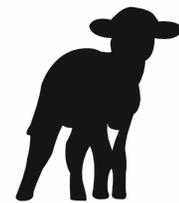


SCHIMMELREICH



HIMMEL UND HÖHLE

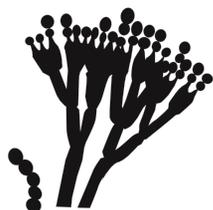


Ob pur mit Baguette und gutem Wein oder als Sauce zum Steak, dieser Käse gehört zu unseren besten Freunden. Und um seine Kumpel kümmert man sich - BEEF! zu Besuch in den Höhlen von Roquefort

Fotos: GUNNAR KNECHTEL Text: STÉPHANIE SOURON



Schon gepudert? Dieses Schimmelpulver kommt auf die Schafskäsebrocken. Es macht Roquefort zur Delikatesse



DER PILZ

Penicillium roqueforti ist eine Schimmelpilzart aus der Gattung der Pinselschimmel, die auf verdorbenen Nahrungsmitteln lebt. Für Blauschimmelkäse wird der Pilz heute meist im Labor gezüchtet.

DER EINKAUF

Den Käse von „Société“ bekommt man in Deutschland an den Käsetheken gut sortierter Supermärkte und manchmal sogar im Kühlregal – gut zu erkennen an den runden, grün-weißen Döschen. Roquefort von „Carles“ gibt's beim Käse- oder Feinkosthändler.

DIE LAGERUNG

Im Kühlschrank in Käsepapier gewickelt hält sich Roquefort etwa drei Monate. Damit er während dieser Zeit nicht weiter reift, den Käse am besten im Gemüsefach aufbewahren. Etwa eine halbe Stunde vor dem Essen aus Kühlschrank und Papier nehmen, bei Zimmertemperatur atmen lassen.

Käse muss man fühlen, erklärt Laurent Irr und lässt seine Hand durch die Edelstahlwanne gleiten. Eine gelblich weiße Brühe schwimmt darin, 1500 Liter Schafsmilch, produziert am Vortag von rund 1000 Tieren aus 19 Herden. „Käse ist ein lebender Organismus“, sagt Irr, er scheint in der Flüssigkeit etwas zu suchen, sein Gesicht glänzt im Neonlicht. Das Thermometer in der Molkerei zeigt 20,2 Grad, draußen auf den Wiesen von Saint-Pierre-de-Rébourguil liegt Schnee.

Laurent Irr ist der Chef der Molkerei Carles, sie gehört zu dem gleichnamigen Familienbetrieb, der seinen Käse in Roquefort-sur-Soulzon herstellt. Am Morgen haben die Landwirte ihre Milch an Irr geliefert, fette, eiweißhaltige Schafsmilch. Er hat sie mit Lab, einem Enzymgemisch aus Kälbermagen, versetzt und ein paar Stunden in Ruhe gelassen, bis die Milch gerann. Jetzt rührt der Meister alle paar Minuten mit einem großen Rechen durch die Molke. Und prüft. Schaut. Tastet. Wieder gleitet seine Hand durch die Brühe, und als er sie diesmal herauszieht, liegen darin sechs kleine, weiße Brocken. Monsieur Irr teilt den größten vorsichtig mit dem Daumen und drückt auf die Masse. „Kompakte Konsistenz, sehr gut“, sagt er, stellt den Rechen beiseite und stemmt die Arme in die Hüfte. „Alles klar, Jungs, abgießen!“

Bewegung kommt auf. Arbeiter der Molkerei schaufeln mit beiden Händen Schafskäsebrocken in Töpfe, aus denen seitlich die Molke herausläuft. Zwei Schaufeln pro Topf, dann schwenkt Irr eine Blechbüchse über die Brocken, daraus rieselt grüner Staub – Schimmel, der den Käse zum Leben erweckt. Nach einer halben Stunde stehen auf dem Wagen 120 Schafskäsekuchen. „Geschafft!“, ruft Irr und wischt sich mit dem Handrücken über der Stirn. In zwei Tagen muss er die Laibe mit Salz einreiben, dann ist seine Arbeit beendet. Den Rest erledigt der Pilz.

