

Brie de Meaux: König der Käse

Der weltberühmte Weichkäse und die Globalisierung

Suzanne Krause*

» Der mit dem Güte-Siegel AOC ausgezeichnete Brie de Meaux hat zwar einen amerikanischen Angriff auf alle Rohmilch-Produkte überlebt, aber gegenüber der nach Pappe schmeckenden Billigkonkurrenz kann er nur noch auf eine entschiedeneren Rückkehr des Konsumenten zu traditionellen Werten und Lebensmitteln hoffen.

Karl der Große ist für die Ritter des Brie de Meaux ein wunderbarer Waffenbruder. Dass er posthum eingesetzt wird, um den Tortenkäse zu rühmen, weil er sich die Leckerei häufig bis zu seinem Hof nach Aachen bringen ließ, kommt ihnen sehr gelegen: Denn es belegt, dass es den Rohmilch-Käse damals schon gab, er also auf 1 200 Jahre Geschichte zurückblicken kann. Dabei hatte der damalige Brie wohl wenig gemein mit dem creme-weißen, sahnig-rahmigen Weichkäse, wie er heute verkauft wird: Was der Kaiser damals aß, war eher ein ziemlich hutzeliges Stück, schwarz und hart, so eingetrocknet, dass man für den Verzehr gute Zähne brauchte. Und Brie hieß das Ganze zu der Zeit auch noch nicht. Mit solchen Lappalien halten sich die wahren Fans allerdings nicht auf, wenn sie aus voller Kehle ihren Schlachtruf schmettern: „Charlemagne était ici, il nous reclamerait un Brie. Si ce n'était du Brie de Meaux, il retournerait dans son tombeau“. Wohl gemerkt, ein Brie aus Meaux muss es sein. Die Kathedralenstadt mit ihrem gotischen Meisterwerk inmitten einer mittelalterlichen Kulisse liegt 40 Kilometer östlich von Paris im Herzen der Region Brie, die dem Käse ihren Namen gab – was ziemlich einmalig sein dürfte. Der Käse von hier ist einer der beiden einzigen, die sich mit dem Güte-Siegel Appellation d'Origine Controlée (AOC) schmücken dürfen, der zweite stammt aus Melun. Doch wer im Käseparadies Frankreich vom feinen Brie spricht, denkt zuallererst an Meaux.

Dies war ein schlagendes Argument für die Mitglieder der „Confrérie des Compagnons du Brie de Meaux“, die ihren Verein 1991 auf Betreiben einiger Gemeindeväter und anderer Honoratioren der 50 000-Seelen-Gemeinde aus der Taufe hoben. Von Beginn an dabei war Daniel Troublé, der berichtet, was für den Aufbau der Confrérie den Ausschlag gab: „1991, bei den ersten GATT-Runden zum Welthandel, wurden alle Produkte, die nicht pasteurisiert waren, hart attackiert, vor allem von Seiten der Amerikaner.“ Ins Visier genommen wurde da natürlich auch der Rohmilch-Brie. Auch er sollte im internationalen Handel ausgemerzt werden, wie alles, was nicht keimfrei gemacht sei, denn „die Amerikaner hatten Angst, dass ihre armen Mägen sich mit irgendwelchen Krankheiten infizieren könnten“, resümiert Troublé mit einem ironischen Lächeln auf den Lippen. Doch das harte Ringen löste eine Bewusstseinsbildung aus, die unter anderem auch Prinz Charles förderte: „Er rief damals mit seinem reizenden britischen Akzent dazu auf, den Briiii dö Mooohw und den Rääbloohschoohn zu schützen“, erinnert sich Troublé. Und inspirierte damit einige Verantwortliche im Rathaus von Meaux, die einheimische Spezialität zu verteidigen und zu diesem Zwecke auch die Werbetrommel zu rühren. Auf 350 Mitglieder kann die Confrérie mittlerweile zählen: längst nicht nur in Frankreich, sondern auch in anderen europäischen Ländern, in Afrika und gar in den Vereinig-

* Suzanne Krause, Paris-Info, lebt als freie Journalistin in der Nähe von Paris.

ten Staaten. „Dank all unserer Brie-Ritter können wir die Öffentlichkeit auf die Tatsache aufmerksam machen, dass unser Brie de Meaux schon seit 1980 dank des französischen Labels AOC namentlich geschützt wird“, hält Daniel Troublé fest.

