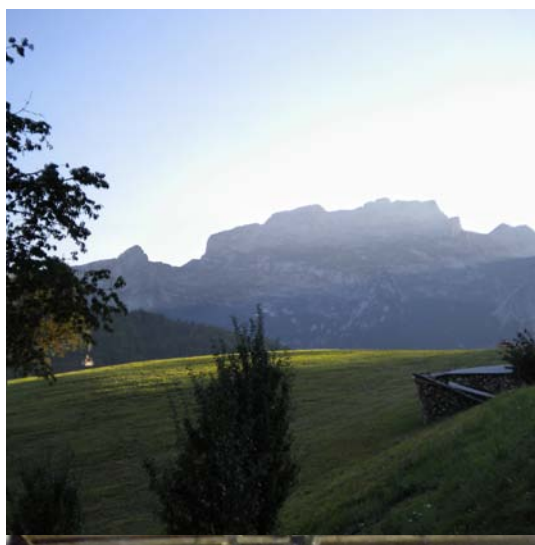




Besuch in HAUTE-SAVOIE

Ende August hatten wir die große Freude, einige unserer Bauern am Ort ihrer Käseproduktion zu besuchen. Die Region Haute-Savoie ist die Geburtsstätte der Reblochon, Tomme grise de Savoie, Chevrotin und Abondance. Im Sommer ziehen die Menschen mit ihren Kuh- und Ziegenherden auf die hochgelegenen Bergweiden, weit entfernt von Stadt und Unruhe.



Wir fahren noch bei Dunkelheit in aller Frühe über abenteuerliche Wege zum Ziel, um auf 1800 m Höhe die hübsch mit Blumen verzierte Alm zu entdecken. Yvette und ihr Mann, Reblochonhersteller, hatten gerade die Kühe gemolken und die Milch stand noch warm im wunderschönen 250L Kupfergefäß zum Reifen.

Während wir auf den ersten Herstellungsprozess warteten, liefen die kastanienbraunen, robusten Kühe der Rasse Abondance entschlossen und mit regem Schritt aus dem Stall in Richtung der steilen, grünen und von Bergblumen



bedeckten Wiesen. Bald waren sie nur noch als kleine braune Punkte am Hang zu sehen. Die Weite des Weidelandes ist ihnen vertraut - versicherten uns ihre Besitzer - und sie kommen wieder für das nächste Melken am Nachmittag.

Der zweite Gang der Fabrikation beginnt ca. eine halbe Stunde nach dem Melken. Der zur Milch beigefügte Lab hatte diese, zusammen mit ihren eigenen Milchkulturen zu einer Art Pudding verändert. An dieser Stelle nahm Yvette die große Käseharfe und führte sie zart und regelmäßig durch die schneeweiße Masse. Während sie über den Ablauf der täglichen Arbeit erzählte, beobachteten wir die ständige Veränderung der gestockten Milch. Die anfangs großen Würfel schnitt Yvette durch die Bewegung Ihrer Harfe so lange, bis Maiskern-große Stücke in der Molke schwammen. Mit sicherem Handgriff schwenkte sie dreimal nacheinander den Kupferkessel, um die Molke in ein Gefäß abzugießen.



Diese so genannte „petit lait“ (=kleine Milch) dient als wertvoller Trunk für die Schweine im Nachbachstall. Und wie sehr diese auf den Moment gewartet haben, konnten wir später selbst feststellen. Aber zurück zum werdenden Reblochon. Die frische Käsemasse schöpfen Yvette und Henri jetzt auf die mit einem dünnen, schleierartigen Baumwolltuch ausgelegten Stahlformen, die auf dem Arbeitstisch stehen. Zuerst sehen wir nur eine gehäufte Bruchmasse. Die geübten Handwerker stehen sich am Arbeitstisch gegenüber und kneten geschwind aber zart den Bruch und drücken ihn in jede Form hinein. Sie plaudern mit uns und strahlen eine wunderbare Gelassenheit aus, vermitteln uns das Gefühl, sie würden nicht arbeiten sondern Kunststücke schaffen...es bleibt kein Körnchen übrig. Die gesamte Menge des Käsebruchs wurde auf fünfzig Reblochonformen verteilt. Ist die letzte Form am Ende des Arbeitstisches gefüllt, läuft Henri wieder zum oberen Tische und zieht am Tuch, um jede Käsemasse aus der Form vorsichtig herauszuheben und gleich umzudrehen bevor sie an ihren Platz zurückkehrt.



Verblüffend wie schnell der frisch gemachte Käse homogen und stabil geworden ist, obwohl er nur eine halbe Stunde alt ist! Ein Gewicht (Eisendeckel von 1 Kg) kommt aber auf jede Form. Es soll weitere Molke aus dem Käse verstärkt ausscheiden, bevor der nächste Arbeitsschritt angegangen wird.

Die Pause nützt Yvette, um eine Besichtigung ihrer Alm vorzuschlagen. Draußen hüpfen ihre molligen, schwarzweiß getüpfelten Kaninchen im großzügig eingezäunten Garten. Sie spricht über die Einsamkeit mitten im mächtigen Gebirge zwischen Mai und September. Sie erzählt mit schönem Lächeln über die Lebensqualität und die Freiheit, die ihr Mann und sie empfinden. Ihre sonnige Stimmung ist ansteckend!



Es ist kurz vor 8 Uhr, die erste Arbeit getan und die gesellige Stunde am Frühstückstisch angesagt. Kaffee und Tee, frische Milch, hausgemachte (Kaninchen)Pâté, Schinken der selbst gemästeten Schweine (wunderbar), dazu Weine der Savoie, Mondeuse für Liebhaber des Rotweins so früh am Morgen, und einen lebendigen Chignin (Blanc de Savoie), der uns perfekt wach macht, worauf wir uns entscheiden, später den Weg ins Tal zu Fuß zurückzulegen.

Yvette und Henri nahmen sich Zeit für uns und schenken uns fröhlich und warmherzig ihre Gastlichkeit. Wir spüren, dass der Arbeitstag wieder nach den Beiden ruft und verabschieden uns mit Dankbarkeit. Während wir Wanderschuhe und Rucksäcke anziehen, ist Yvette schon in die Käseräume zurückgekehrt. Sie wird die Käseläibe aus den Formen nehmen und für einige Stunden in das Salzbad legen. Im nächsten Raum ruhen auf Holzregalen die Reblochon-Laibe der gestrigen Produktion und reifen an.



Ihr Mann fährt regelmäßig seine etwa 1 Woche alten Reblochons zum Dorf und liefert sie auch an Joseph und seine Söhne, die sie dann in ihrem Reifekeller weiter pflegen. Es wird noch 3 Wochen dauern bis unser Affineur Philippe Olivier sie bekommt. Fertig gereift sind sie noch nicht. Die kleinen rosafarbenen Laibe dürfen noch 2 Wochen im Reifekeller von Philippe Olivier weilen. Dort vollenden sie die Entwicklung ihrer Aromen und die Geschmeidigkeit ihrer Textur.

Unser Wunsch ist, dass dieses Stück Geschichte, die Menschen, die sie leben, ihre Ehrlichkeit und ihre Begabung einfach präsent sind, wenn Sie unseren Reblochon verkosten.