Denn in den tropfenden Töpfen beginnt die Geschichte des Roqueforts, eines Käses, der nur in einem einzigen Kaff in Frankreich hergestellt werden darf und dafür ungefähr so bekannt ist wie Champagner. Die Käsebrocken bilden

den Nährboden für das Penicillium roqueforti, einen Schimmelpilz, der sich durch geronnene Schafsmilch frisst wie eine Termit durch morsches Holz. Der dafür sorgt, dass sich nach zwei bis drei Monaten dicke, blaugrüne Adern durch den Käse laiben winden und er aussieht wie marmoriert. Der dem Käse dieses intensive Aroma gibt, nach Erde und Moos, und eine Schärfe, die so fein ist, dass man sie am Gaumen spürt, aber nicht im Hals.

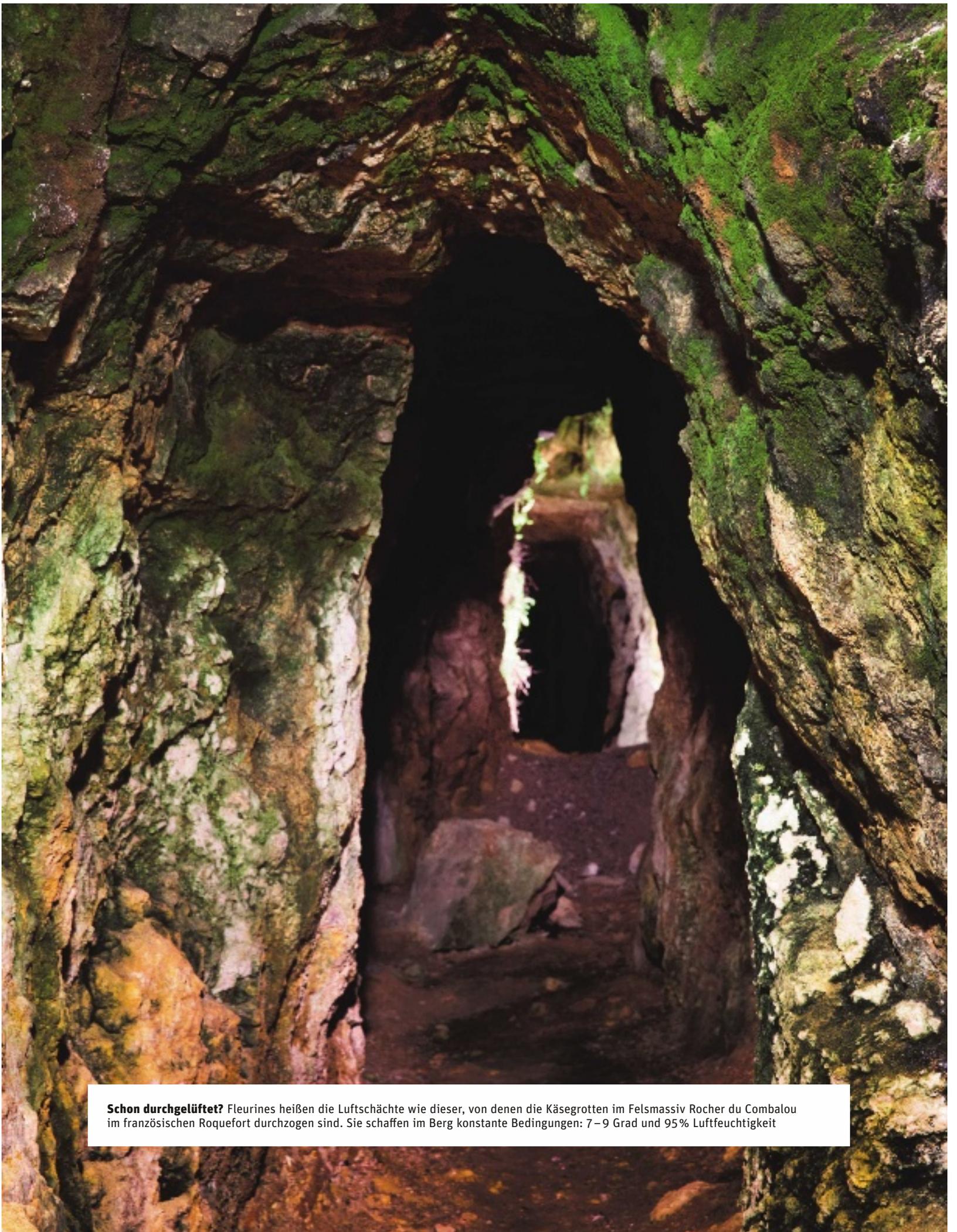
HÖHLEN – SO HOCH WIE KATHEDRALEN

Der Pilz macht den Käse mit der Milch von den Lacaune-Schafen seit 88 Jahren zu einer weltweit einzigartigen Delikatesse. Um einen Roquefort-Käse herzustellen, müssen die Schafe in einem Radius von rund 100 Kilometern um den Ort Roquefort-sur-Soulzon leben. Der Ort liegt im Departement Aveyron, einem Landstrich in Südfrankreich. Zwischen den endlosen Weiden und schroffen Kalkfelsen leben rund 300 000 Menschen und ungefähr doppelt so viele Schafe. Der Käse dieser Schafe muss mindestens 14 Tage lang in den Höhlen von Roquefort reifen. Denn dort, in der halbdunklen Feuchtigkeit des Kalksteinfelsens, ist der Pilz schon seit rund einer Million Jahren zu Hause.

