

Weißer Schale, Weicher Kern

CAMEMBERT ZÄHLT WELTWEIT ZU DEN BELIEBTESTEN KÄSESORTEN. EIN VERKOSTERTEAM VOM GENUSS.MAGAZIN FAND HERAUS, WO DIE BESTEN VERTRETER HERKOMMEN.

Für alle Zeiten die berühmteste Frau der Käsewelt zu werden, davon hätte die schlichte Bauersfrau aus dem Ort Vimoutiers in der Normandie seinerzeit wohl nicht zu träumen gewagt. Begonnen hat der Ruhm Marie Harels mit einer guten Tat, die zugleich riskant war.

Sie gewährte ihrem Cousin Abbé Gobert, einem aufständischen jungen Priester, während der französischen Revolution Unterschlupf und rettete ihn so vor seinen Verfolgern. Madame Harel war auf dem Hof, den sie gemeinsam mit ihrem Ehemann bewirtschaftete, für die Käseherstellung zuständig. Abbé Gobert kam aus der Gegend von Brie und weihte sie quasi als Gegenleistung in die Geheimnisse der Herstellung des "Frommage de Brie" ein.

Harel machte sich dieses Wissen zunutze und entwickelte daraus ihre eigene Käsespezialität. So entstand aus dieser sagenumwobenen Begebenheit ein unverwechselbares Produkt, welches bis heute weltweit und durch alle Gesellschaftsschichten hindurch bekannt und beliebt ist.

ERFOLGSGESCHICHTE MIT HINDERNISSEN

Marie Harels Töchter sorgten für die Weiterentwicklung und die Verbreitung des Käses. Benannt ist dieser heute nach dem südlich von Vimoutiers gelegenen Ort Camembert. Niemand geringerer als Napoleon III zählte zu den glühendsten Verehrern der Delikatesse, die er bei Hofe servieren ließ.

Ähnlich verdient um den Siegeszug des Camemberts machte sich um 1880 ein gewisser Ingenieur Ridel. Er sorgte durch die Kreation der noch heute gebräuchlichen, stilvollen Spanholzschachtel als Verpackung für die optische Aufwertung des Produkts und seine Unverwechselbarkeit. Inzwischen wird Camembert in vielen Ländern hergestellt. Der Name selbst ist nicht geschützt, weshalb häufig vom "meistkopierten Käse der Welt" gesprochen wird. Auf der Suche nach dem Original achtet man neben der charakteristischen Verpackung auf die Bezeichnung "Camembert de Normandie AOC" (Appellation d'origine contrôlée = kontrollierte Herkunftsbezeichnung). Erst seit 1983 trägt das Markenprodukt dieses Gütezeichen. Doch nach Jahren der Einigkeit zwischen den internationalen Herstellern, verfinsterte sich der Himmel über der Camembert-Region erneut. Schlagzeilen vom großen Camembert-Krieg sorgten für internationales Aufsehen und Empörung unter Käsekennern.

CAMEMBERT VERSCHWÖRUNG

Die Normandie ist durch das enge Nebeneinander von industrieller und traditioneller Landwirtschaft geprägt. Begibt man sich abseits der großen Verbindungsrueten in die kleinen, schmucken Dörfer, kann die Fahrt nach wie vor klischeehaft von einer Schafherde, die sich auf der Straße tummelt, unterbrochen werden.



Doch die Zahl der Traditionalisten ist im Verschwinden

begriffen, die Nachkommen vieler Produzenten haben aufgegeben und ihre Betriebe großen Käseherstellern überlassen. Mit Lactalis und Isigny- Sainte-Mère haben sich zwei davon zu Marktbeherrschern entwickelt. Nun haben diese mit dem Beschluss, für einen Teil ihrer Produkte keine Rohmilch mehr zu verwenden, ein Tabu gebrochen und sich damit für das AOC-Siegel disqualifiziert.

Ihren Entschluss begründen sie mit der möglichen Gefährdung der Konsumenten durch Bakterien, so genannte Listerien, die in Rohmilch enthalten sind. Schließlich kam es in der Vergangenheit zu diversen Beanstandungen in kleineren Betrieben und auch zu Erkrankungen von Konsumenten.

Kritiker halten entgegen, dass die Motivation der großen Hersteller anderweitig zu finden sei.

Original Camembert, so die Überzeugung, sei eben ein handwerkliches Produkt.