Auch in deutschen Landen haben die Brie-Ritter nun eine Botschafterin im Einsatz: Barbara Trotmann rühmt schon seit einem Jahr „förmlich messianisch“, wie sie selbst sagt, den weltberühmten Weichkäse, seit sie mit ihrem Schul-Posaunenchor aus dem kleinen Städtchen Heiligenhaus nahe Düsseldorf erstmals zu Besuch in der Partnerstadt Meaux weilte und hier die örtliche Spezialität auf traditionelle Art genoss, so wie es sich gehört: als Stück frisch runtergeschnitten vom Tortenrad, das einen größeren Durchmesser hat als eine Langspielplatte. „Der Brie de Meaux enthält eine wahre Wolke von Aromen, im Unterschied zu herkömmlichem Tortenbrie, wie man ihn in deutschen Supermarkt-Regalen findet und der im Vergleich dazu wie Pappe schmeckt“, schwärmt die Lehrerin. Für ihr gastronomisches Engagement erhielt Barbara Trotmann zu ihrer großen Überraschung dieses Jahr den offiziellen Ritterschlag der Confrérie. Diesen verleiht der Verein bei seiner alljährlichen feierlichen Zeremonie am letzten Juniwochenende des Jahres. Zu diesem Anlass wird in der Kathedrale eine Messe für das örtliche Schmankerl abgehalten, an der die Bruderschaft des Brie in vollem Ornat teilnimmt: allesamt sehr distinguiert wirkende Herren gesetzteren Alters, gekleidet in einen bodenlangen Samtumhang in creme-weiß, im Ton ganz wie der edle Käse, dazu eine gleichfarbene ausladende Kopfbedeckung – eine Art breitrandiger Deckel, der natürlich ein Tortenrad darstellen soll. Nachdem der Pfarrer dann symbolisch einen Weichkäse gesegnet hat und die Mannen der Confrérie, ihren Schlachtruf schmetternd, einen Zug durch die Gemeinde veranstaltet haben, schreiten sie auf den Stufen der Kathedrale zur Inthronisierung der neuen Ritter. Ihnen wird eines als Versprechen abverlangt: „Im treuen Andenken an Karl den Großen, den mächtigen Kaiser und getreu dem Geist des Wiener Kongresses sollen Sie sich nun für den Fortbestand des Brie nützlich machen, des Käses der Könige, des Königs der Käse“, lautet die ritu-

elle Formel. Denn seinen Ruf als König der Käse verdankt der Brie unter anderem eben dem Wiener Kongress. Als 1815 hier Talleyrand, Metternich und die Botschafter aus 30 Ländern sich daran machten, nach der Niederlage Napoleons die Grenzen in Europa neu zu definieren, veranstalteten sie auch einen lukullischen Wettbewerb, mit Käsespezialitäten aus allen Ländern. Gekürt wurde da – der Brie de Meaux.

Goldene Vergangenheit: Brie von jedem Bauernhof

Dies waren noch goldene Zeiten für die Rohmilch-Spezialität aus der Brie. Damals fertigte jeder Bauernhof in der Region seinen eigenen Brie, mit dem Überschuss an Milch, den die Bäuerinnen traditionell nach ihrem Hausrezept zu Käse veredelten. Mit der so genannten Brie-Kelle füllten sie die Dickmilch in die großen kreisrunden Formen, salzten das Rad per Hand und impften das Ganze mit dem Schimmelpilz, der das Rohmilch-Produkt von innen heraus „zum Blühen“ bringt. Alles Frauensache, während die Männer dann anschließend den Reifeprozess überwachten. Einige Wochen später wurde der Tortenkäse dann zum Wochenmarkt gekarrt und die Bäuerin hatte die Ware an den Kunden zu bringen und mit dem Erlös die Einkäufe für die Familie zu tätigen, während ihr Gatte im Wirtshaus seine Freunde traf.

