Tümpel zu erzählen, wodurch wiederum George Sand zu wunderbaren Märchen inspiriert wurde, bis hin zu den Schönheiten des Anjou, der Heimat von Joachim du Bellay und Pierre de Ronsard, die die Schönheit Vendômes in ihren Gedichten lobten

Auch die Ziegen haben diese grünen Auen zu ihrer Heimat auserkoren, und die sechs Käsesorten mit AOC-Siegel werden allesamt aus ihrer Milch gemacht. Im Poitou und in Berry ist die älteste Ziegenrasse die Poitvine-Ziege – andere haben sich jedoch dazugesellt, vor allem die große weiße Saanen und die zähe gelbbraune Alpine-Ziege, die sich hier besonders gut durchgesetzt hat. Das gilt auch für Touraine, wo man die kleine genügsame, aus den Bergen stammende Ziege in Tours selektioniert weiter gezüchtet hat, damit sie sich den landschaftlichen Gegebenheiten und den vielschichtigen, kalkreichen Böden noch besser anpassen konnte. Das ist der Alpine-Ziege so gut gelungen, dass auch ein Großteil der Hirten von Chavignol bis Selles-Sur-Cher diese Rasse immer häufiger bevorzugt.

Rechte Seite: Zwischen Berry und Poitou, Anjou und Touraine befindet sich das Herz Frankreichs. Und in der Mitte fließt die Loire.



Der Name der Poitevine-Ziege verrät ihre Herkunft und das große Euter ihre ergiebige Milchproduktion.

Dank der landschaftlichen Unterschiede und der administrativen Zuordnung unterscheidet man drei Regionen: Poitou-Charente, Pays de Loire und Centre, was aber nicht bedeutet, dass dieses riesige Loire-Becken keine Einheit bildet, in der man die gute Lebensart schätzt, und dessen gemeinsames Symbol der allgegenwärtige Ziegenkäse ist.



Chavignol: der echte Crottin de Chevre

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Berry, Sancerrois • Durchmesser: 4–5 cm • Dicke: 3–4 cm • Gewicht: 50–140 g • Herstellung: artisanal und Molkerei (laitière) • Vollmilch

Es ist schon ein wenig kühn, wenn nicht sogar ironisch, einen Ziegenkäse *crottin* (Pferdeapfel) zu nennen. Doch aufgepasst mit der Etymologie, die schon Rabelais amüsierte! Denn der besagte Crottin de Chèvre ist natürlich mitnichten das, woran man denken könnte. Vielmehr leitet sich das Wort von einer kleinen Öllampe aus gebranntem Ton ab, dem *crot*, dessen Form angeblich Pate für die Abtropfgefäße aus Steingut stand, die man früher zur Herstellung des Ziegenkäses verwendete. Denn die Geschichte des Chavignol reicht weit zurück. Wie weit, lässt sich nicht mit Sicherheit sagen, doch auf jeden Fall ist sein Ursprung eng mit den Weinbergen verknüpft. Soweit man weiß, ließen sich dort – genauer gesagt in Cosne-sur-Loire – im 14. Jahrhundert Mönche aus Burgund nieder und führten auf den Hügeln rund um Sancerre den Weinbau ein. Auf den steilen Hängen, wo das Geröll unter den Stiefeln knirschte, fanden die Ziegen genug Futter,

und die Weinbauern entdeckten schnell, wie sich aus ihrer Milch ein Käse herstellen ließ, der ihnen als Grundnahrungsmittel diente. Als im 19. Jahrhundert die Reblaus viele Weinberge zerstörte, nutzte man die freigebliebenen Parzellen als Weiden für die Ziegen und begann, die Tiere im großen Stil zu züchten. Heute erstreckt sich das Gebiet, in dem die Milch für den Crottin gewonnen wird, praktisch über das gesamte Département Cher und die angrenzenden Départements Loiret und Nièvre. Mindestens 80 Prozent des Futters – nicht nur frisches Gras, sondern auch Heu, Gerste und Hafer – stammen aus dieser Region.

