

Kulinarische Käsereise am 27.03.2009 bei Volker Waltmann, Käse-Ecke Erlangen

I. Gang

- *Brillat Savarin au lait cru* (7 Tage alt bzw. jung)
- *Chaource fermier* (3 ½ Wochen alt; der „Wickert-Käse“ genannt, weil Ulrich Wickert diesen Käse bei Herrn Waltmann am liebsten bestellt; passt gut zu Champagner !)
- *Coeur de Bourgogne* (mit schwarzen Trüffeln veredelt – diese allerdings sehr dominant)

II. Gang

- *Coulommier fermier* (dieser hier stammte von einem ganz kleinen Hersteller mit nur 30 Kühen und ist nur sehr schwer zu bekommen)
- *Fleur d'Olivet* (dieser stammte wiederum von einem großen aber guten Hersteller)
- *Brie de Meaux fermier* (auf Strohmatte gereift; der „König der Käse“ - ein Gedicht!)

III. Gang

- *St. Maure fermier* (dieser gab es in zwei Versionen: einmal jung und einmal alt – beide für sich Klasse)
- *Tomme de Chèvre fermier* (um diesen Käse rankt sich eine amüsante „Bocksbeutel-Geschichte“, denn es bedurfte einiger fränkischer Weine, bis der französische Bauer davon überzeugt werden konnte, den Käse vor vielen Jahren erstmals nach Deutschland, an Herrn Waltmanns Vater, zu verkaufen – dem Wein sei Dank)
- *Le petit Fiancé fermier* (sehr seltener Saisonkäse!)

IV. Gang

- *Reblochon fermier* („weiß“ geliefert und bei Waltmann sehr fein affinert)
- *Le petit Vinagois fermier* (was für ein Geschmack!)
- *Cîteaux fermier* (einer der seltensten Käse der Welt; von Zisterziensermönchen im Kloster Cîteaux, Burgund, hergestellt. Herr Waltmann erhält nur maximal 20 Laibe pro Jahr davon – wir hatten das kulinarische Glück, einen davon zu probieren)

V. Gang

- *Trappe de Echourgnac* (mit Nußwasser verfeinerter und von Nonnen hergestellter Käse)
- *Brin d'Amour* (der „Liebeskäse“ aus Korsika; mit intensiven Kräutern ummantelt)
- *Roquefort Carles* (hier durften wir einen der letzten wirklich „handgemachten“ Roquefort der Welt probieren; von einem kleinen Familienbetrieb, der auf Technik so weit wie möglich verzichtet. Dazu verkosteten wir ein von Herrn Waltmann selbst gebackenes Aprikosen-Schokoladen-Brot – welche traumhafte Kombination!!)