



Herrlich luftig: So gelingt
die Biskuitrolle

meine gute Landküche

Das Original

KULINARISCHE TRADITIONEN ENTDECKEN

Mai/Juni 2017 4,80 €

Lust auf Spargel

Saisonstart
für frisches
Gemüse aus
der Region

Die besten Rezepte der Saison

Spargel mit Rinderfilet
Rezept auf Seite 22



Köstliche Erdbeerkuchen



Rhabarber süß & pikant



Genießen auf gut Badisch



- Zart & lecker: Filet • Einfach gut: herzhaftes Stullen
- Unterwegs auf Föhr, in Weinfranken und Mecklenburg
- Vegetarische Gerichte aus dem Markgräflerland



0 3
4 191886 804809

17

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Spargel • Erdbeeren • Rhabarber

Österreich 5,30 € • Benelux, Frankreich 5,50 €
Schweiz 8,90 sfr • It, Sp, Port (cont), Slow, Sk 5,80 €

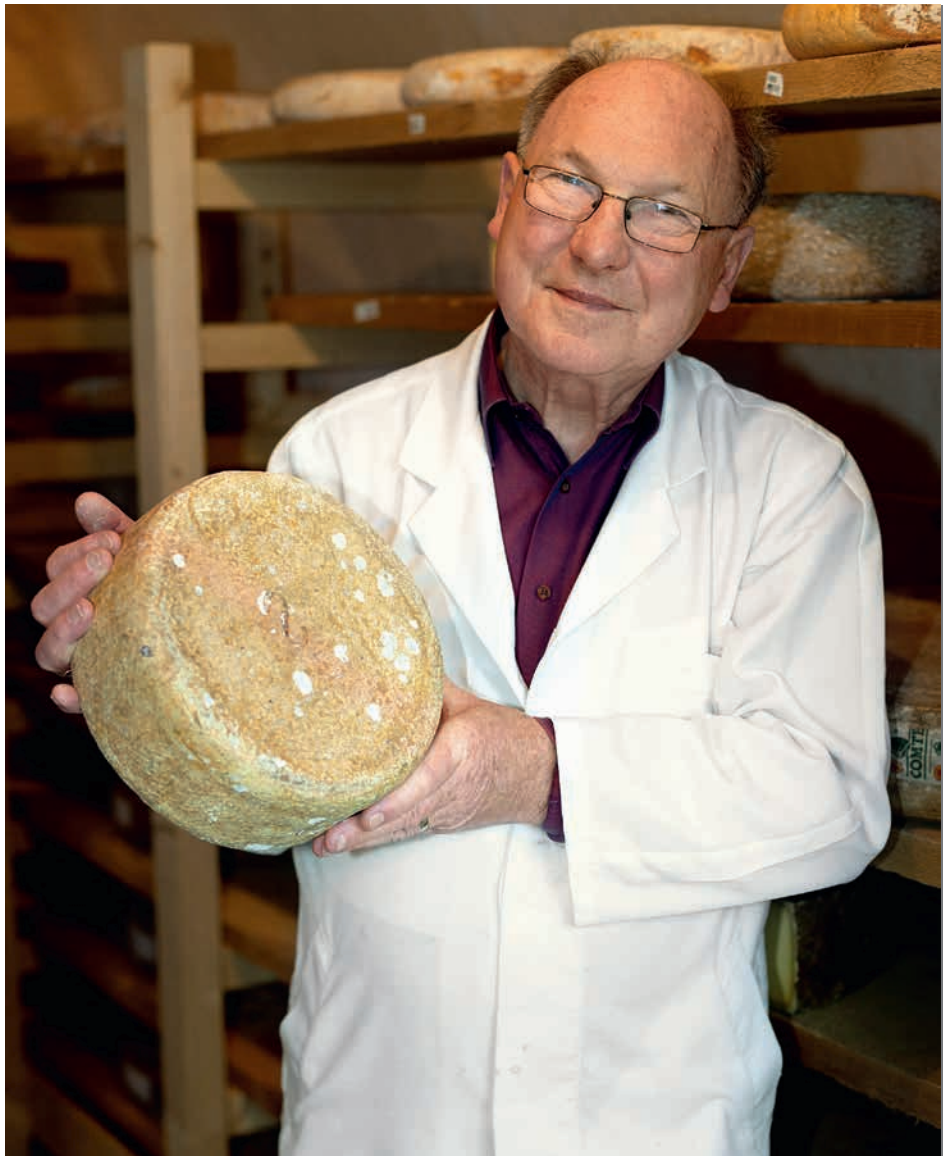
Das Geheimnis des Käseflüsterers

Um ein paar Goldstücke vom Elsässer Bernard Antony zu ergattern, nehmen Feinschmecker weite Wege in Kauf