Zu dieser Zeit gab es Unmengen an Brie-Varianten, jeder Ort hatte seine nach ihm benannte Spezialität, die sich alle häufig nur in der Größe der Form voneinander unterschieden. Auf den regionalen Märkten wurden der Brie aus Nangis, der aus Provins, natürlich aus Meaux und aus Melun, der aus Coulommiers und mancher andere angeboten. Viele Spezialitäten haben sich im Laufe der Zeit verloren. Ein anderes Schicksal hat der Brie de Coulommiers erfahren – er kann sich mit keinem Qualitätslabel schmücken, erzählt Daniel Troublé: „Und das hat dazu geführt, dass er heute an vielen Orten produziert wird, in der Haute-Savoie im Südosten beispielsweise oder auch in der Normandie.“ Ganz anders ist das bei den beiden labelgeschützten Sorten, denn das

AOC-Siegel unterliegt strengen Auflagen: „Verarbeitet werden darf nur die Milch aus unserer Region in Käsereien in der Region, getreu den traditionellen Methoden“, stellt Troublé dar. Und fährt fort mit einer Warnung an die Adresse der Käufer, die sich ohne fachkundige Beratung in den Supermarkt-Regalen bedienen: „Heute tummeln sich viele Brie-Sorten auf dem Markt, doch zu 95 Prozent handelt es sich dabei um pasteurisierten Käse. Die einzigen authentischen Bries sind heutzutage die mit dem AOC-Label, die aus Meaux und aus Melun.“

Einen leckeren Brie vom Bauernhof sucht der Feinschmecker heute allerdings vergeblich, die Hygieneauflagen für die Herstellung des Rohmilch-Produktes sind viel zu streng geworden. Davon zeugen die edelstahlblinkenden großen Milchtanks, die wie ein Bataillon in der Milchfabrik nahe dem Dörfchen Saint-Siméon stehen, genau wie das Labor quer über den Gang, wo in Reagenzgläsern und Petrischalen mit angesetzten Kulturen tagtäglich die eingehende Frischmilch auf Keime und Bakterien getestet wird. Die funkelneue Fabrik hat die „Fromagère de la Brie“, eine der zwei, drei Käsereien der Region, hier im Zentrum der Brie vor zwei Jahren mitten auf die grüne Wiese gestellt. Mit viel Erfolg bietet das Unternehmen seither auch Führungen an, bei denen Schulklassen, Feinschmecker-Touristen und Rentner-Clubs sich in die Geheimnisse der Fertigung des wahren Brie einweisen lassen. Tagtäglich karren die firmeneigenen Tankwagen Hektoliter vollrahmiger frisch gemolkener Milch heran, die sofort in die Gär tanks gepumpt wird, wo sie, mit handelsüblichen Gärstoffen versetzt, 18 Stunden lang bedächtig arbeitet. Anschließend wird das Rohprodukt frühmorgens in der rundum verkachelten „salle de moulage“ in Käseform gebracht, es herrschen 33, 34 Grad, genau richtig, damit die Milch dank eines natürlichen Enzyms aus dem Kalbsmagen stockt. Per Handschlag und Brie-Kelle wird die Dickmilch gleichmäßig in die kreisrunde Form gefüllt, für einen Brie de Meaux braucht es ungefähr 26 bis 27 Liter Milch. Nun tropft der ange-

„Es tummeln sich viele Brie-Sorten im Supermarkt – die einzig authentischen kommen aus Meaux und Melun.“

hende Käse den ganzen Tag ab und sondert das Milchserum ab, das als Schweinefutter weiterverwendet wird. Produktionsleiter Christophe Pingault erläutert: „Nach vier Stunden wird die Form das erste Mal gedreht, um das Serum richtig auszupressen und danach noch zweimal alle drei Stunden.“ Am Tag darauf folgt die nächste Etappe: Der Käse wird „entkleidet“, aus der Plastikform geholt und rundum mit einer feinen Kruste Trockensalz bestreut – auch das in kunstvoller Handarbeit. Und ebenfalls von Hand wird mit Hilfe einer Spritzpistole Penicillium, Käseschimmel, eingesprüht. Danach ruht der Käse eine Woche in der Milchfabrik, im sorgfältig temperierten Lagerraum. Er soll „erblühen“, wie es heißt, wenn der zur Reife notwendige Schimmel den ganzen Käse durchdringt und mit einer feinen weißen Schicht überzieht, wobei der Brie de Meaux sich durch feine orangefarbene Striemen auszeichnet, die den Käse optisch prägen.

