

Affineur Volker Waltmann



Sie haben noch nie von Käse Affinage gehört? Dann geht es Ihnen so wie mir bis vor wenigen Wochen. Bei Hartwig Fricke, einem befreundeten Weinhändler habe ich das erste Mal Bekanntschaft gemacht mit einem Ziegenkäse, der von einem Käse Affineur zur Reife gebracht wurde.

Affinage heißt soviel wie veredeln, die Affinage wird von einem Maître fromager affineur vorgenommen, Die Bezeichnung ist kein offizieller Titel gehört aber zur höchsten Auszeichnung die von der Gilde der Käser vergeben wird. In Deutschland gibt es zur Zeit nur 5 Personen die diesen Titel tragen dürfen. Einer dieser wenigen Spezialisten, der sich als Maitre fromager affineur bezeichnen darf ist Volker Waltmann aus Erlangen. Die Käse Affinage hat Tradition im Hause Waltmann, mit viel Liebe und noch mehr Fachwissen veredelt Volker Waltmann den noch jungen Rohmilchkäse im eigenen Keller, in dem hohe Luftfeuchtigkeit und eine gleichbleibend kühle Temperatur die optimalen Bedingungen für die Reifung des Käses bieten.

Jetzt beginnt die Entwicklung, die den Käse so einmalig im Geschmack macht. Neben fachgerechter Lagerung und regelmäßigem Drehen und abbürsten der Käseläibe wird der Käse vom Affineur mit einem Sud aus eigener, natürlich geheimer Rezeptur veredelt. Die jeweilige Affinage der verschiedenen Käsesorten entscheidet über den Geschmack und die außerordentliche Qualität des fertigen Käse.

Volker Waltmann verändert mit seinen Veredelungsmethoden nicht den Geschmack des Rohmilchkäse sondern unterstreicht damit seinen typischen Geschmack, der durch die Affinage vollendet abgerundet wird. Sobald der Käse auf den Punkt gereift ist, verlässt er den Keller um die Gaumen der vielen Käsefreunde zu erfreuen.



Volker Waltmann beliefert mit seinen ca. 250 verschiedenen Käsesorten nicht nur bundesweit die gehobene Gastronomie, sondern verkauft in seinem Ladenlokal und im Internetshop an alle, die einen Spitzenkäse genießen und zu würdigen wissen.

Für alle die sich näher mit Käse beschäftigen möchten bietet der Maître fromager affineur auch ein Käseseminar in seiner gemütlichen Probierstube in Erlangen an, in dem in netter Atmosphäre 15 verschiedene Käsesorten verkostet werden und die Seminarteilnehmer viele Informationen über den richtigen Umgang mit Rohmilchkäse erhalten. Wer an einem dieser beliebten Seminare teilnehmen möchte muss allerdings Geduld aufbringen, da die Seminare auf Monate im Voraus ausgebucht sind.

Da nicht jeder an einem Käseseminar teilnehmen kann, hatten wir Gelegenheit Herrn Waltmann einige Fragen zu stellen:



Rezepte nachkochen: Herr Waltmann Käsekennern und Feinschmeckern sind Sie schon lange ein Begriff und in Ihrem Käsetempel „Käse-Ecke“ in Erlangen können die Kunden unter Hunderten von Käsesorten wählen. Welche Sorten Käse würden Sie jemandem empfehlen, der gerade seine Leidenschaft für den Käsegenuss entdeckt?

V. Waltmann: Zuerst würde ich mit den milden Frischkäsen oder milden Camembert-/Briesorten beginnen und nach und nach die Würze der Käse steigern. Natürlich kann man zwischendurch auch mal einen frischen Ziegenkäse probieren, sollte aber mit extremen Reifegraden egal welche Milchart (Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch) vorsichtig sein.

Rezepte nachkochen: Man kann ja auch in Ihrem Onlineshop die ganze Käsevielfalt bestellen, die Sie auch in Ihrem Laden anbieten. Können Sie unseren Lesern etwas zur Lagerung des Käse sagen, also wie lange der Käse aufzubewahren ist und wie man ihn am besten zuhause lagert?

V. Waltmann: Hierbei gibt es einige Punkte zu berücksichtigen. Die wichtigsten sind Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Die ideale Temperatur beträgt für die Lagerung 9-10 Grad. Die ideale Feuchtigkeit finden Sie in der Gemüseschale Ihres Kühlschranks. Ist zum Beispiel, der Rohmilchkäse noch etwas ungerieft, können Sie ihn problemlos mehrere Wochen aufbewahren.