Die Herstellung im großen Stil lasse sich mit pasteurisierter oder mikrofiltrierter Milch einfacher umsetzen. Inzwischen konnten sich die Traditionalisten durchsetzen und auch künftig wird nur Camembert aus Rohmilch das begehrte Güte- und Herkunftssiegel AOC tragen.

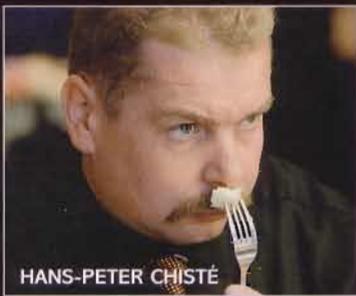
Verknüpft an diesen Sieg sind einige Auflagen, die unter anderem bedingen, dass die Produzenten mindestens 50 Prozent Kühe normannischer Rasse halten und ihre Tiere sechs Monate im Jahr auf der Weide verbringen müssen. Zudem wurde das Gebiet in der Normandie, aus dem die Milch für den AOC-Camembert stammen muss, deutlich verkleinert. Erhitzen oder Filtern der Milch bleibt weiterhin untersagt.

ÖSTERREICH VERSUS FRANKREICH

Nun also, da das Original gerettet ist, stellt sich die Frage, wie sich die Auswahl in unseren Kaufhausregalen gestaltet. Camembert österreichischer und französischer Herkunft liegt hier in friedlicher Eintracht Seite an Seite. Vertreter aus anderen Ländern sind kaum erhältlich. Zumindest sind sie dann nicht als solche deklariert. Heimischer Camembert wird meist aus pasteurisierter oder thermisierter Milch hergestellt.

Solcherart ist er für Kinder oder während der Schwangerschaft gänzlich unbedenklich. In Österreich produzieren nur wenige kleinere Produzenten, wie die steirische Käserei Deutschmann, hochwertigen Camembert aus Rohmilch. Beide Varianten weisen bei perfekter Reife rötlich- braune Stellen auf und duften zart nach Walnüssen sowie dezent nach Ammoniak. Bei Unkenntnis wird dies häufig falsch interpretiert.

Auf die Reife wird hierzulande leider zu wenig geachtet. Die Haltbarkeit des Käses ist zwar laut Etikett auf wenige Wochen beschränkt, doch oft würde der Geschmack durch eine weitere Reife profitieren. In unserer Verkostung konnten sich die französischen Vertreter gegenüber dem österreichischen Pendant klar durchsetzen. Vielleicht gelänge bei einer besseren Pflege und Reife der Käse seitens des Vertriebs ein Remis.



HANS-PETER CHRISTÉ



DAGMAR GROSS



HERBERT GRUNDACKER



THOMAS SARDOVI



STEFFI LEODOLTER



PHILIPP G. PRODNIGER

„Es ist schwer, ein Volk zu regieren,
das 246 Sorten Käse hat.“

– Charles de Gaulle, französischer Politiker,
über Frankreich –

DIE BEWERTUNGEN

5 PUNKTE

MARIE HAREL
AOC, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Kuh-Rohmilch

Die typischen rötlich braunen Flecken des Schimmels weisen auf die Herkunft; betont nussig im Duft und Anklänge von Ammoniak; rahmig, charmant, butterweich mit perfekt topfigem Kern, macht seiner Erfinderin alle Ehre.

- ▶ € 6,90/250g
- ▶ Pöhl am Naschmarkt

SPAR EIGENMARKE

Fabriquée en Normandie, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Pasteurisierte Milch

Perfekte Reife mit typisch rostfarbenen Stellen in der Oberfläche; ansprechend rahmiger Duft mit dezent animalischen Anklängen; Textur ebenfalls perfekt gereift, wunderschön cremig, dezent salzig, nahezu idealtypischer Vertreter.

- ▶ € 1,69/250g
- ▶ Spar



4 PUNKTE

CASEIFICIO

Cravanzina, 57 % F.i.T.

Rohstoff: Schaf-Rohmilch

Hat nicht ganz die Optik eines Camemberts, transparenter Oberflächenschimmel; duftet nach eingedicktem Rahm, die enorm cremig bis zähflüssige Textur verführt, die tendenziell bitteren Noten im Abgang irritieren etwas.

- ▶ € 7,30/245g
- ▶ Pöhl am Naschmarkt

GESCHWISTER BANTEL

Premium Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Thermisierte Kuhmilch

Schöne gleichmäßige Schimmelflora; vegetabile Aromen, zarte feinsäuerliche Anklänge; Rinde ist super weich, cremig-schmierige Textur, insgesamt mild und sehr angenehm.