Natürlich erkennt man den Chavignol schon an seiner Form: Der kleine, zylindrische Käse mit den leicht gewölbten Rändern sieht auf den ersten Blick wie eine Feinschmeckerpraline aus. Unter der dünnen natürlichen Schimmelrinde verbirgt sich ein überraschend weißer, kompakter Teig. Dieser wird hergestellt, indem man die Milch bei 18 °C mit einer kleinen Menge Lab versetzt und anschließend 48 Stunden ruhen lässt, damit sich die Dickete bildet. Diese lässt man durch ein Leinentuch 24 Stunden lang abtropfen, bevor man die so gewonnene homogene



Masse in Formen mit Löchern füllt, die sogenannten *faisselles*. In diesen Formen verbleibt der frische Teig bis zum nächsten Tag und wird einmal gewendet. Nach dem Ausformen wird er glatt gestrichen und von allen Seiten gesalzen, bevor er zum weiteren Abtropfen auf Strohmatte gelegt wird und bei 10–12 °C mindestens 15 Tage reift. Dabei wird er häufig gewendet.

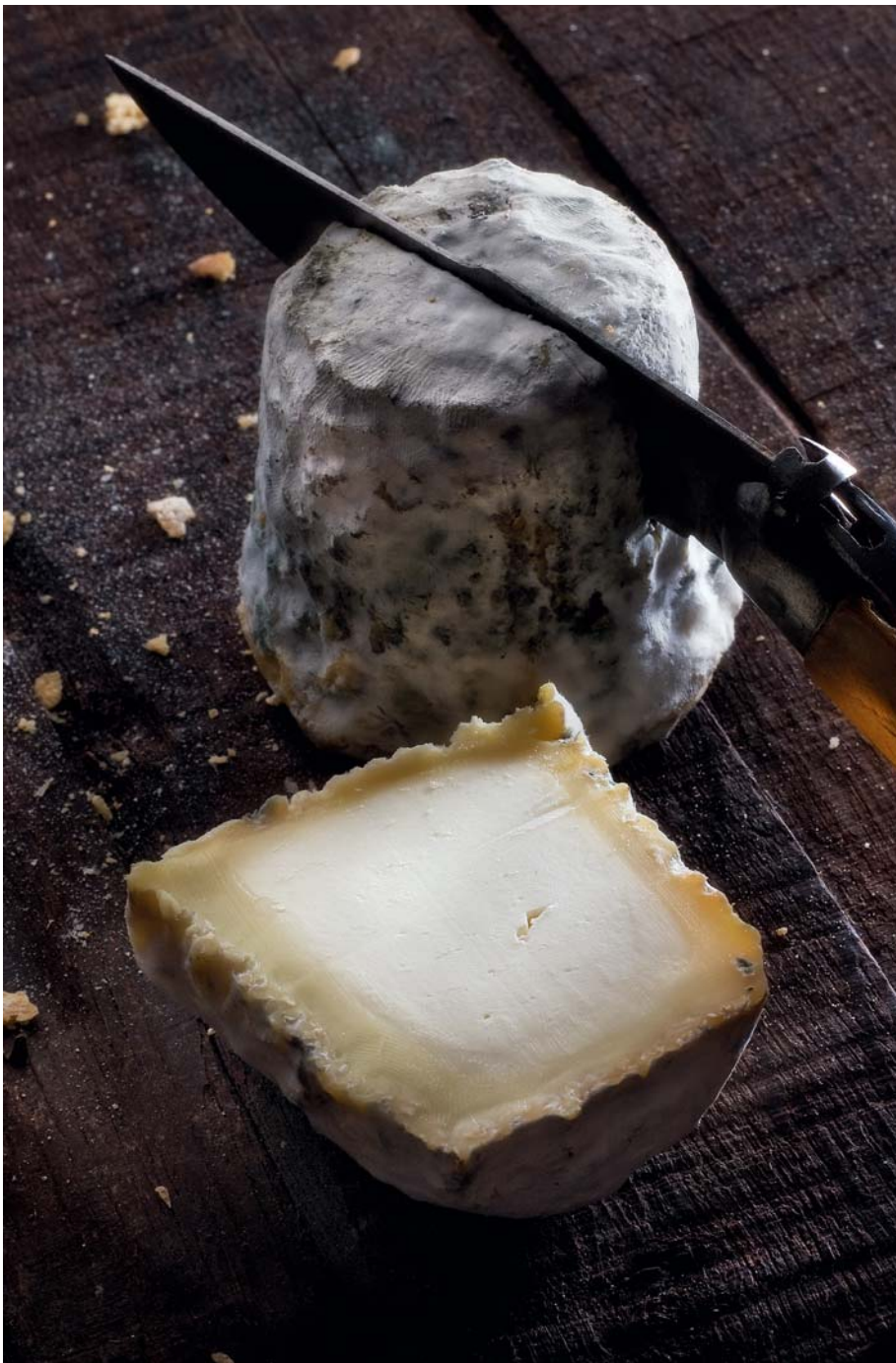
Je nach handwerklichem Geschick des Käsemeisters kann der Crottin während der Reifezeit sehr vielfältige Aromen entwickeln. So entscheidet dieser auch über die verschiedenen Stadien der Reifung: *demi-sec* nach einer zehntägigen Reifezeit, *coudré*, sobald der erste weiße Schimmelflaum sichtbar wird, *bleuté*, wenn der Schimmel dank des *penicillium roqueforti* eine blaugrüne Färbung annimmt, *bleu* nach einer einmonatigen Reifezeit und *très sec* (sehr trocken), wenn er noch länger gereift ist. Es sei denn,