Wahrscheinlich würde sich heute niemand für Roquefort interessieren, wenn nicht vor 1,5 Millionen Jahren der Rocher du Combalou, der Kalksteinfelsen hinter dem Ort, in sich zusammengesackt wäre wie ein misslungenes Soufflé. Bei dem Erdbeben sind in dem Berg jene Höhlen und waagerechten Luftschächte entstanden, die dem Pilz das Überleben sichern: Durch die Schächte, Fleurines genannt, dringt immerzu ein frischer Luftzug in den Berg und sorgt dafür, dass die Luftfeuchtigkeit bei 95 Prozent und die Temperatur bei sieben bis neun Grad liegt – egal, wie kalt oder warm es draußen ist. Bis heute bildet der zertrümmerte Felsen das Rückgrat des Ortes, er zieht sich über fast zwei Kilometer Länge, und manche der begehbaren Höhlen in seinem Innern sind so hoch wie eine Kathedrale. Allein „Société“, der größte der sieben Roquefort-Hersteller, lagert seine Käselaibe auf sieben über- und »



Schon reif? Robert Migairou, Kellermeister beim kleinen Roquefort-Hersteller „Carles“ hat den ersten Käse des Jahres mit einem Messer angestochen. Mit Auge und Nase prüft er, was an der Klinge hängen geblieben ist. Dieser Schimmelkäse braucht noch ein paar Monate



Schon durchgelüftet? Fleurines heißen die Luftschächte wie dieser, von denen die Käsegrotten im Felsmassiv Rocher du Combalou im französischen Roquefort durchzogen sind. Sie schaffen im Berg konstante Bedingungen: 7–9 Grad und 95% Luftfeuchtigkeit

unterirdischen Etagen und einer Fläche von rund 7000 Quadratmetern. Auf anscheinend endlosen Regalmetern reifen jedes Jahr mehr als dreieinhalb Millionen Käselaike.