ERSTE WAHL Im „Sundgauer Käs Kaller“ werden die Rohmilch-Schätze zum Kauf angeboten – zu fairen Preisen zwischen 25 und 50 € pro Kilo



EINE WISSENSCHAFT FÜR SICH Nur von ausgewählten Produzenten bezieht Bernard Antony (r.) seine Käse. Diese reifen dann in klimatisierten Kellern bei bestimmten Feuchtigkeitsgraden zur Feinschmeckerware heran (o.)



Es ist gar nicht so einfach, die Rue de la Montagne 5 im Örtchen Vieux-Ferrette zu finden. Hier, im elsässischen Sundgau, wohnt und arbeitet Käsespezialist Bernard Antony mit seinem Sohn Jean-François. Als wir unser Ziel erreichen, sind wir überrascht. Was, in diesem schlichten Fachwerkhaus reifen die besten Käse Frankreichs heran? Bernard Antony begrüßt uns mit festem Händedruck. „Einmal“, erinnert er sich schmunzelnd an einen Besucher aus England, „brauchte der nur sein Fenster runterzukurbeln und bekam schon ein Handzeichen in die richtige Richtung. Na ja – es war ein Rolls-Royce. Die kommen nicht so oft hierher.“ Mag sein, und dennoch ist es eine charmante Untertreibung, denn Antony ist „Hoflieferant“ der 3-Sterne-Köche. Viele französische und deutsche Meisterköche ordern regelmäßig die Käseplatten aus seinem kleinen „Sundgauer Käs Kaller“.

Aber man kann hier auch als Normalverbraucher Kostproben genießen. Mehrmals in der Woche zelebriert Bernard Antony im Degustationskeller eine Entdeckungs- und Genussreise zu den Käsewelten.

Alles muss rein und pur sein

Außer etwas Schweizer Käse bietet Bernard Antony ausschließlich französischen Käse an, alles von Freunden produziert, wie er gern betont. Fast 100 verschiedene Käse sind es, aber Monsieur ist immer offen für neue Spezialitäten. Eine Weiterbearbeitung mit Heu, Algen oder Kräutern ist seine Sache nicht, Antony bevorzugt Käse rein und pur. Sein Job als Maître fromager affineur ist es demnach nicht, Käse selbst zu produzieren, nein, den bekommt er ganz frisch und jung angeliefert. Seine Arbeit als Affineur besteht vielmehr darin, den Käse fachgerecht zu lagern und für die



LIEBLICHER SUNDGAU Nahe Basel, im südlichen Elsass, liegt das Örtchen Vieux-Ferrette inmitten einer romantisch-hügeligen Landschaft. Fromagerie Antony, 68480 Vieux-Ferrette, Rue de la Montagne 5, ☎ 00 33/3 89/40 42 22; www.fromagerieantony.fr



VATER UND SOHN: Bernard und Jean-François Antony (l.), prüfen den Käse, den man später bei einer Verkostung probieren kann (o.). Unten: Die Kirche von Vieux-Ferrette mit der Grimaldi-Burg



Fotos: MLK/Markus Kirchgessner (5), Privat (4); Karte: MLK/Claudine Panagopoulos

> perfekte Reife zu sorgen. Klingt simpel, ist aber eine Wissenschaft für sich: In den sieben Reiferäumen seines Kellers lagern in Holzregalen zwischen fünf und sechs Tonnen Käse – fein säuberlich nach Sorten getrennt. So liegt Hartkäse neben Hartkäse, Blauschimmel bei Blauschimmel, Schafskäse neben Schafskäse – immer wieder fachmännisch geprüft von Antony und seinem Sohn Jean-François. Manche der hochmodernen Reiferäume, die nichts vom romantischen Bild des urigen Käsekellers haben, riechen nach Kuhstall, andere wiederum säuerlich-milchig. Jeder Raum hat seine eigene Temperatur und seinen Feuchtigkeitsgrad entwickelt und im Laufe der Jahre sein eigenes Mikroklima. „Man kann also nicht einfach mal umziehen und sich vergrößern“, bemerkt Antony. Es sind nach althergebrachter Tradition aus Rohmilch geformte Käse, denen die Leidenschaft des gut

Siebzigjährigen gilt. Ganz deutlich unterscheidet er sich von Fabrikware aus pasteurisierter Milch, sagt er und wundert sich, wie unkritisch viele Menschen Käse und andere Lebensmittel einkaufen. „Es wäre wichtig, dass die Konsumenten erkennen, dass qualitativ hochwertige Produkte nicht zu Tiefstpreisen zu haben sind“, erklärt er.