er ist, wie es in Sancerre noch üblich ist, sogar *repassé*, das heißt, in einem mit Weißwein oder Schnaps gefüllten Steingutgefäß ohne Lichteinfluss gereift, und hat dadurch einen sehr cremigen Teig und einen äußerst intensiven und scharfen Geschmack bekommen. Mit anderen Worten: Für jeden Geschmack gibt es den passenden Crottin.

Die Tipps des Käsemeisters

- Hier bietet sich ein weißer Sancerre aus der Region an. Wird ein Rotwein bevorzugt, so empfiehlt sich ebenfalls ein Sancerre.
- Das Reifen der Crottins in Steingutgefäßen ist sehr einfach: Man benötigt dafür lediglich einige frische Crottins, die man in ein luftdicht verschließbares Gefäß füllt und an einen dunklen, kühlen Ort stellt. Auf diese Weise kann man nach einigen Wochen einen vorzüglichen Käse genießen. Wer einen intensiveren Geschmack bevorzugt, kann das Gefäß natürlich auch mit Weißwein oder Schnaps auffüllen!

Die Crottins de Chavignol sind wahre Feinschmeckerpralinen, ob *demi-sec* unter einer bläulich gefärbten Rinde oder *coudré* und *très sec* unter einer braunen Rinde.



Der Chabichou hat die charakteristische Form eines konischen Stumpfes, und seine Rinde weist weißen oder bläulichen Schimmel auf. Ein kleiner Käse mit großartigem Geschmack.

Chabichou

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Haut-Poitou • Durchmesser: 5–6 cm • Dicke: 6 cm • Gewicht: 150 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) oder Molkerei (laitière) • Vollmilch

In der heiligen Familie der Käse, die entlang der Loire zwischen Poulligny-Saint-Pierre und Sainte-Maure ihr Refugium hat, nimmt dieser kleine Dreikäsehoch einen besonderen Platz ein. Der Chabichou ist zwar klein, aber dennoch geht seine Geschichte bis in die Zeit der arabischen Invasionen zurück.

Die Sarazenen, die sich mit Frauen und Kindern im Poitou niedergelassen hatten, bevor sie von Charles Martel 732 bei Poitiers vernichtend geschlagen wurden, bezeichneten ihre Ziegen und den daraus gewonnenen Käse mit *chebli* nach dem arabischen Wort für Ziege, bevor die französischen Bauern das Wort *chou* ergänzten und den Käse *chou à chabi* nannten, was dann in Chabichou umgeändert wurde. Unter diesem Namen wurde er bereits 1782 schriftlich für seine Einzigartigkeit gelobt.