Der größte Hohlraum im Berg ist heute eine Art Theater, in dem Besucher erfahren, wie sich die Entstehung des Roqueforts laut Legende zugetragen hat: Ein junger Schafhirte vergisst beim Anblick einer Blondine sowohl seinen Job als auch die Milch und läuft der Frau nach. Als er später in seine Höhle zurückkehrt, ist aus der Milch ein schimmeliger Käse geworden. Das Ganze ist mit Monumentalmusik und Zitaten französischer Dichter unterlegt, die den Roquefort als „König der Käse“ rühmen. Erschlagen von so viel französischem Patriotismus nimmt man dankbar ein Stück Käse von Alain Boudes entgegen.

Boudes, 48, ist der Höhlenmeister von „Société“. Täglich nimmt er Stichproben von den 23000 Käselaike, die gerade in seinen Höhlen reifen. Er prüft die Konsistenz und schaut, ob sich der Pilz darin ordentlich ausbreitet. Falls nicht, öffnet er ein paar Fleurines. „Mehr Luft bedeutet schnellere Reifung“, sagt er. Die Fleurines sind auch schon das Einzige, wodurch Boudes überhaupt Einfluss auf das Wachstum nehmen kann. Alles Weitere kommt aus der Natur – der Lagerung in den Höhlen. „Unser Käse schmeckt von Januar bis Dezember gleich“, erklärt Boudes, es klingt stolz. Auch das ist eine Besonderheit des Roqueforts: Im Gegensatz zu Gouda beispielsweise, von dem es mildere und kräftigere Sorten gibt, ist Roquefort immer Roquefort. Der Name ist Programm.

SCHAFSMILCH MACHT DEN UNTERSCHIED

Penicillium roqueforti ist ein Pinselschimmel, der am besten in verdorbenen Nahrungsmitteln und feuchter Umgebung gedeiht. Hat er sich einmal angesiedelt, bildet er pelzige Kolonien und breitet sich spinnwebenartig aus. Er spaltet die Proteine und Fette in der geronnenen Milch auf und macht den Käse so geschmeidig und geschmackvoll. Weil der Pilz kaum riecht, wird er sehr gerne als Käseschimmel benutzt, nicht nur für



Schon durchgezählt? Die „Société“, größter der sieben Hersteller von Roquefort-Käse, bringt jedes Jahr mehr als 3,5 Millionen Laibe auf den Markt. Käsemeister Alain Boudes ist zuständig für die Qualitätskontrolle

Roquefort: Auch Kuhmilchkäsesorten wie Stilton, Bleu d’Auvergne und Gorgonzola kommen mit dem *Penicillium roqueforti* auf ihren Geschmack. „Aber nirgends entwickelt sich der Pilz so gut wie im Roquefort“, sagt Boudes. „Liegt vermutlich auch an unserer Schafsmilch.“

In einem Stall ein paar Kilometer von Roquefort entfernt blöken sich 340 Schafe in Stimmung. Pierre Pariset, 38, Blaumann und Dreitagebart, hat gerade frisches Heu in die Tröge gefüllt, jetzt drängelt sich die Herde um die Futterstellen. Die Lacaune-Schafe haben kurzes Fell, abstehende Ohren und ein zähes Wesen: Sie ertragen die Hitze des Sommers im Aveyron ebenso wie die kalten Nächte des Herbstes. Nur im Winter holt Pariset sie rein in den Stall. „Die Natur härtet sie ab“, sagt er, packt ein Lämmchen im Nacken und stopft ihm die Flasche in den Mund. Es meckert. „Wenn du nicht bei Mama trinken willst, musst du eben mit mir Vorlieb nehmen“, bestimmt Pariset. Der Arbeitstag des Bio-Schäfers hat um 5:30 Uhr begonnen und wird nicht vor 22 Uhr enden. „Trotzdem liebe ich meinen Beruf“, sagt Pariset, „weil ich die Schafe so liebe.“ Ihre Milch bringt ihm gutes Geld, Kühe findet er langweilig, Massentierhaltung abscheulich. Deshalb gibt es in seiner Herde auch schwarze Schafe und solche, denen am Kinn zwei hässliche Hautlappen herunterbaumeln.