- ▶ € 2,69/250g
- ▶ Merkur



3 PUNKTE

PETIT NORMAND

Fabriquée en Normandie, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Mikrofiltrierte Kuhmilch

Schön gereifte Schimmelflora, Duft geht in eine eher animalische Richtung, Noten von Ammoniak; bröselige Rinde, Textur elegant und ausgewogen, feiner Schmelz.

- ▶ € 3,19/250g
- ▶ Billa

GILLOT

AOC, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Kuh-Rohmilch

Reifer Schimmel; angenehm rahmiger Duft, auch Rindsuppe und etwas Ammoniak erkennbar, deutlich ungleichmäßig gereift, von der Anlage her ein hochwertiger Vertreter.

- ▶ 250g
- ▶ www.lamercantile.com
- (Derzeit in Österreich nicht erhältlich.)

PRÉSIDENT

Fabriquée en Normandie, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Pasteurisierte Milch

Gleichmäßig zarte Schimmelflora; dezent im Duft, zart vegetabile Anklänge, Karfiol und rohe Erdäpfel; noch jugendlich topfiger Teig, durchaus vielversprechend, sollte idealer Weise noch etwas reifen.

- ▶ € 2,99/250g
- ▶ Billa

AICHSTERN

Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Kuh-Rohmilch

Dichter, gleichmäßiger Schimmel; duftet nach Joghurt und Buttermilch, die typischen Pilznoten im Hintergrund; cremige, etwas schmierige Textur, das erfrischend feinsäuerliche Aroma zieht sich bis zum Abgang durch.

- ▶ € 3,50/250g
- ▶ www.aichstern.at

BIOKÄSEREI ST. LEONHARDT
Bio-Camembert 48 % F.i.T.

Rohstoff: Thermisierte Kuhmilch

Perfektes Aussehen, in der Nase dezent Waldpilze, eher zurückhaltend; weich-elastischer Teig, noch unreifer Kern, feinsäuerliche Joghurtnoten, in Summe charmant, aber sehr dezent im Aroma.

- ▶ € 3,78/200g
- ▶ www.biokaeserei.at

HOFKÄSEREI DEUTSCHMANN
Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Kuh-Rohmilch

Perfekter Schimmelrasen; duftet nach Buttermilch und Joghurt, zartes Pilzaroma; Teig sehr fest, mehliges Anmutung, etwas für Liebhaber von topfigen Camemberts.

- ▶ € 4,50/222g
- ▶ www.hofkaeserei-deutschmann.at

SCHÄRDINGER

Sirius Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Pasteurisierte Milch

Dichte Schimmelflora, ausgesprochen vegetabil, besonders Karfiolnoten setzen sich durch; elastisch-geschmeidiger Teig, ausgewogen im Geschmack, deutliche Bitternoten im Abgang.

- ▶ € 1,69/330g
- ▶ Spar

SCHÄRDINGER

Rahm-Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Pasteurisierte Milch

Dieses Produkt kann man als den gewohnten österreichischen Typus von Camembert bezeichnen; Aromen von Champignons bis Karfiol, kompakt, sehr ordentliche Machart.

- ▶ € 1,25/100g
- ▶ Zielpunkt

2 PUNKTE

JAI NATÜRLICH

Bio-Camembert, 45 % F.i.T.

Rohstoff: Pasteurisierte Kuhmilch

Gut ausgebildeter Schimmelrasen; Duft nach Karfiol und irischen Pilzen; Rinde sehr fest, der Teig ebenso, etwas bröselig, sehr jung anmutend, wird zunehmend unangenehm salzig.

- ▶ € 1,99/150g
- ▶ Billa

DIE BEWERTUNGS-KRITERIEN.

Eine hochkarätige Expertenjury hat am 23. Oktober 2008 insgesamt 13 Camemberts unterschiedlicher Hersteller und Herkünfte in einer Blindverkostung beurteilt. Die Höchstbewertung von fünf Punkten ging leider nur an Produkte unserer Camembert-Pioniere in Frankreich. Sämtliche Käse wurden

unmittelbar vor dem Test im Handel oder direkt von den Herstellern besorgt, was deren unterschiedliche Reife bedingt. Dies spiegelt zugleich die alltägliche Einkaufssituation der Konsumenten wider.