Seitdem hat sich seine Herstellung kaum verändert: Der aus der nach dem Melken mit Lab versetzten Milch gewonnene Bruch wird mit einer Kelle in die löchrigen Formen geschöpft, die das Aussehen konischer Stümpfe haben. Nach dem Ausformen und Salzen reift der Käse, der jetzt die Größe eines Apfels hat, mindestens zehn Tage, manchmal aber auch bis zu mehreren Monaten in einem Trockenraum. Danach weist seine feine Rinde einen weißen bis bläulichen Schimmel auf. Der Teig ist zunächst von feiner Konsistenz, wird aber mit zunehmender Reife immer fester und bröckeliger, ohne jedoch seinen cremig-milden und leicht säuerlichen Geschmack einzubüßen.

Die Tipps des Käsemeisters

- Im Haut-Poitou, der Heimat des Chabichou, wachsen auch weiße und blaue Reben, deren Wein wunderbar mit dem Käse harmoniert. Die Sauvignon-Weine sind mit Sicherheit die beste Wahl, aber auch kleine lokale Winzer gilt es zu entdecken, beispielsweise Neuville-de-Poitou, Dissay, Saint-Martin-la-Rivière ...

- Der Chabichou schmeckt zu jeder Jahreszeit – auf einer Käseplatte genauso wie gegrillt mit etwas Toastbrot und einem Salat serviert.

Poulligny-Saint-Pierre

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Indre • Pyramide mit einer Basis von 9 x 9 cm • Höhe: 12,5 cm • Gewicht: 250 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) oder Molkerei (laitière) • Vollmilch

Wenn es einen Käse gibt, der optisch jederzeit sofort zu erkennen ist und damit sogar den Chabichou schlägt, so ist es der Poulligny-Saint-Pierre. Seine Form, die von den Bauern des Brenne-Tals im Berrichon schon seit Jahrhunderten unverändert beibehalten wird, sei, so sagt man, von dem Glockenturm ihrer

Kirche inspiriert worden. Seit der Errichtung eines allerdings noch berühmteren Bauwerks trägt der Käse den Beinamen *tour Eiffel*. Er hat jedoch nicht nur einen hohen Wiedererkennungswert, er wurde 1972 auch als erster Ziegenkäse mit dem AOC-Siegel ausgezeichnet.

Die Provinz Berry profitiert von einem atlantischen Mikroklima mit milden Wintern und einer wald- und seenreichen Landschaft mit Sandsteinhügeln, auf denen wachsame Alpine-Ziegen weiden, deren Milchertrag zwar

Man sagt, die Bauern von Berry hätten sich vom Glockenturm ihrer Kirche inspirieren lassen, als sie dem Poulligny-Saint-Pierre seine unverwechselbare Form gaben.





Aufgrund ihrer Anpassungsfähigkeit an die landschaftlichen Gegebenheiten ist die Alpine-Ziege in Touraine längst zur Lieblingsziege der Züchter avanciert.

etwas geringer ist als der der Saanen-Ziegen, dafür duftet ihre fettreiche Milch jedoch wunderbar nach Heide und Heu. Das besondere Aroma dieser Milch findet man auch im Teig des Käses wieder, der nach dem Abtropfen, Ausformen und Salzen zum Trocknen auf Lattenroste oder Strohmatten gelegt wird, um dann mindestens zehn Tage lang, zu reifen, bis er die Farbe von Elfenbein annimmt, fest, aber dennoch elastisch wird und ein dezent nussiges Aroma mit Anklängen von Ziege und Stroh entwickelt.

Die Tipps des Käsemeisters

- Zum Pouligny-Saint-Pierre passt am besten ein trockener, fruchtiger Weißwein aus der gleichen Region – ein Reully, ein Touraine oder ein Sancerre oder; wenn man einen Rotwein bevorzugt, ein Bourgueil oder Chinon.
- Es gibt auch Poulignys, die in Trester mariniert und in Kastanien- oder in Platanenblätter gewickelt werden, wodurch sie einen besonders ausgeprägten Geschmack entwickeln.
- Gewürfelt passt der Käse wunderbar zu einem mit Walnussöl angemachten Blattsalat, ist aber auch warm auf Toast ein Genuss.



