

News Herbst 2011

Zu Besuch im „Pays Boulonnais“ auf der Suche nach Oliviers Käsespezialität *Vieux-Boulogne*®

In Nordwestfrankreich, zwischen Calais und Le Touquet erstreckt sich die „Kanalküste“. Im Norden über niedrige, in Meeresebene gelegene Böden, dann über steile Küsten mit grandioser Übersicht. Dazu gehören die Klippen von Cap Gris-Nez und Cap Blanc-Nez. Dem Wanderer schenken sie den idealen Aussichtspunkt, von wo aus er beim schönen Wetter am Horizont die weiß schimmernde Küste Englands erkennen kann. Weiter nach Süden breitet sich die Enklave des Fischerhafens Boulogne-sur-Mer aus - schon damals Verschiffungshafen der Römer. Südlicher wird die Küste milder, große Strände öffnen den Blick und laden ein zu müßigem Schlendern...

Indessen entdeckt man im Hinterland von Boulogne-sur-Mer hochgelegene Wiesen und zahlreiche kleine Täler, durch welche der Fluß La Liane und seine Nebenflüsse lebhaft fließen. Die saftig grünen Parzellen sind durch Hecken und Gebüsch getrennt und umrandet. Trotzdem fegt der atlantische Wind vehement über das Land und zwingt Dörfer und Bauernhöfe sich in geschützten Ecken des Reliefs einzunisten. Hier werden Pferde, Schafe und Kühe gezüchtet, und sie gedeihen naturnah.

Auf der Suche nach dem Ursprung von Philippe Oliviers Käsespezialität „*Vieux-Boulogne*®“ lernen wir dort die Bauernfamilie kennen. Der Regen hat Hof und Bauerngut, Weide und Bäume glänzend poliert. Der Wind bringt Gerüche von Meeresluft und frischem, nassem Gras. Man macht uns darauf aufmerksam, daß genau dieser erste Eindruck eine Charakteristik des Terroirs Boulonnais beschreibt. Jod und salzige Meeresluft prägen die dortigen Weiden. Diese Eigenschaft wirkt sich aus auf die Qualität der Milch und verspricht einen ganz besonderen Terroirgeschmack für den zukünftigen Käse.

Die robusten, schwarzweiß gescheckten Kühe lassen sich am liebsten in gewohnter Umgebung melken. Unser Besuch im Stall - auch wenn wir wie Steinsäulen still halten - wirkt schon als Störfaktor und sie neigen dazu weniger Milch abzugeben. Lieber folgen wir dem nächsten Schritt der Käseherstellung.

Die frisch gemolkene Milch wird zweimal am Tag vom Bauernhof zu einer nahgelegenen, kleinen Molkerei befördert, wo der Käser Antoine sich sofort der Milchverarbeitung widmet. Im weißgekachelten Atelier herrscht eine Temperatur von ca.35°. Die Luft wirkt wie von Dunst gesättigt und der süßliche Duft der warmen Milch umrahmt uns. Das erste Gefühl der Geborgenheit verfliegt alsbald durch den regen Rhythmus der Arbeit im Hintergrund.

Die rohbelassene Milch füllt jetzt die Metallwanne und wird in der Menge mit großflächigen Schaufeln gerührt, bis bei Zimmertemperatur der gewünschte Punkt des Säuerungsprozesses erreicht ist, um dann Lab zuzuführen.

Während der Verdickung der Milch und Trennung zwischen Quarkmasse und Molke wird fortlaufend gerührt. Der Käser kontrolliert dank seiner Messgeräte den exakten Ablauf des Vorgangs. Immer wieder taucht er die Hand in die dickflüssige Masse und lässt die Bruchkörner durch die Finger fließen. Die Zeit scheint sich zu dehnen, eine lauschige Stimmung setzt ein. Doch laut erhält die Stimme von Antoine, denn sofort soll der Käsebruch aus der Wanne auf die lange, leicht schräge Arbeitsfläche ausgeschüttet werden. Die Molke fließt seitlich anfangs in Strömen, die verdickte Käsemasse wird von zwei Käsern hin und her verteilt und rasch packen sie sie mit vollen Händen, um sie in quadratische Formen zu füllen und zu drücken. Der Inhalt wird durch Gewichte etwas verdichtet und die Molke scheidet dann verstärkt aus der gelöcherten Form aus.

