

HIER KOCHT DER CHEF

# AFFINAGE

└ Jeder Käse beginnt als Quark. Doch in der Fortsetzung meines Gesprächs mit Urs Reichen von Chäs & Co. wollte ich nicht wissen, wie aus Quark Käse wird, sondern wie aus einem Käse ein vollendeter Käse wird. Als gelernter Molkerist und Käselieferant zahlreicher Restaurants und Milchläden beschäftigt ihn diese Frage täglich. Erste Bedingung ist die hochwertige Milch. Für Qualitätskäse ist das immer Rohmilch, nur in ihr können die natürlichen Milchsäurebakterien gedeihen. Silomilch eignet sich dafür nicht, also müssen die Kühe mit Frischfutter versorgt werden. Das Futter soll aber nicht nur frisch, sondern auch aromatisch sein. Stark gedüngte Mittelwiesen sind das weniger als kräuterreiche Alpweiden. Noch einen Schritt weiter gehen Maria und Martin Biennerth. Sie verarbeiten ausschliesslich Milch von Kü-

hen mit Hörnern. Der diplomierte Agroingenieur und Produzent des mit Preisen überhäuftten Anderer Bergkäses ist auf Grund seiner chemischen Untersuchungen überzeugt, dass Kühe mit Hörnern die bessere Milch liefern. Weiter sind für die Qualität des Käses neben der Milch vor allem die Reifung und Pflege des Käses entscheidend. Da spielen verschiedene Faktoren eine Rolle: Temperatur, Feuchtigkeit und Umgebung. In einem Felsenkeller oder in einem Heubett reift der Käse anders als in einem klimatisierten Fabrikraum. Die Franzosen nennen diesen Reife- und Pflegeprozess «Affinage». Ein interessanter Begriff, weil sowohl das Wort «finir», fertig stellen, als auch das Wort «fin», fein, darin enthalten sind. Der Käsepfleger, Affineur, entscheidet über die Qualität vieler französischer Käsesorten. Nehmen wir als Beispiel den weltberühmten Brie de Meaux AOC. Rund um die Stadt Meaux gibt es ein paar wenige grössere Käsereien. Dort decken sich die vielen kleinen Affineure aus der Region mit Rohlingen ein und pflegen diese sorgfältig nach alten Familientraditionen. Bei jedem Affineur schmeckt der Brie de Meaux deshalb anders, obschon er vielleicht aus der gleichen Käserei stammt. Ganz ähnlich läuft das in den Vogesen mit dem Münsterkäse, bei dem man besonders deutlich den persönlichen Geschmack des Affineurs erkennen kann. Münsterkäse können so verschieden schmecken, dass der

Laie niemals merken würde, dass es sich um denselben Käse handelt: Der eine besitzt ein würziges, aber mildes Aroma, den anderen riecht man noch durch die geschlossene Küchentür.

Was tut ein Affineur konkret? Etwas ganz Banales: Er lagert die frischen Käse, dreht sie ab und

zu und wäscht die schmierige Oberfläche mit Salzwasser ab, einerseits um den Käse zu reinigen, andererseits um ihm sein typisches Aroma zu verleihen. Verwendet er dafür immer wieder einen Teil des «Abwaschwassers», entsteht ein so genannter Rotschmierkäse, erkennbar an der intensiv duftenden, rötlich schimmernden Rinde. Je nach Käsesorte verwendet der Affineur noch zusätzliche Aromastoffe: Schnaps für den Epoisse au Marc, wilde Kräuter beim korsischen Schafkäse oder Weintrester, beim köstlichen Testun al Barolo.

Weisschimmelkäse dürfen dagegen nicht gewaschen werden, man würde ja den Schimmelpilz entfernen. Sie müssen deshalb unter allerstrengsten hygienischen Bedingungen gelagert werden.

