

Die würzige Wissenschaft

Was bis vor wenigen Jahren der Wein war, ist seit einiger Zeit auch der Käse: ein kulinarisches Gebiet, auf dem man protzen kann

Von Philipp Crone

Es ist schon ein ordentliches Stück. „175 Gramm Roccoco, passt das?“, fragt der Verkäufer im Käsegeschäft an der Schellingstraße. „Nein“, sagt die Kundin, „ich hätte gerne das Doppelte.“ Sie bezahlt zwölf Euro für zwei verschiedene Sorten, die Dame nach ihr 13 Euro für drei. Als nächstes kommt ein Rentner im edlen Anzug zur Tür rein und verlässt erst nach zehn Minuten das Geschäft wieder, mit einer ausgebeulten Tüte. Die Frau mit dem großen Stück Roccoco steht draußen auf dem Bürgersteig und sagt: „Ich gebe mein Geld gerne für



Nichts als Käse, weit und breit, weich und hart, hell und dunkel, mild und würzig – guter Käse ist mittlerweile ein etabliertes Edelprodukt in München. Fotos: Robert Haas

Oft wollen die Kunden auch etwas über den Käse und seine Geschichte wissen.

Essen aus. „Dann lacht sie, öffnet die Beifahrertür ihres alten Opel Astra. „Dafür ungern für Autos.“ Tina ist 42, Agraringenieurin und isst schon immer gerne guten Käse. „Aber seit fünf Jahren merke ich, dass sich diese Sparte zu einem richtigen Hype entwickelt hat. Immer mehr Leute wollen immer besseren Käse.“ Zum Beispiel den Trüffelbrie, 100 Gramm für 4,90 Euro.

Was bis vor einigen Jahren noch der Wein war – ein kulinarisches Gebiet, auf dem man mit Wissen und Besitz protzen konnte, das ist nun schon seit einiger Zeit auch der Käse. Heute verschenkt man keinen ausgefallenen Roten mehr, sondern eine kleine delikate Auswahl vom Käse Abt, vom Tölzer Kasladen auf dem Viktualienmarkt oder vom Wochenmarkt. Warum ist Käse en vogue? Und zwar überall, ob bei Astra-Fahrerin Tina oder bei der Spitzen-gastronomie. An diesem Mittwoch wird Münchens Vorzeigekoch Eckart Witzigmann ausgezeichnet (Interview). Ihm wird die Ehre zu Teil, in die Guilde Internationale des Fromagers aufgenommen zu werden, als Maitre Honoris Caseus. Ein wahrer französischer Käsemeister.



Warum also ist Käse hip? Zum einen macht er im Unterschied zum Wein auch satt. Und vielleicht ist er auch schlicht nicht ganz so komplex wie die Weinwissenschaft mit ihren Abertausenden Winzern. Im Laden an der Schellingstraße gibt es etwa 100 Sorten zur Auswahl. Verkäufer Uwe Pritzl sagt: „Es kommen mittlerweile alle, ob Studenten, Kinder, Rentner, gut verdienende Singles, junge Familien.“ Und oft wollen die Kunden auch etwas über den Käse und seine Geschichte wissen. Zum Beispiel über den Appenzeler reserve, der sich anhört wie ein Rotwein. „Reserve bedeutet, dass der Käse länger gereift ist und kräftiger schmeckt, weil er immer wieder mit einem Kräuter-

sud gewaschen wird.“ Die Wissenschaft spielt eine große Rolle, auf einem Regal hinter Uwe Pritzl steht ein Käsebuch. Im Tölzer Kasladen auf dem Viktualienmarkt hängen sogar Plakate, es gibt einen gratis Käsekatalog, eine Käseakademie und ein Gewinnspiel. Besitzerin Susanne Hofmann gilt als Käsepäpstin, sie hat ein Buch zum Thema veröffentlicht. An diesem Vormittag wird sie von einem französischen Mitarbeiter vertreten, der einem Ehepaar gegenübersteht. Die Frau fragt: „Habt’s an Miesbacher da?“ Nein, haben sie nicht. Der Mann hat eine eindeutige Meinung zum derzeitigen Käsehoch: „Terroir“ sagen die Franzosen dazu. Das steht für eine Mischung aus Tradition, Boden, Klima und Handwerk. „Und dafür stehe ein guter Käse. „Außerdem wollen die Leute in diesen Zeiten wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen.“ Für viele liege der Genuss auch darin, zu erfahren: Diesen Käse, den ich jetzt kaufe, den hat ein Käser in