Die nächste Station ist der Keller, in dem das Rohmilch-Produkt wochenlang ausreift. Bei der „Fromagère de la Brie“ sind die Keller im ersten und zweiten Stock der alten Käserei mitten in Saint-Siméon untergebracht: enge Räume mit Klimaanlage, die die Temperatur auf frischen 12 Grad halten und für eine exakte Luftfeuchtigkeit sorgen. Hier stapeln sich hunderte von Käsetorten gebettet auf Plastikunterlagen in fahrbaren mehrstöckigen Stahlregalen, die so eng stehen, dass kaum ein Durchkommen ist. Da braucht es viel Geschick, den reifenden Käse aus dem Regal zu holen, um ihn regelmäßig zu wenden. Täglich kontrolliert der Affineur den Reifegrad des Weichkäses – eine Chefsache, die hier Philippe Bobin untersteht, der mit seinem Bruder kürzlich die Firma vom Vater übernahm: „Ich habe das Handwerk gewissermaßen geerbt“, erläutert der schmale Mittvierziger mit Verve, – ein handwerkliches Erbe, das bis auf den Schwiegervater von Bobin Senior zurückgeht. Der verbündete sich 1929 mit dem ortsansässigen Käseveredler, und statt wie bisher weiter nur die Ware, die die Bauern aus der Gegend brachten, zum Reifen und in den Verkauf

zu bringen, stiegen die beiden nun selbst in die Käsefertigung ein, bauten eine Milchfabrik auf und produzieren seither ihre eigenen Spezialitäten. „Heute können wir also auf fast ein Jahrhundert Erfahrung zurückblicken“, vermerkt Philippe Bobin mit Stolz, „und wir bemühen uns, dieses Wissen weiterzugeben, wir lehren es beispielsweise bei der Ausbildung im Milchsektor. Denn wie man einen wahren Brie herstellt, das steht in keinem Lehrbuch.“ Mit 17 hat der Affineur seinen ersten Käse veredelt. Und im Laufe der Jahrzehnte seine Sinne mehr und mehr geschult, Nase, Tastsinn, Gehör. Heute erkennt er den Reifegrad eines Tortenrads, wenn er ihn sorgsam anfasst und wenn er das kleine Geräusch hört, mit welchem sich die Schimmelkruste des Käse von der Plastikunterlage trennt. „Es ist mir schon gelungen, bei zwei Käserädern im Vergleich festzustellen, dass der eine ein Grad mehr Feuchtigkeit enthielt“, resümiert Bobin Filius mit sichtbarer Genugtuung. Dass er die Traditionen kompromisslos verfiicht, ist dem Käsemeister anzusehen. Und der gelernte Chemiker wartet nur darauf, dass man ihm Gelegenheit gibt, den Brie zu verteidigen. Dann schildert er detailreich und wissenschaftlich die besondere Struktur von Boden, Fauna und Flora der Region Brie, um zu belegen, dass der Brie wahrlich der König der Käse sei. Und eigentlich eine glänzende Zukunft verdiente.

Traditionelles Produkt am internationalen Markt

Ein hehrer Wunsch, dem im Alltag eine andere Realität entgegensteht, wie sich an den Verkaufszahlen des echten Brie ablesen lässt: Die Rohmilch-Spezialität befindet sich wirtschaftlich gesehen seit geraumer Zeit auf

Talfahrt und verliert jährlich acht bis neun Prozent Marktanteile, resümiert Christophe Pingault: „Der Geschmack der Käufer hat sich verändert, sie wollen heute Produkte, die nicht einen solch' ausgeprägten und auch wechselnden Eigengeschmack haben“, hat der Fertigungschef der „Fromagère de la Brie“ beobachtet. Dass der echte Brie sich da nicht strahlend-weiß, gewissermaßen rein, sondern mit rötlichen Sprenkeln im Teig

präsentiere, schrecke manchen unerfahrenen Kunden ab. Doch die Marketing- und Aufklärungsarbeit, die die Brie-Käserei nunmehr vehement betreibt, zeige erste Früchte, meint Pingault: „Seit kurzem finden die Konsumenten wieder ein bisschen zu traditionellen Werten und Lebensmitteln zurück.“ Und dazu gehört eben auch, dass sich im Brie die Jahreszeit seiner Produktion mitschmecken lässt, je nach dem Futter der Kühe.