In der Schweiz gibt es interessanterweise den Beruf des Affineurs nicht. Unsere Käser sind immer auch gleichzeitig die Affineure. Die Affinage ist eine äusserst diffizile Angelegenheit, denn bei natürlicher Lagerung verändert sich das Klima dauernd, und man muss die Käse deshalb ständig beobachten. Ein französisches Bonmot sagt, ein guter Affineur schlafe mit seinem Käse. Die besten Affineure sind Künstler und geniessen in Frankreich ein hohes Ansehen. Perfekt affinierte Käse sind aber auch ein riskantes Geschäft, denn nur allzu schnell ist ein reifer Käse überreif und unwiederbringlich verdorben. Dies passiert vor allem bei Weichkäse, und dies ist auch der Grund, warum es bei uns in der Deutschschweiz kaum vollendeten Weichkäse zu kaufen gibt. Da Urs Reichen nur Läden und Restaurants beliefert, ist mein persönlicher Tipp für Zürcher Liebhaber von Weichkäse: Le Fromager aus Freiburg am Mittwoch auf dem Spezialitätenmarkt im Hauptbahnhof. Guten Schweizer Halbhart- und Hartkäse finden Sie am Stand der Alp Tritt auf dem Bürkliplatzmarkt.

Peter Brunner, Restaurant Reblaub  
pe.bru@bluewin.ch

M@ILBOX

ANTWORTEN: PETER BRUNNER

Von Margrit Straub

## ORANGENSABAYON

*Ich hatte das Vergnügen, kürzlich in der Reblaub ein köstliche Zabaione zu geniessen, und ich hatte nicht mal ein schlechtes Gewissen, weil vermutlich wieder einige Eirweiss weggeschmissen wurden ... Verraten Sie das Rezept? Ich tippe auf Eigelb, Marsala, Zucker, Orangenschale und Cointreau. Handelt es sich bei der Dekoration um an Orangen geriebenem Würfelzucker? Vielen Dank und herzliche Grüsse.*



Liebe Frau Straub, unsere Rezepte sind kein Geheimnis, aber manchmal etwas aufwändig. In diesem Fall ist es das Orangenschalenpulver. Trotzdem möchte ich Sie zu dieser Arbeit ermuntern, denn Sie können das Pulver in einer grösseren Menge herstellen und über Monate ungekühlt aufbewahren. Damit lassen sich vielerlei Desserts wie z. B. Rüeblen oder Tomaten. Die wenigen Stäubchen Maizena geben wir bei, damit die Sabayon beim Aufschäumen nicht gerinnt. Sie sind beim Essen nicht bemerkbar, aber sehr hilfreich. Diesen Trick können Sie übrigens auch bei der Sauce béarnaise und der Sauce hollandaise anwenden.

## SABAYON À L'ORANGE

3 Eigelb, 100 g Puderzucker, 1 dl Weisswein, 0,5 dl Orangensaft, 2 EL Grand Marnier, 1 winzige Prise Maizena, 1 KL Orangenschalenpulver (siehe unten). Eigelb und Zucker schaumig schlagen, bis eine weissliche Masse entsteht. Orangensaft, Weisswein, Grand Marnier und Maizena zugeben. Auf kleinem Feuer langsam erhitzen und ständig schlagen. Sobald die Mischung aufschäumt, vom Feuer nehmen und ständig weiterschlagen. In Schälchen abfüllen und mit Orangenschalenpulver bestreuen.

## ORANGENSCHALENPULVER

100 g Puderzucker mit 0,5 dl Wasser aufkochen. Orangenschale mit Sparschäler abziehen und im Sirup weich kochen. Auf ein Blech giessen und im Ofen bei 130 Grad vollkommen austrocknen lassen. Fein hacken oder im Cutter pulverisieren.

## Auf Ihre Fragen freut sich:

Peter Brunner, Redaktion Gastro, «züritipp», Postfach 8021 Zürich; oder Mail an: gastro@zueritipp.ch