Valençay

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Touraine • Pyramide mit einer Basis von 6,5 x 6,5 cm • Dicke: 6–7 cm • Gewicht: 250 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) oder Molkerei (laitière) • Rohmilch oder pasteurisierte Milch

Man muss gar nicht in die Ferne schweifen, denn der dem Pouligny sehr ähnliche Valençay stammt ebenfalls aus dem südlichen Loire-Tal. Schon äußerlich ähneln sich die beiden Käse, nur fehlt der Pyramide des Valençay die Spitze, was angeblich darauf zurückzuführen ist, dass Napoleon nach seiner verheerenden Niederlage in Ägypten bei einem Besuch auf Schloss Valençay dem Käse mit dem Schwert die Spitze abschlug, um nicht an die ägyptischen Pyramiden erinnert zu werden. Eine andere Version besagt, dass Talleyrand, der Besitzer des genannten Schlosses, den Käse selbst köpfte, damit bei Napoleon keine unangenehmen Erinnerungen beim Anblick der kleinen Käse wachgerufen werden sollten.



Seine Herstellung weist als Besonderheit auf, dass die mit geringen Mengen von Lab versetzte Milch von vier Melkvorgängen gemischt und die Dickete weder gebrochen noch gepresst, sondern direkt in die Formen gefüllt wird. Dann wird der Käse herausgenommen und mit Holzkohlenasche bestäubt. Nach einer mindestens einwöchigen Reifezeit (häufig reift er zwei bis drei Wochen) ist seine Oberfläche von einer dünnen weißgrauen bis blaugrauen Schimmelschicht bedeckt, und er entfaltet einen dezenten Duft nach Kirsche und einen leicht nussigen Geschmack.

Die Tipps des Käsemeisters

- Zum Valençay passt immer Valençay. Aber auch ein Saumur, ein Chinon und andere trockene Weißweine aus dem Berry und der Touraine empfehlen sich.
- Ein wunderbarer Käse zum Dessert, den man aber auch gewürfelt mit Chicorée-Salat und ein paar Walnüssen gut als Vorspeise reichen kann.

Selles-sur-Cher

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Berry • Durchmesser: 9,5 cm • Dicke: 2,5–3 cm • Gewicht: 150 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) und Molkerei (laitière) • Vollmilch

Das Örtchen Selles-sur-Cher strahlt mit der Kirche aus dem 12. Jahrhundert, den Ruinen des Schlosses Selles und der großen historischen Pfeilerbrücke, unter der die Cher trägt dahinfließt, die Ruhe und die Lebensfreude einer Region aus, die durch mildes Klima, hügelige, sandige Buschlandschaften und saftige Wiesen geprägt ist – eine traumhafte Gegend für die Alpine-Ziegen, die dort ihre zweite Heimat gefunden haben. So entspricht auch der aus ihrer Milch gemachte Käse, der so heißt wie der Ort, genau dieser Umgebung. Der Selles-sur-Cher hat mit Sicherheit eine sehr lange Geschichte, wenn gleich der Käse erst 1887 erstmals schriftlich erwähnt wurde. Heute jedenfalls ist er einer der berühmtesten Käse der Region.

Der Valençay mit seiner Edelschimmelschicht hat die Form einer geköpften Pyramide. Die fehlende Spitze tut dem Geschmack jedoch keinen Abbruch.

Frische Ziegenmilch wird mit geringen Mengen von Lab versetzt und die Dickete nicht gebrochen, sondern mit der Kelle zum Abtropfen in gelochte Formen gefüllt, wodurch der Käse die abgeflachte konische Form mit nach außen gewölbten Rändern bekommt. Nach einer Reifezeit von mindestens zehn Tagen (vielerorts bis zu drei Wochen, was seinen Geschmack intensiviert) hat der Käse seine charakteristische bläulich-weiße Farbe. Blau, weil er in pulverisierter Holzäsche gewälzt wird, und weiß, da das Innere aus einem weißen, mild, nussig und leicht nach Ziege schmeckenden Teig besteht.