einem winzigen französischen Kaff hergestellt, und zwar genau so, wie er es von seinem Vater gelernt hat. Der Käsekenner am Viktualienmarkt und an den anderen exquisten Verkaufsstellen unterscheidet sich vom Käselaien in Wissen und Aussprache. Er weiß, dass ein mittelalter Gouda sechs Monate gereift ist, der Comté aber bis zu fünf Jahre braucht, dass sich die Fettangabe immer auf das Trockengewicht bezieht und man deshalb nur die Hälfte des angegebenen Wertes berechnen muss. Und die Aussprache: Beim Greyzer ist es ja noch erlaubt, „Grayerzer“ oder „Grüyer“ zu sagen, aber beim Neufchâtel (gesprochen: Nöfschattel) oder beim Epoisses? Wer hier ganz selbstverständlich „zweihundert Gramm Epoas“ bestellt, ist schon fast auf dem Sprung in die Käsegilde, eine heimliche kleine Käsekoryphäe, und vielleicht noch kein französischer, aber zumindest schon ein passabler Münchner Käsemeister.

Ein Lächeln für Tempo 30

Seit ein paar Tagen lächelt ein kleines Kind die Autofahrer in der Denninger Straße an. Das Mädchen hat blonde Haare und trägt eine Brille – und wenn ein Autofahrer zu schnell fährt, dann mahnt es „Langsam“. Hält er sich, wie vorgeschrieben, an Tempo 30, gibt es ein Lob, und die Kleine sagt artig „Danke“. So steht es in Leuchtschrift unter dem Schild, von dem das Mädchen am Straßenrand lächelt.

Der Student Oleksandr Savliev aus der Ukraine hat diese „Dialog-displays“ an der Denninger Straße aufgestellt. Für seine Abschlussarbeit am Lehrstuhl für Verkehrstechnik an der Technischen Universität München (TUM) will er klären, ob solche interaktiven Schilder nicht nur helfen, das Tempo zu drosseln, sondern auch ob sich der Lärm so reduzieren lässt. Eine Woche lang hat er an der Straße Geschwindigkeiten und Lärm gemessen, ohne dass ein Display aufgestellt war; nun folgt eine Woche lang der Test mit den Displays, die mit dem Autofahrer in Dialog treten.

Dass die Anlagen grundsätzlich wirken, hatte die TU bereits im Jahr 2008 gezeigt: Damals hatten die Forscher Tests an der Paosstraße in Pasing und an der Friedenspromenade in Trudering gemacht – und bewiesen, dass die Autofahrer auch dann langsamer fahren, wenn die Displays schon längst wieder abgebaut waren. Die Stadt will diesen Effekt nun nutzen: Noch vor der Sommerpause will das Kreisverwaltungsreferat (KVR) dem Stadtrat vorschlagen, einige Displays anzuschaffen; sie sollen dann an verschiedenen Stellen in der Stadt – etwa vor Schulen und Kindergärten – zum Einsatz kommen. Wie viele genau, ist derzeit noch offen, heißt es aus dem KVR. *mvö*



Student Oleksandr Savliev mit dem Dialog-Display an der Denninger Straße. Foto: Robert Haas

„Das Bewusstsein für Qualität ist da“

Stefan Grosse und Pierre Pfister von der internationalen Käsegilde über die Ehrung von Eckart Witzigmann und den Kampf der Gourmets gegen Billigware

Die 5600 Mitglieder große internationale Käsegilde „Guilde internationale des fromagers“ ehrt an diesem Mittwoch Spitzenkoch Eckart Witzigmann. Stefan Grosse, Chef des „Blauen Bock“, ist Vorstandsmitglied der deutschen Sektion. Pierre Pfister, lange Jahre Wirtschaftschef im Bayerischen Hof, ist Botschafter der Gilde. Die Experten erklären, was am Käse so besonders ist.

Sie ernennen Eckart Witzigmann zum „Maitre honoris caseus“. Warum?

Pfister: In Frankreich sind die Restaurants die Käsebotschafter, sie fahren ihn wagenweise und in sehr hoher Qualität vor. Das hat Witzigmann als Erster im Tantris und in der Aubergine gemacht. Übrigens ist das ein sehr teures Vergnügen, denn mit Käse kann man in der Gastronomie kein Geld verdienen. Außerdem ist Witzigmann unserer Käsegilde sehr verbunden – und er ist ein absoluter Gourmet und Köhner. Es gibt die Zeit vor und die Zeit nach Witzigmann.

In Frankreich gibt es Zusammenschlüsse für Wein, Käse und sogar für das Cassoulet, eine Art Bohneneintopf. Woher kommt das?

Pfister: Essen ist in Frankreich Kultur, Käse gehört zum Alltag. Es gibt viele regionale Bruderschaften, vor allem für Käse. Es gibt Inthronisationen, einen Schutzpatron und große Feste.

Was sind die Ziele Ihrer Käsegilde?

Grosse: Wir treffen uns einmal im Jahr, aber wir bieten auch Fachexkursio-

nen rund um Herstellung, Reifung und Affinierung an. Wir pflegen das Kulturgut „französischer Käse“ nach den klassischen Herstellungsmethoden.

