

AOC-Käse



Am 18. Mai 2009 trafen wir uns bei Heinz Kubitza, Ess-Lust-Catering in Münster, den viele von Ihnen ja schon von anderen Verköstigungen her kennen.

Das Thema war „AOC-Käse“- ein Abend rund um den französischen Käse mit einem besonderen Qualitätssiegel.



Durch den Abend führten uns Ralf Kürten und Petra Pollak. Auch diese beiden kennen schon viele vom Münsteraner Wochenmarkt. Sie brachten uns eine Vielzahl verschiedener Käsesorten mit, deren Unterschied wir kosten konnten.

Cyril Mota und sein Kollege von der Firma Fromi reisten mit uns durch Frankreich und die verschiedenen Käseregionen und brachten uns die Bedeutung 'AOC' nahe.



'AOC' heißt genaue Herkunftsbezeichnung, exakte geografische Festlegung eines Landteils, einer Region oder eines Ortes. Damit wird der authentische Ursprung eines Produktes definiert, dessen Qualität und Merkmale geografisch bestimmt sind, ebenso wie die Beachtung der natürlichen Fakten, wie auch der Menschen, die am Herstellungs- prozess beteiligt sind.

AOC-Produkte werden vom französischen Staat kontrolliert und gelten als Teil des nationalen Erbes. Diese Voraussetzungen geben dem Verbraucher Sicherheit.

Die AOC-Käse



Die Geschichte der kontrollierten Herkunftsbezeichnung reicht zurück bis ins 15. Jahrhundert. Eine Verordnung des Parlaments von Toulouse aus dem Jahr 1666 gilt als erster juristischer Text, der sich auf einen Käse, den Roquefort, bezieht. Auf Grundlage dieser Verordnung entwickelte sich die gesamte Rechtsprechung, der die AOC-Käse heute unterliegen. Gesetze aus den Jahren 1955 und 1973 bestimmen, dass die Vergabe eines AOC-Siegels nur durch einen Erlass möglich ist. Seit 1990 obliegt diese Aufgabe dem INAO (Institut National des Appellations d'Origine - Nationales französisches Institut für Herkunftsbezeichnungen).

Heute gibt es 42 AOC-Käse - angesichts der 1.000 französischen Käsesorten eine strikte Auswahl, die zeigt, wie schwierig es ist, in den Kreis der AOC-Spezialitäten zu gehören.

Für den Käseliebhaber sind die AOC-Spezialitäten leicht zu erkennen. Sie tragen ein Siegel auf der Rinde, der Verpackung oder dem Etikett.



Ein großer Teil der AOC-Spezialitäten sind Rohmilchkäse. Sie werden aus unbehandelter Milch hergestellt, die weder pasteurisiert noch entrahmt oder homogenisiert wurde. Die Milch wird vielmehr so, wie sie gemolken wurde, zu Käse verarbeitet. So bleibt die natürliche Bakterienflora erhalten, die die Reifung bewirkt und damit verantwortlich ist für den typischen Geschmack dieser Käse.

Die Milch kann sehr unterschiedlich sein, es hängt von der Tierrasse - Kuh, Ziege, Schaf - ab, vom Tierfutter, der Region, vom Klima, von der Zusammensetzung und des Gehaltes des Boden sowie der Jahreszeit.

Rohmilchkäse ist ein lebendiges Produkt, das mit großer Sorgfalt behandelt werden muss. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind entscheidend während des Reifungsprozesses. Nur wenn der Käse von der Herstellung bis zum Verzehr unter optimalen Bedingungen gelagert und transportiert wurde, entfaltet er seinen vollendeten Genuss. Und ist er dann "à point" ("auf den Punkt") gereift, muss er innerhalb weniger Tage gegessen werden, da er in diesem optimalen Zustand nur kurze Zeit bleibt.

Außerdem ist die Reifung sehr wichtig. Sie entspricht einer Veränderung der Käsemasse durch Enzyme. Der Reifeprozess erfolgt durch verschiedene Enzyme: natürliche Milchenzyme, Milchbakterien, rote Fermente (z. B. Linens), verschiedene Schimmel (Penicillien: Candidum, Roqueforti usw...) und Hefe.

Je nach Käsesorte kann man den Reifeprozess, unter Einhaltung verschiedener Faktoren beeinflussen: Temperatur, Belüftung, Luftfeuchtigkeit, Pflege der Rinde, regelmäßiges Umdrehen des Käses, Abwaschen der Rinde.

Käsesorte	Fett i. Tr.	Trockenmasse	Fett / 100 g Käse
Frischkäse	40 %	20 %	8 g
Weichkäse	40 %	50 %	20 g
Schnittkäse	40 %	58 %	24 g
Hartkäse	40 %	63 %	26 g

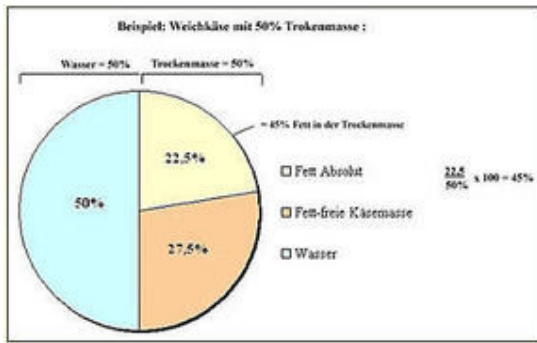
Und wie "fett" ist ein Käse tatsächlich?

Bei Käse bezieht sich die Angabe des Fettgehalts meistens auf die Trockenmasse.

Für eine einheitliche Zuordnung der einzelnen Sorten wird Käse in verschiedene Gruppen gegliedert. Als Grundlage dient der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse.

Den absoluten Fettgehalt (wieviel Fett enthält der Käse tatsächlich?) ergibt die folgende Formel:

$$\frac{\text{Fett in der Trockenmasse} \times \text{Trockenmasse}}{100}$$



Es war ein durch und durch gelungener Abend und wir sind gesättigt und mit dem Gefühl, "dass Käse ja garnicht so viel Fett hat" -wie wir heute gelernt haben und aus der Tabelle ersehen können- nach Hause gefahren.

(M. Friedrich)