Die heutigen Schwierigkeiten des traditionellen Brie lassen sich darüber hinaus auch an der großen Käsemesse ablesen, die seit nunmehr 38 Jahren alljährlich an einem verlängerten Aprilwochenende in Coulommiers gefeiert wird und mittlerweile über 40 000 Besucher anzieht. Die Goldmedaille für den besten wahren Brie jedoch wandert seit Jahren regelmäßig zwischen denselben zwei, drei Käsereien hin und her, mangels Konkurrenz. In den Anfangsjahren der „foire du fromage“ bauten hier noch Dutzende von kleinen Brie-Herstellern, Bauern mit hauseigener Produktion, ihre Stände auf. Deren Erben aber haben die Kühe auf dem Hof abgeschafft und damit auch die Käserei. Heute treten bei der Käsemesse in Coulommiers somit einige wenige, dafür teils sehr große Betriebe an – und längst nicht mehr nur aus der Brie. Eine Konzentrationsbewegung, die die Verantwortlichen der Firma Rouzaire in Tournan en Brie schon vor 20 Jahren aufschreckte. Damals beschränkte sich ihre Tätigkeit noch auf die Veredelung und den Vertrieb der Tortenkäse, doch 1985 übernahm das Unternehmen selbst eine Milchfabrik, aus der Angst heraus, sonst vielleicht einmal von den Launen eines Milchgrossisten abhängig zu sein und nicht mehr an hochwertige Milch zu kommen. Eric Bourges, Chef bei Rouzaire, erinnert daran, dass 1950 der Markenbegriff Brie rechtlich ins Allgemeingut fiel: Brie bezeichnet einen runden Weichkäse mit einer Schimmelrinde. „Der kann also seit 1950 überall hergestellt werden, und das ist heute auch der Fall: Australien macht seinen Brie-Käse, Finnland ebenso oder auch Neuseeland und die Vereinigten Staaten“, berichtet Bourges grimmig. Was ihn dabei erzürnt: Alle diese Käse tragen den Namen der Region, in der der Käsemacher heimisch ist, profitieren von dem Image der Brie: „Was Ihnen da aber teils als Brie verkauft wird, ist

einfach unglaublich. Und hat überhaupt nichts mit dem Weichkäse zu tun, der seit Jahrhunderten bei uns in der Gegend hergestellt wird.“

An der Produktion des authentischen Brie in der Region Brie hängen 1 500 Arbeitsplätze, ein Umsatz von rund 50 Millionen Euro jährlich. Ein Klacks, verglichen mit dem, was alleine in ganz Frankreich an Brie hergestellt wird: Da hält der Brie de Meaux weniger als zehn Prozent des Gesamtvolumens. Gemessen an der Weltproduktion, kommt der Brie aus der Brie wohl nur auf eine Zahl mehrere Stellen hinter dem Komma. Seinen Ärger darüber äußert Eric Bourges auch als Vorsitzender einer kampfbereiten Truppe: der Union Syndicale Interprofessionelle de Défense du Brie de Meaux. „Wir fühlen uns alle der Brie zugehörig, unsere Unternehmen müssen hier ihre Interessen verteidigen“, argumentiert der Käsemacher. Es sei traurig zu sehen, wie der Name der Region, der Heimat in aller Welt verscherbelt werde.

Die Ehrenrettung des Brie de Meaux hat sich auch Philippe Robquin auf die Karte seines klei-

nen Feinschmecker-Restaurants „Le Lauréat“ zu Füßen der Kathedrale geschrieben und serviert den Brie in allen Variationen. Für seine experimentierfreudige Käse-Küche hat der zugewanderte Robquin die Ritter-Urkunde der Bruderschaft erhalten und wurde von Daniel Troublé in die regionalen Sitten eingewiesen. Dass es beispielsweise von Bedeutung ist, wie der Tortenkäse angeschnitten wird: „Wenn früher ein junger Mann um die Hand seiner Auserwählten anhielt und bei deren Familie zum Essen eingeladen war, gab der Vater am Ende der Mahlzeit eine indirekte Antwort auf das Werben: Mit der Art und Weise, wie er das Brie-Rad aufschnitt. Kappte er das Käsestück an der Spitze, dann konnte der junge Mann gleich unverrichteter Dinge zu seiner Mutter heimkehren.“ Ähnliches gilt auch heute noch: Wer bei einem gemeinsamen Mahl dem Käse die Spitze beschneidet, signalisiert damit, dass er mit seinem Gegenüber nicht einer Meinung ist. Es kann wohl nur einem König der Käse passieren, dass er als diplomatische Waffe eingesetzt wird.