Sollte er toppgereift sein, so ist eine Lagerung von ca. 10-14 Tagen, je nach Sorte zu veranschlagen. Wenn der Rohmilchkäse jedoch wärmer gelagert wird, verkürzt sich die Lagerfähigkeit, genauso verlängert sie sich, sollte der Käse bei 3-6 Grad gelagert werden.

Rezepte nachkochen: Sie bieten und veredeln nur Rohmilchkäse

an, was ist denn der wesentliche Unterschied zwischen Rohmilchkäse und pasteurisiertem Käse?



V. Waltmann: Der Hauptunterschied liegt bei der Herstellung. Zur Herstellung eines pasteurisierten Käses wird die Milch sehr schnell auf über 70 Grad erhitzt und ebenso schnell wieder abgekühlt. Durch diesen Prozess wird jeglicher Charakter der Milch, sowie jegliche Bakterien abgetötet.

Bei der Herstellung von Rohmilchkäse wird die Milch langsam und schonend auf ca. 37-38 Grad erwärmt und langsam abgekühlt. Bei diesem Prozess werden die gesundheitsschädlichen Bakterien abgetötet, aber im Gegensatz zum pasteurisierten Käse, bleiben die reifefördernden Bakterien in der Milch zurück. Diese sorgen für eine langsame gleichmäßige Veränderung des Geschmacks, aber auch des Aussehens, was durchaus dazu führen kann, das sich auf der Außenrinde, wie auch auf der Schnittfläche des Käses ein Naturschimmel bilden kann. Dies müssen Sie nicht als Grund nehmen um den Käse zu entsorgen. Ein Rohmilchkäse muss im Laufe der Reifezeit schimmeln. Schneiden Sie den Schimmel dünn ab und genießen Sie ihn ohne Bedenken weiter.



Rezepte nachkochen: Die bürokratischen Hürden machen ja auch nicht vor der Käseherstellung halt, machen diese Vorschriften Ihnen das Leben schwer?

V. Waltmann: Gott sei Dank, wurde 1993 entschieden, dass die Rohmilchkäse-Herstellung weiterhin erlaubt bleibt. Mit unseren Produkten ist es nicht anders, als bei Fleisch und Wurst, etc. Die Hygiene bei der Herstellung ist sehr wichtig, genauso die Einhaltung der Kühlketten und die saubere Weiterverarbeitung. Da hat sich zu den Jahren vorher überhaupt nichts getan. Wir unterliegen, wie früher auch, regelmäßigen Kontrollen und das ist auch gut so.

Rezepte nachkochen: Wie lange dauert es im Schnitt, bis ein junger Käse von Ihnen a point veredelt und zur Reife gebracht ist?

V. Waltmann: Das hängt wirklich von der jeweiligen Sorte Käse ab. Im Schnitt lagern bei mir Rohmilchkäse von ca. 1 Woche bis hin zu 5 Jahren.

Rezepte nachkochen: Sie stecken viel Arbeit und Liebe in die Veredelung der verschiedenen Käsesorten, stört es Sie wenn Ihr Käse zum Rotwein gegessen wird?

V. Waltmann: Nein, ich finde man sollte den Wein zum Käse trinken, den man gerne trinken möchte. Natürlich empfehle zu den meisten meiner Käse Weißwein. Warum? Gehen Sie ins Elsaß und schauen Sie, was dort zum Munster gereicht wird. Meistens ein Gewürztraminer. Fahren Sie in die Loire-Gegend. Dort reicht man zum Ziegenkäse gerne eine Muscadet, oder Sancerre. Zum Roquefort einen Sauternes, im Burgund zum Epoisses einen

Süßwein, usw. Beim Käse gibt es eigentlich immer eine Faustregel: „Trinke immer zum Käse, den Wein der selben Region.“

Rezepte nachkochen: Noch eine letzte Frage Herr Waltmann, welcher Käse ist zur Zeit ihr ganz persönlicher Lieblingskäse?

V. Waltmann: Ich bin immer ein „Jahreszeiten-Esser“. Derzeit liebe ich die sommerlichen Ziegenkäse, wie zum Beispiel einen St. Domnin auf Lavendel gereift, oder einen Ziegen-Tomme m. Muscadet verfeinert. Ich freue mich aber auch wieder auf Anfang Oktober, wenn der erste französische Vacherin Mont d`Or aus Rohmilch hergestellt perfekt gereift erhältlich ist.



Herr Waltmann wir danken Ihnen für das Gespräch und die ausführlichen Informationen zum Thema Käse Affinage.
Hier geht es zur Homepage von Volker Waltmann:

www.rohmilchkaese.de

Käse-Ecke Erlangen

Friedrichstr. 10

91054 Erlangen

Tel: +49-9131-207187