Geschult vom Käsepapst

Ein Faible für guten Käse hatte er schon als junger Mann, als er noch als fahrender Lebensmittelhändler mit seinem Lieferwagen über Land fuhr, doch erst die Bekanntschaft mit dem Pariser Käsemeister Pierre Androuët, der seine Leidenschaft erkannte, ihn unter seine Fittiche nahm und in die Geheimnisse der Affinage einführte, legte den Grundstein zum Erfolg. Industrieller Käse müsse nicht unbedingt schlecht sein, oft sei er sogar technisch perfekt. „Jeder hat da

selbst die Wahl.“ Handgemachte Qualität hat natürlich ihren Preis, aber ein Schock bleibt aus, wenn man sieht, dass die meisten Käse zwischen 25 und 50 Euro pro Kilo kosten. Als er uns später einen Käseteller zusammenstellt, rät er bei jedem Käse zu einem anderen Wein, denn ein Wein passe fast nie zu allen Sorten (s. Info rechts).

Im üppig sortierten Ladengeschäft kaufen wir zum Abschied noch mal, was der Meister empfiehlt, denn der weiß am besten, welche Käse gerade optimal sind. Zeit zum Aufbruch. Nach kurzer Fahrt schweift unser Blick zur Ruine der Burg Haute-Ferrette, die jetzt den Grimaldis gehört. Womit wir gleich bei einem berühmten Kunden wären: Albert von Monaco. Der Fürst sei ein großer Liebhaber seiner Käse und käme öfter nach Vieux-Ferrette, freut sich Bernard Antony.

Beim Abschied lehnt er vor dem großen Sandsteinrelief, das vor seinem Geschäft



**STATIONEN
DES LEBENS**
von Bernard
Antony finden
sich auf dem
Sandsteinrelief
vor dem Haus

steht. Es zeigt prägende Momente im Leben des Käseflüsterers: die Hochzeit mit seiner inzwischen verstorbenen Frau, die Geburt der Kinder sowie der Tingeltangel mit dem Verkaufswagen in den ersten Jahren. Auch die Geburt seiner Enkel war solch ein wichtiges Erlebnis. Im Stillen hofft Antony, dass sie die Liebe zum guten Käse von ihm und Sohn Jean-François geerbt haben und eines Tages in seine Fußstapfen treten. *Michael Ritter*

MONSIEUR ANTONYS RATSCHLÄGE FÜR KÄSEGENIESSER

■ Welcher Wein passt wozu? Oft wird zum guten Käse ein guter Rotwein empfohlen. Bernard Antony hält diese Kombination für schwierig, er empfiehlt je nach Käsesorte unterschiedliche Weißweine. So passt zum Comté ein Grauburgunder und zum Munster ein Gewürztraminer, während den Ziegenkäse ein fruchtiger Silvaner begleitet und den Roquefort eine edelsüße Beerenauslese. Ein Elsässer Pinot Blanc passt als Allrounder zu allen Käsesorten.

■ Und was gibt es noch dazu? Auch da hat Monsieur Antony klare Vorstellungen: Zu einer Verkostung reicht er ausschließlich

einfaches Holzofenbrot und Hefebrot, ohne Zusätze wie Nüsse oder Kräuter. Ein großer Käse sollte um seiner selbst willen verkostet werden. Ein industriell gefertigter Käse hingegen kann durchaus gewinnen, wenn er mit Konfitüre gegessen wird. Nach einem Menü nie mehr als drei perfekt gereifte Stücke essen, mehr überfordert.

■ Wie wird Käse gelagert? Dazu empfehlen Experten: Den Käse nie luftdicht, dafür kühl und dunkel lagern. Am besten wickelt man die Stücke in Papier, wie es an der Käsetheke verwendet wird. Und: jeden Käse mit einem anderen Messer schneiden.



LÄNDLICHE IDYLLE
Hinter Tannen und
blühenden Obst-
bäumen versteckt,
kuschelt sich
Vieux-Ferrette in die
elsässische Hügel-
landschaft

Sehnsuchtsort für Gourmets