Dank seiner geaschten Rinde und seines nach Ziege schmeckenden Teigs besitzt der Selles-sur-Cher eine ganz eigene Persönlichkeit.

Die Tipps des Käsemeisters

- Auf keinen Fall sollte man die Haut des Käses abschaben, da diese ihm sein charakteristisches Aroma verleiht und unbedingt mitgegessen werden muss.
- Wie für die anderen großen Käse dieser Region gilt auch für den Selles-sur-Cher, dass die beste Wahl ein Wein aus der Region ist: ein roter Chinon oder Bourgueil oder ein weißer Touraine. Besonders empfehlenswert ist ein Weißwein von einem lokalen Winzer ganz in der Nähe des Örtchens Selles-sur-Cher. Wer ihn noch nicht kennt, sollte den Menetou-Salon unbedingt probieren.





Sainte-Maure de Touraine

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Touraine • Durchmesser: 4,8 cm • Dicke: 2,8 cm • Gewicht: 250 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) und Molkerei (laitière) • Vollmilch

Das Wort »Maure« im Namen dieses Käses lässt vermuten, der Saint-Maure habe maurischen Ursprung, und tatsächlich wird erzählt, die arabischen Frauen hätten nach der Niederlage ihrer Männer bei Poitiers den Bauern der Umgebung die Käseherstellung beigebracht. Zweifelsohne eine Legende, die jedoch keineswegs die Geschichte dieses einzigartigen Käses infrage stellt, der seit dem Mittelalter belegt ist. Seine Rollenform verdankt er den länglichen Formen, in die die Dickete gefüllt wird, ohne vorher gebrochen zu werden. In diesen Gefäßen tropft er zwei bis drei Tage langsam ab, bevor er ausgeformt, leicht gesalzen und abgetrocknet wird. Anschließend lässt man den Käse mindestens zehn Tage trocknen. Um den emp-

findlichen Käse zusammenzuhalten, steckt man einen Roggenstrohalm durch seine Mitte, der den Teig zugleich belüftet.

Der in Tours geborene Schriftsteller Honoré de Balzac hat sehr für den »langen Käse mit dem Strohalm« geschwärmt und erinnert sich sogar daran, »dass er in der Asche verbrannter Rebstöcke gewälzt wurde«. Heutzutage benutzt man für den Aschemantel pulverisierte Holzkohle. Die Asche verstärkt die blaugräuliche Färbung der natürlichen dünnen Edelschimmelrinde. Der glatte pastenartige Teig hingegen ist weiß bis elfenbeinfarben und hat einen unwiderstehlichen nussigen Geschmack.

Der Tipp des Käsemeisters

Man sollte zunächst den Strohalm aus der Mitte des Käses ziehen, bevor man den Saint-Maure in dicke Scheiben schneidet und genießt.

- Als Weine bieten sich ein Gamay de Touraine und ein weißer oder roter Chinon an.

Mit seinem Aschemantel aus pulverisierter Holzkohle und dem Strohalm in der Mitte des zarten elfenbeinfarbenen Teigs hebt sich der Sainte-Maure de Touraine von den anderen Ziegenkäsen ab.



Weitere Käsesorten aus dem Poitou

Ziegenkäse

In der Lieblingslandschaft der Ziegen, in der die sechs Käsesorten mit AOC-Siegel einen Höhepunkt darstellen, behaupten sich noch weitere lokale Ziegenkäse, die durchaus mit ihren berühmten Verwandten konkurrieren können. Am besten ist es, durch das Poitou zu reisen und dabei nach und nach diesen Käsereichtum entlang der Route zu entdecken und sich einfach durch die herrliche Landschaft treiben zu lassen. Wer im Süden von Angoulême aus startet, trifft dabei unweigerlich auf den **Taupinière des Charentes**. Die Form des kleinen, nur vier mal vier Zentimeter großen Käses erinnert an die kleinen Erdhügel, die Maulwürfe anhäufen und denen er auch seinen Namen verdankt (*taupinière* = Maulwurfshügel). Ein köstlicher Käse mit einem feinen Ascheüberzug und einem milden, aromatischen Teig. In der Nachbarschaft findet sich der quadratische, sechs mal sechs Zentimeter große **Couhé-Vérac**, dessen nicht erhitzter Teig während des einmonatigen Reifens in ein Kastanienblatt gewickelt wird. Seine weiche und von hellbläulichem Edelschimmel überzogene Rinde umgibt einen pastenartigen Teig, dessen sanfte Konsistenz mit seinem würzigen Ziegenaroma kontrastiert. Ganz in der Nähe findet man im Poitou einen weiteren Käse mit weichem Teig, der ebenfalls einen Monat in einem Kastanienblatt gereift wird. Der **Mothais** hat jedoch neben seinem cremigen Teig eine zylindrische Form und eine kreidefarbene Rinde, die ihn in die Nähe einiger

