



Auvergne
**Auf der Route
des FROMAGES**

Links: Jean Baptiste Bellonte und sein Erzeugnis: ein frischer Saint-Nectaire.



Von Ulla Wolanewitz

DAS EINZIGE, WAS IN DER AUVERGNE SCHLÄFT, IST DIE FELSIGE BERGKETTE MIT 80 RUHENDEN VULKANEN. HELLWACH SIND DAGEGEN DIE REGIONALEN KÄSEMEISTER, DIE FÜNF DER GROSSEN KÄSE FRANKREICHS HERSTELLEN. AUF DER „ROUTE DES FROMAGES“ KANN MAN SIE ENTDECKEN.

Eigentlich wollten wir in die Pyrenäen, aber auf dem Weg dahin haben wir uns verirrt“, flachst Anne Earley. Die humorige Britin erzählt gern, wie sie mit ihrem Mann Martyn in Saint-Gervais-sous-Meymont gestrandet ist. Heute betreiben sie in dem 40 Kilometer südöstlich von Clermont-Ferrand gelegenen Ort eine kleine charmante Pension. Mrs. Earley versteht sich bestens darauf, ihre Gäste zu verwöhnen. Als sie uns die Käsespezialitäten der Region aufischt, erklärt sie schmunzelnd: „Auch das war ein Grund, hierzubleiben“. Schnell springt auf uns der Funken ihrer Begeisterung für Land und Köstlichkeiten über. Schon am nächsten Tag wollen wir unsere Neugier stillen.

Auf Empfehlung unserer Gastgeberin folgen wir den Schildern der „Route des Fromages“. Rund 40 Käsereien und Käseveredler liegen entlang dieser Käseroute, eingebettet in eine grüne Landschaft, die von den Hügeln der Vulkankette geprägt ist. Unsere erste Station ist die Ferme Bellonte in Farges. Dort empfängt uns Elisabeth Crozet. Sie zeigt auf ein ovales grünes

Etikett an einem frischen Käse: „Unser Erkennungszeichen. Es bestätigt, dass es sich um ‚Fromage fermier‘ handelt.“ „Fermier“ bedeutet im Gegensatz zu „industriell“, dass der Käse auf einem Bauernhof und mit Rohmilch hergestellt wurde. Auf dem Weg in die Käserei begegnen wir im Stall den gemütlich kauenden Milchlieferanten – sie hören auf die Namen Bertoulette, Liberté und Verveine. Sie sind echte Vertreter der Rasse Montbéliarde, deren Milch besonders viel Fett und Protein enthält.

IN DER KÄSEKÜCHE

In der schwül-heißen Käseküche arbeitet Jean Baptiste Bellonte, Sohn des Hauses. Gekleidet in eine weiße Schürze und Gummistiefel zerkleinert er gerade die angegedickte Vollmilch in einer Maschine namens „Brise caillé“. Er rührt kräftig, bis die Stückchen wieder zusammenkleben und sich zu Käsekugeln formen. Ist die Molke von den Kugeln getrennt, werden sie in Formen gelegt und gepresst. Anschließend wird der Frischling in ein Tuch gewickelt und auf beiden Seiten mit grobem Salz



ZOOM

► **Route des Fromages** Rund 40 Stationen von der Käserei bis zum Käseveredler können Sie entlang der „Käsestraße“ entdecken. Dort erleben Sie die Herstellung der fünf A.O.P.-zertifizierten Käsesorten hautnah – inklusive Geschmacks-test. Folgen Sie einfach den braunen Hinweisschildern.

Nähere Informationen sowie eine interaktive Karte unter www.fromages-aop-auvergne.com

eingerieben. Später reift er auf Roggenstroh in einer Vulkanhöhle nebenan. In deren dunklen Gemäuern blüht und gedeiht sein „poil de chat“, sein Katzenfell, wie sie den Schimmelflaum hier liebevoll nennen. Nach 15 Tagen ist er von langen weißen Fäden, fast wie von Zuckerwatte, ummantelt. Um dieses Wachstum in Schach zu halten, bekommt der vier Zentimeter hohe Diskus wöchentlich eine gehörige Abreibung mit einem trockenen Leinentuch. Das Ende der Produktionskette bildet nach acht Wochen Reifezeit der fertige Saint-Nectaire. Mit seiner grauen Rinde ist er kein „Beau“, aber er besitzt Stärke und einen vollmundigen Charakter.

Auch das süße Städtchen Ambert liegt an der „Route des Fromages“ und wir wollen ►



Handarbeit: Die Herstellung eines guten Käses erfordert fleißige Hände (ganz oben). Beim Affineur wird der Käse weiter veredelt (oben).

der Heimat des „Fourme d'Ambert“ einen Besuch abstatten. Rund wie ein solcher Edelpilzkäse ist das hübsche „Hôtel de Ville“, unter dessen Arkaden der Markt angesiedelt ist. Die Blütezeit der Stadt hängt eng mit der Papierherstellung im 15. Jahrhundert zusammen. Beim gemütlichen Flanieren durch die Altstadt gibt es einige Häuser dieser Epoche zu bestaunen. Keinesfalls verpassen sollte man das Käsemuseum „Maison de la Fourme d'Ambert et des fromages“. Immer mittwochs kann man hier seinen eigenen Käse herstellen!