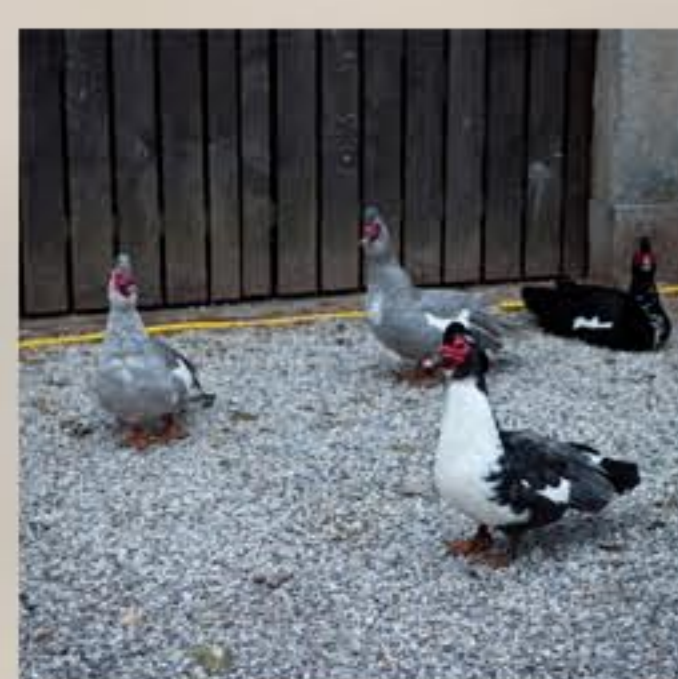
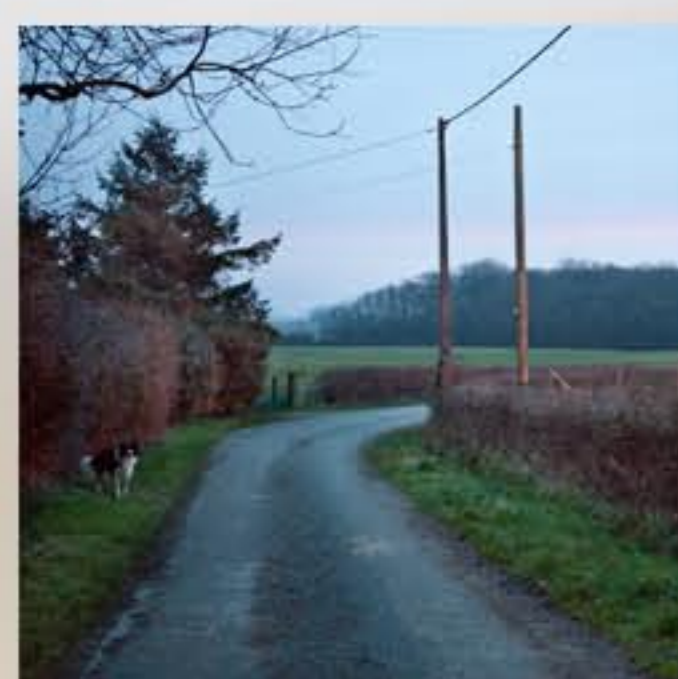
Am Nachmittag besichtigen wir den Raum wo die quarkartigen Käsestücke ruhen und trocknen. Alles ist noch weiß und frisch, im Raum riecht es säuerlicher als im Atelier am Morgen. Im nächsten Lageraum beobachten wir, wie die jungen Käselaibe der Vortagesproduktion mit Salzlake bepinselt werden. Am fünften Tag weist der *Vieux Boulogne*® schon eine festere, gelborangene Haut auf. Die Laibe sind transportfähig und gelangen nach 30 km kurviger Landstrasse zu unserem Affineur in Boulogne-sur-mer.

Von diesem Tag an, logiert der *Vieux-Boulogne*® mindestens 4 bis 5 Wochen im Reifekeller, wo er unter fachkundiger Pflege reift und verfeinert wird. Die Kellermeister Olivier und Mickael unter Aufsicht von Romain Olivier waschen seine Rinde anfangs täglich, danach 2 bis 3 mal pro Woche mit Salzwasser und mit einem lokal gebrauten Bier. Die Eigenschaften der besonderen Milch kommen beim langsamen Reifen zum Ausdruck. Währenddessen verleiht das dunkle Bier aus Saint Leonard mit seinen Malz- und Karamelaromen sowie einer leichten Bitternote dem *Vieux-Boulogne*® eine einzigartige Würze.

Nicht nur die Aromapalette besticht, auch sein Duft wurde ausgezeichnet: 2004 wurde der *Vieux-Boulogne*® als „the smelliest cheese in the world“ (der Käse mit der größten Palette an Düften) gekürt. Er war der Gewinner eines Geruchstests durch eine computergesteuerte „elektronische Nase“ im Labor der Cranfield-University in Bedfordshire/England.

Die Geschichte unseres *Vieux-Boulogne*® erzählt von einer Idee des Affineurs Philippe Olivier, der zusammen mit Käser Antoine, einen originellen Käse aus dem Terroir Boulonnais kreierte.

1992 gab Philippe Olivier erstmals der Öffentlichkeit die Gelegenheit seinen *Vieux-Boulogne*® im Festsaal des Schlosses Boulogne-sur-Mer zu verkosten. Er war und bleibt ein Erfolg.



Daten:

Vieux-Boulogne®

Nicht erhitzter, gepresster, halbfester Käse mit gewaschener Rinde aus roher Kuhmilch
Form, Gewicht: quadratisch, ca. 450g
Fett i.T. ca. 45%
Region Nord-Pas-de-Calais, Pays Boulonnais

Zwei hervorragende Weichkäse mit Weißschimmelrinde werden ebenfalls aus der gleichen Milch hergestellt

**Crémet du Cap Blanc-Nez*®, angenehm säuerlich-frisch und ausgewogen salzig, in Domform, ca.550g.

**Ecume de Wimereux*®, cremig und geschmeidig mit Rahm angereichert, ca. 200g

©Fotos und Layout Alix Häfner