„Wir behalten auch die, die nicht so schön sind“, erklärt er. „Schließlich schmeckt die Milch bei allen gleich.“

Die Milch von den Lacaune-Schafen ist reichhaltiger als Kuhmilch, sie enthält mehr Fett und Eiweiß, weshalb sich daraus so gut Käse machen lässt. Aber die Milch kann Pariset nur von Februar bis Juli an die Roquefort-Käsereien verkaufen. Im Januar gebären die Mutterschafe, dann gehört die Milch erst mal vier Wochen lang den Lämmern. Und wenn fünf Monate später der Milchfluss der Muttertiere versiegt, endet auch die Saison für den Roquefort.

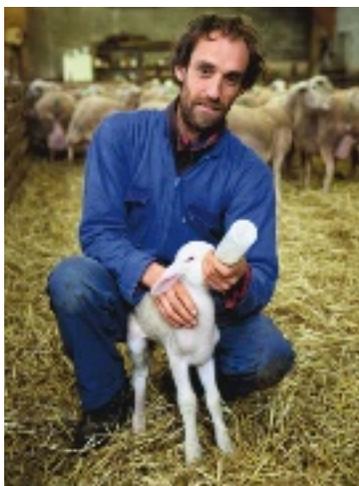
DER PILZ WIRD AUCH IM LABOR GEZÜCHTET

„Trotzdem müssen wir den Käse zwölf Monate lang anbieten“, sagt Boudes, der Affineur. Deshalb zieht er Ende Juli, wenn die letzten Käse die Höhlen verlassen haben, in die großen Kühlkammern seiner Firma um. Dort wacht er über Maschinen, die das Wachstum des Pilzes so lange lähmen, wie es die Nachfrage verlangt. Denn der französische Markt ist längst keine sichere Stulle mehr. Rund 6,3 Millionen Roquefort-Laike werden jährlich in Roquefort hergestellt, der größte Markt ist Frankreich. Doch die Käseplatte steckt in der Krise, in vielen Familien kommt dieser fließende Übergang vom Hauptgang zur Nachspeise »

nur noch am Wochenende auf den Tisch. „Société“ versucht deshalb, seinen Kunden den Käse anders schmackhaft zu machen. Etwa, indem sie den Roquefort mit Schokokügelchen verkaufen, die zerplatzen, sobald man sie im Mund hat. „Dadurch erreicht der Geschmack eine dritte Dimension“, schwärmt Boudes. Er findet das gut, aber seinem Vater dürfte er damit nicht kommen. „Der isst ihn nur klassisch mit Rotwein.“ Nicht nur bei den Beilagen geht „Société“ neue Wege: Seit die Firma von einem Global Player der Milchindustrie aufgekauft wurde, züchtet sie das *Penicillium roqueforti* im Labor. „Da haben wir den Pilz besser unter Kontrolle“, sagt Boudes. Jeder Hersteller vertraut einem anderen *Penicillium*-Bakterienstamm - welchem genau, bleibt Firmengeheimnis. Die Zeiten, als sich der Pilz noch in den Höhlen auf altem Brot ausbreiten durfte, sind vorbei.