Tommes aus dem Südosten rückt. Er ähnelt ihnen auf jeden Fall mehr als seinem nächsten Verwandten aus Sancerre, dem **Bouchon de Sancerre**, dessen Name *bouchon* (Korken) seine Form verrät und ihn dadurch trotz seiner geringeren Größe in die Nähe des Crottin de Chavignol rückt. Während seiner mehrmonatigen Reifezeit färbt sich seine Rinde bläulich, und sein elfenbeinfarbener Teig entwickelt ein mildsäuerliches Aroma. Deutlich dunkler hingegen ist der rechteckige **Pavé Blésois**, den man in pulverisierter Holzkohle wälzt und der während des zweiwöchigen Reifens eine dunkle Rinde entwickelt und einen weichen Teig bekommt. Reift er vier Wochen, wird der Teig fester und trockener, behält aber seinen wunderbar delikaten Geschmack.

Kuhmilchkäse

Auch wenn die Ziegen die Landschaft beherrschen, sollte der Kuhmilchkäse aus dem Herzen Frankreichs keinesfalls unerwähnt bleiben. In dem gewaltigen Becken, das die Loire mit ihren Nebenflüssen formt, gibt es exzellenten Kuhmilchkäse. Als Beweis dienen die drei traditionellen Käse. In Loiret findet man an den Ufern der Loire den Weichkäse **Olivet**, dessen Teig weder erhitzt noch gepresst wird. Der in einen Aschemantel gehüllte Käse wird meist auf Stroh in Spanschachteln gelagert, was ihm nach einer langsamen Reifung einen ganz speziellen Geschmack und einen leichten Schimmelgeruch verleiht, der mit zunehmendem Alter intensiver wird. Ein wenig milder und mittlerweile das ganze Jahr über erhältlich ist der **Pithiviers**. Bis vor kurzem wurde der Weich-



Das Anjou: Wiesen und Wälder, ab und zu kleine Hügel, unberührte Natur.

käse noch ausschließlich im Sommer hergestellt und dann im Heu gelagert, damit er bis zur Weinlese haltbar war. Doch er hat sich den würzigen Geschmack nach getrocknetem Gras und einen leichten Schimmelgeruch bewahrt und schmeckt daher besonders gut zu einem gekühlten Sancerre. Fährt man die Loire entlang weiter bis nach Eure, kann man dort den unter einem Kastanienblatt gereiften **Dreux** entdecken. Der wenig fettreiche Käse (30 % Fett i. Tr.) bietet sich besonders als leckere kleine Zwischenmahlzeit an. Auch er entwickelt nach einer zwei bis dreiwöchigen Reifezeit unter seiner dunklen Rinde ein leichtes Schimmelaroma, das den Gaumen kitzelt.

Die Tipps des Käsemeisters

- Zu einem regional produzierten Käse passt am besten ein Wein aus der Umgebung, hierzu ein Sancerre, Muscadet, Haut-Poitou, Sauvignon Blanc oder Loire-Wein. Zum Dreux empfiehlt sich ein Chinon oder Saint-Émilion.
- Die meisten dieser Käse sind als Imbiss gedacht, egal, ob als zweites Frühstück oder nachmittags.

Linke Seite: Das mildsäuerliche Aroma des Bouchon de Sancerre verdient eine gute Flasche Sancerre als Begleitung.