Pfister: Insbesondere den Rohmilchkäse, der immer wieder in der Schusslinie und in ein paar Ländern sogar verboten ist. Die Erhaltung des traditionell-handwerklich hergestellten Rohmilchkäses ist eines unserer großen Ziele. Wir haben übrigens keinerlei finanzielle Interessen, wir verfolgen eine Ideologie. In unseren Statuten steht, dass wir diese Botschaft auch weitertragen. Wir haben vor, damit an die Schulen zu gehen. Um Kindern zu zeigen, dass Käse auch anders schmecken kann...

Grosse: ... anders als Schmelzkäse unter dem Fleischpflanzerl.

Neuerdings legen manche Menschen Wert auf hohe Qualität bei Kaffee oder Schokolade. Gilt das auch für Käse?

Pfister: Ja, das Thema hat einen großen Stellenwert bekommen. Kein Wunder: Wenn Sie einen dieser kastrierten Camemberts probieren und dann einen Rohmilch-Camembert, dann verstehen Sie die Welt nicht mehr. Das ist nicht immer eine Frage des Preises, es ist auch eine Frage der Intelligenz. Was tue ich meinem Körper an? Und es ist eine Frage der Erziehung. Man sieht auch an den Kaufhäusern, die immer mehr zu Feinkostläden werden, dass das Bewusstsein für Qualität da ist. In Deutschland wächst es schnell, hier werden auch regionale Produzenten und Konsumenten zusammengebracht. In Frankreich dagegen geht es

eher zurück. Bordeaux eingetütet in Tetrapack – das ist erschreckend.

Grosse: Das hat aber auch mit der Wirtschaftskrise zu tun. Die Franzosen waren zwar immer schon bereit, mehr Geld für Essen auszugeben, aber eine breite Bevölkerungsschicht ist an ein Limit gekommen. Und Kinder finden Fastfood eben oft trendig. Wenn Eltern gewisse Essens-traditionen nicht weitergeben, bleibt dieses Bewusstsein auf der Strecke.

Ihre Gilde kämpft auch gegen den sogenannten Analogkäse.

Pfister: Im Grunde gehört so etwas verboten. Es ist aber leider nur dann verboten, wenn es als Käse bezeichnet wird, aber die nennen es einfach Pizza-Mix.

Grosse: Wenn man es mit einem Foodstyler optisch darstellt, sieht es aus, wie es aussehen soll. Damit wird der Verbraucher geblendet. Denn da sind nur Emulgatoren drin, viel Fett und Bindemittel.

Welcher Fehler wird beim Essen von Käse am häufigsten gemacht?

Pfister: Der, dass der Käse aus dem Kühlschrank aufgetragen wird. Dann ist alles tot. Aber der Käse muss leben und mindestens eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank. Außerdem darf man Käse nicht zu lange aufbewahren. Man sollte ihn nicht kaufen, um ihn einzulagern, sondern um ihn zu essen. Anders als industrielle Käse leben Rohmilchkäse und müssen bald konsumiert werden.

Welchen Käse muss man probieren?

Pfister: Als Elsässer empfehle ich Münsterkäse. Damit wachsen wir auf. Wenn ich ihn aus Rohmilch bekomme, dann fühle ich mich, ach, wie im Elsass.

Grosse: Da haben ihn seine Eltern draufgebracht. Aber wenn man Empfehlungen für Leser geben will...

Pfister: Das ist eine Empfehlung für Leser!

Grosse: ... muss man sagen: Es gibt hier viele Käsefachgeschäfte mit gutem Personal, das je nach Geschmack den richtigen Käse empfehlen kann.

Und welchen Käse gibt es, wenn Eckart Witzigmann geehrt wird?

Pfister: Das darf man nicht verraten!

Grosse: Doch.

Vielleicht einen Münster?

Grosse: (grinst) Ja, Sie haben recht, nach einem Rezept von mir: karamellisiert und mit Orangenfilets.

Interview: Christina Warta



Am liebsten Rohmilchkäse: Stefan Grosse (links) und Pierre Pfister haben am Viktualienmarkt ein Stück Comté ausgewählt. Foto: Robert Haas

Beilagenhinweis In einer Teillaufgabe dieser Ausgabe liegt ein Prospekt der Firma HIRMER Kaufingerstr. 28 80331 München

SPARWOCHE BEI HANS HANAUER. Includes images of Renault Megane 5-Türer, Megane Grandtour, and Scenic with prices and UPE savings.

Hans Hanauer GmbH. Leonrodstraße 48 · München · Tel. 089/18 30 51. Wasserburger Landstraße 143 · München · Tel. 089/49 20 49 www.hanshanauer.de