FEINCREMIG WIE GÄNSELEBERPASTETE

„Dabei gehört das doch zu unserem Handwerk“, poltert Delphine Carles, 45. Die Chefin von „Roquefort Carles“ kurvt mit beachtlicher Geschwindigkeit durch die engen Straßen von Roquefort. Beim Mittagessen zuvor hat sie mit ebenso beachtlicher Geschwindigkeit eine Roquefort-Terrine, ein Steak, ein großes Stück Roquefort und einen Nachtschinken gedrückt und dabei erzählt, wie man in ihrer Firma den Schimmel züchtet: „Auf Brot und in den Höhlen natürlich. Wie es schon mein Großvater gemacht hat.“ Ihre Firma ist die kleinste der sieben Produzenten. Jeden Herbst legt Delphine Carles in ihren Käsehöhlen ein paar Hundert Roggenmischbrote aus, bestreut sie mit ihrem Bakterienstamm des *Penicillium roqueforti* und wartet drei Wochen. Dann hat sich der Schimmelpilz durch das Brot gefressen, und zwar so gründlich, dass davon nur noch die Kruste übrig bleibt. Der Rest ist blaugrüner Schimmel. „Muss nur noch getrocknet und geschreddert werden“, sagt sie. Der so pulverisierte Schimmel kommt dann portionsweise in die kleinen Blechbüchsen, die Laurent Irr in der Molkerei über die geronnene Schafsmilch streut. Die Firma existiert seit 1927, in den Kel-



Schon Bäuerchen gemacht? Dieses Lacaune-Lamm will nicht bei seiner Mutter trinken. Schäfer Pierre Pariset zieht es daher mit der Flasche groß



lern hat sich seitdem kaum etwas verändert. Madame Carles hat den Laden vor 15 Jahren von ihrem Vater übernommen. Ihr Roquefort ist so feincremig, er schmilzt im Mund wie Gänseleberpastete. Sie verkauft ihn nur in ausgewählten Käseläden und auf Wochenmärkten, und wenn man sie fragt, wie sie das bloß hinkriegt, diese Cremigkeit, lacht sie: „Da müssen Sie Robert fragen!“

Robert Migairou, 64, ist seit 44 Jahren Kellermeister von „Carles“, leichtfüßig hüpfte er die knarrenden Stufen hinab in die unterirdischen Grotten, die zum selben Felsmassiv gehören wie die der „Société“ und auch Fleurines haben. Links und rechts stapeln sich die Laibe bis unter die Decke. Migairou zieht ein kleines Messer aus dem Kittel und sticht den ersten Käse an. Als er das Messer wieder herauszieht, liegt darauf ein Querschnitt des Innenlebens: Die weißen Brocken aus der Molkerei von Laurent Irr sind noch gut zu sehen, und an manchen Stellen ist schon eine feine, hellgrüne Maserung zu sehen. „Entwickelt sich prächtig“, befindet Migairou. Er wird den Käse noch eine Weile begleiten, bevor sie ihn in ein paar Monaten im Obergeschoss in Silberfolie wickeln und fertig machen für seine Reise in die Restaurants und Feinkostläden in ganz Europa.

Aber Migairou ist äußerst zufrieden, denn das Wichtigste ist schon mal erledigt: Der Käse lebt. **E**

UNTERKOMMEN, AUSGEHEN

Gut wohnen kann man im Nachbarort von Roquefort – im Hotel „Le 1837“ in Saint-Affrique, www.le1837.com.

In der Altstadt liegt das Restaurant „Le chat qui dort“, hier gibt's traditionelle französische Küche. Sehr gut essen (und viele Gerichte mit Roquefort probieren) kann man auch in Saint-Rome-de-Cernon im „Restaurant de la gare“ und in Tournemire im „Auberge des Orchidées“.

Infos: www.tourisme-aveyron.com, www.tourismus-midi-pyrenees.de



Roquefort-sur-Soulzon liegt zwischen Toulouse und Montpellier

ANRICHTEN, TRINKEN

Roquefort immer nur stückweise auf die Käseplatte legen, denn bei Zimmerwärme reift er nach und fängt an zu zerlaufen. Das klassische Begleitgetränk ist Portwein, aber auch edelsüßer Weißwein wie Sauternes oder weißer Dessertwein wie Muskateller passen gut. Beim Kochen mit dem Käse (etwa Pasta) rechnet man mit 100 g pro Person.