Das Bilderbuchstädtchen Salers mit seinem komplett erhaltenen Zentrum aus der Renaissancezeit und einige weitere Hauptorte der auvergnatischen Käseproduktion haben wir uns für die kommende Woche vorgenommen. Aber so viel ist schon nach dem ersten Tag gewiss: Wo auch immer sich der Reisende durch die berauschende, wilde Felsenlandschaft auf der „Route des Fromages“ bewegt, neben den Käsespezialitäten erwartet ihn überall viel Spannendes und vor allem auch ein interessantes Stück regionaler Geschichte. ■

INFO

👁 Ferme Bellonte

Rue du 10 août 1944
Farges
F-63710 Saint-Nectaire
Tel.: +33 (0)4 73 88 52 25
www.st-nectaire.com

Die Besichtigung der Hofkäserei ist kostenlos. Geführte Besichtigungen sind für Gruppen ab 20 Personen nach vorheriger Anmeldung möglich (3,20 € pro Person/ermäßigt 2,70 €). Kühemelken täglich 6.30–7.30 Uhr und 16.30–17.30 Uhr, Herstellung des Saint-Nectaire 8.30–10 Uhr und 18–19.30 Uhr. In der Winterzeit jeweils eine Stunde früher. Ebenfalls spannend: Auf dem Anwesen sind Höhlen zu besichtigen, in denen schon im Mittelalter Menschen wohnten.

👁 Maison de la Fourme et des Fromages

29, rue des Chazeaux
F-63600 Ambert
Tel.: +33 (0)4 73 82 49 23
www.maison-fourme-ambert.fr
Das Museum öffnet wieder ab 7. April 2012. Eintritt: 5 €, ermäßigt 4 €.

🚗 Le Sapin Bleu

Anne und Martyn Early
Le Bouchet
F-63880 Saint-Gervais-sous-Meymont
Tel.: +33 (0)4 73 72 92 60
lesapin.bleu@orange.fr
www.lesapinbleu.com
DZ ab 60 € (inkl. Frühstück)

✈ 🚗 In Clermont-Ferrand befindet sich ein kleiner Flughafen, der von Air France via Paris angefliegen wird. Die Auvergne ist von Frankfurt (Main) etwa 800 km entfernt und über die A5 und A36 erreichbar.

Weitere Informationen unter:
www.auvergne-tourismus.de

DIE WICHTIGSTEN KÄSESORTEN DER AUVERGNE

La Fourme d'Ambert

Milder Blauschimmel



Aus der gleichnamigen Stadt kommend ist er eine der mildesten unter den Blauschimmelkäsesorten. Trotz seiner trockenen, jedoch essbaren Rinde überrascht der feste Teig durch seine Cremigkeit.

Kategorie: Blauschimmelkäse
Hergestellt aus: Kuhmilch (Rohmilch)
Reifung: 1–2 Monate

Le Salers

Feine Bergblumennoten

Für diesen herben Käse verwendet man nur Milch von Kühen, die im Sommer auf der Weide grasen. Entsprechend fällt auch



der Geschmack aus: voll, nussig und mit feiner Gebirgsblumennote. Der feste und geruchsintensive Teig wirkt im Mund geschmeidig und fett.

Kategorie: Hartkäse
Hergestellt aus: Kuhmilch (Rohmilch)
Reifung: mind. 3 Monate

Le Cantal

Kräftiger Hartkäse

Er ist eine der ältesten französischen Käsesorten und variiert stark im Geschmack. Jung erinnert er an frische Milch, bei längerer Reifung wird seine Rinde rötlich-rissig, und er entwickelt ein kräftiges Aroma.

Kategorie: Hartkäse
Hergestellt aus: roher oder pasteurisierter Kuhmilch
Reifung: 30 Tage bis 6 Monate



Le Saint-Nectaire

Vollmundig und nussig

Der auf Stroh gelagerte, vollmundige Rohmilchkäse wurde bereits von Ludwig XIV. verzehrt. Der weiße Teig zergeht förmlich auf der Zunge und hinterlässt einen würzigen, salzig-nussigen Geschmack. Seine Rinde ist übersät mit weißen, gelben und roten Schimmelflecken.



Kategorie: halbfester Käse
Hergestellt aus: roher oder pasteurisierter Kuhmilch
Reifung: 4–8 Wochen

Le Bleu d'Auvergne

Würzig und nachhaltig



Der würzige Blauschimmelkäse überzeugt durch seinen herben und nachhaltigen Geschmack und eignet sich daher hervorragend für Salatdressings und Pastasaucen. Der Teig ist von dunklen Schimmeladern durchzogen und klebrig-feucht.

Kategorie: Blauschimmelkäse
Hergestellt aus: roher und pasteurisierter Kuhmilch
Reifung: mind. 2–4 Wochen, je nach Größe der Laiber

INFO

► **Mitunter** stoßen Sie in Frankreich auf Lebensmittel mit dem Kürzel A.O.P (Appellation d'Origine Protégée, zu Deutsch „Geschützte Herkunftsbezeichnung“). Dies ist ein Gütesiegel zur Kennzeichnung qualitativ hochwertiger Produkte, die nach altbewährten Methoden hergestellt werden. Die Auvergne ist die einzige Region Frankreichs, die gleich fünf A.O.P.-Käsesorten produziert.