Rechte Seite: Der Couronne Lochoise ist eine der Spezialitäten von Rodolphe Le Meunier, der zusammen mit Bernard Mure-Ravaud zum besten Käsemeister der Welt gekürt wurde.



Der Favorit des Käsemeisters

Couronne Lochoise: die Krone von Loches

Ziege • Weichkäse • Herkunft: Val de Loire • Durchmesser: 10 cm • Dicke: 3–4 cm • Gewicht: 180 g • Herstellung: Bauernhof (fermière) • Rohmilch

Es gibt in Touraine so viele exzellente Ziegenkäsesorten, dass man sich gar nicht vorstellen kann, weitere Käse zu entdecken, die mit den renommierten AOC-Käsen mithalten können. Und doch sollte man die Augen offen halten, um weitere einzigartige Käse aufzuspüren, wie beispielsweise den Couronne Lochoise. Allein seine Form, die eine Krone (*couronne*) darstellen soll, ist außergewöhnlich. Mit einem Durchmesser von gut zehn Zentimetern und dem Loch in der Mitte erinnert er ein wenig an amerikanische Donuts. Auch seine natürlich gewachsene Edelschimm-

melrinde hat eine außergewöhnliche grau-blaue Farbe. Aber am auffälligsten ist der cremig-sahnige Teig, der auf der Zunge zergeht, und der aromatische Geschmack, der an frische Wiesen erinnert und den Couronne Lochoise zu einem wahren Genuss nach einem gelungenen Mahl machen.

Die Tipps des Käsemeisters

- Zum Couronne Lochoise bietet sich ein trockener Weißwein aus Touraine an, aber auch ein Viognier de l'Ardèche passt hervorragend dazu.
- Für eine regionale Käseplatte empfehlen sich als Begleitung zum Couronne Lochoise zwei weitere artisanal hergestellte Käse: Der **Tour de Montbazou** ist ein Ziegenkäse mit einer konischen Stumpfform, die der des Turms von Montbazou ähnelt. Die dunkle Rinde entsteht durch eine Mischung aus pulverisierter Holzkohle und Salz. Der **Brebis Lochois** hingegen ist ein Schafskäse und damit eine Rarität im Land der Ziegen. Unter seiner natürlich gewachsenen bläulichen Rinde entwickelt sich ein dezentes Schafaroma.

Ein gekrönter Experte

Ungeschlagener Meister in der Herstellung des Couronne Lochoise und sämtlicher Käsesorten der Touraine ist mit Sicherheit Rodolphe Le Meunier, der zusammen mit Bernard Mure-Ravaud das Siegerteam beim Caseus Award (der Käseweltmeisterschaft) stellte. In der Touraine aufgewachsen, war er von Kindesbeinen an vom Duft des Ziegenkäses umgeben, den sein Vater verfeinerte. Genau wie seine Schwester folgte er bald der Familientradition und trat in die Fußstapfen seines Vaters. Doch für ihn beschränkt sich der Beruf des *fromager* nicht auf den Handel mit Käse. Neben seinem Geschäft »Fromages du Moulin« hat er unter den Markthallen von Tours auf einer Fläche von 400 Quadratmetern einen Käsekeller eingerichtet, um die Reifung der Käse optimal überwachen zu können.

Doch damit nicht genug – um dem Geschmack der Käse aus der Touraine und anderenorts noch ein i-Tüpfelchen aufzusetzen, engagiert er sich als Feinkosthändler für ungewöhnliche gastronomische Konzepte und entwickelt Spezialitäten wie eine Mousseline de Brie de Meaux mit Trüffeln, eine Espuma vom Selles-sur-Cher auf Rote-Bete-Gelee und sogar Sushis mit Käse.

Die Jury des Caseus Award und ihr Präsident Michel Troisgros waren von der Präsentation des Duos Le Meunier und Mure-Ravaud absolut hingerissen, da es den beiden gelang, den von ihnen gewählten Käse – einen alten Comté – bühnenreif zu präsentieren und mit Osietra-Kaviar und einem Vin Jaune zu einem absolut perfekten Dreiklang verschmelzen zu lassen.