

Zusammenspiel zwischen Tier, Mensch und Natur

Aus einer Tradition zur Institution

Der Edelschimmelkäse Roquefort erhielt als erster Käse das Siegel „Appellation d'origine contrôlée“



In den Wintermonaten sind die Schafe im Stall vor der Witterung geschützt.



Die Schafe werden morgens um 7 Uhr und nachmittags um 17.30 Uhr gemolken.

VON JOS. NERANCIC

Der Edelschimmelkäse Roquefort besitzt eine sehr lange Tradition. Schon die Römer kannten einen Roquefort-ähnlichen Käse. Durch eine Charta, die von Karl VI. im Jahre 1411 erlassen wurde, erhielt der Roquefort einen ersten Schutz und als erster Käse erhielt er im Jahre 1925 das AOC-Siegel.

Der Ort Roquefort-sur-Soulzon liegt in der Region Aveyron im Süden Frankreichs, etwa 900 Kilometer von Luxemburg und 150 Kilometer nordwestlich von Montpellier entfernt. Durch die Erosion vor Millionen von Jahren, bei der die Erde absackte, entstanden im Gebiet der heutigen Ortschaft Roquefort-sur-Soulzon Kalksteinhöhlen in dem Bergmassiv Combalou.

Sechs Kilometer Luftlinie von der berühmten Ortschaft entfernt besitzt die Familie Ricard ihren Hof. Seit 1974 wird das landwirtschaftliche Anwesen von Alice und Jean-Louis Ricard bewirtschaftet. Unterstützung erhalten sie mittlerweile von ihrem Sohn Julien. Von der Hauptstraße aus, die sich zwischen den Bergen im Tal befindet, geht es auf den engen Serpentinstraßen auf eine Höhe von 610 Metern hinauf. Die

Strecke ist zu dieser Jahreszeit mit zahlreichen Tücken verbunden wie es zum Beispiel am vergangenen Dienstag der Fall war als die Auchan-Verantwortlichen aus Luxemburg die Produzenten besuchten. Der Regen im Tal verwandelte zuerst in Schneeregen und anschließend in Schnee. Bei der Ankunft war die ganze Gegend mit einer zentimeterdicken Schneeschicht bedeckt.

Etwa 500 Schafe der Rasse Lacaune werden hier täglich zwei Mal gemolken. Zur Herstellung des Roquefort darf ausschließlich Rohmilch dieser Rasse verwendet werden. Die moderne Anlage benötigt rund eine Stunde und 15 Minuten, bis sämtliche Tiere gemolken sind. Morgens um 7 Uhr und nachmittags um 17.30 Uhr wiederholen sich die Vorgänge.

Produktion von 9 000 Laiben pro Tag

Zur Mittagsstunde holt ein Tanklaster die Rohmilch, die sich in einem speziellen Tank befindet, ab. Im Tank befinden sich zwischen 600 bis 700 Liter Rohmilch vom Vorabend sowie vom frühen Morgen. Dabei darf die gelagerte Milch die Temperaturgrenze von zehn Grad nicht überschreiten. Zusammen mit der Schafmilch der anderen Zulieferer wird es nach Sainte-Affrique zur „So-

ciété Roquefort“, die 1863 gegründet wurde, zur weiteren Verarbeitung gebracht. Die „Société Roquefort“ gehört zur Gruppe „Lactalis“, der zweitgrößten Molkerei weltweit.

Zur Zeit läuft die Produktion auf Hochtouren. Wegen der Gewährleistung des Nachwuchses bei den Schafen können diese nicht das ganze Jahr über Milch liefern und deshalb beträgt die Produktionszeit vom 15. November bis zum 31. August. Verschiedene Methoden werden bei der Reifung angewandt, damit der Roquefort das ganze Jahr über verfügbar bleibt.

In Sainte-Affrique werden pro Jahr etwa 24 Millionen Liter Milch verarbeitet. Während einer Produktionsserie beträgt die Zahl der Roquefort-Laibe zwischen 2 200 und 2 300. Pro Tag sind vier Serien möglich und die Tagesproduktion beläuft sich auf etwa 9 000 Roquefort-Laibe. Zwischen 55 und 60 Saisonarbeiter sorgen für die Herstellung des Roquefort, bei der die einzelnen Arbeitsschritte so weit wie möglich automatisiert sind. Um sich vor der Industriespionage und den Betriebsgeheimnissen zu schützen, sind Fotoaufnahmen in der Produktionsstätte strengstens untersagt.

Bei der Ankunft werden eine Reihe von Analysen durchgeführt. Sie sichern

zum einen den Qualitätsstandard und zum anderen werden die Zulieferer nach der Qualität der Rohmilch und nicht der Quantität entschädigt.

Die Grundherstellung des Roquefort unterscheidet sich nur wenig von den anderen Käsesorten. Zuerst wird die Milch auf etwa 32 bis 34 Grad erhitzt und dickgelegt, nach zweieinhalb Stunden geschnitten und anschließend in Formen mit winzigen Löchern gefüllt, damit die Molke ablaufen kann. Was den Roquefort von den anderen Käsesorten unterscheidet, ist das Beifügen des Edelschimmels „*Penicillium roqueforti*“ und die Veredelung. In den Formen wird der zukünftige Roquefort in den ersten Tagen fünf Mal gedreht und abschließend zwei Mal gesalzen.

Veredelung in den „Caves de Roquefort“

Der weitere Reifeprozess entsteht in den Kellern in den Kalksteinhöhlen. 1842 gründeten Bauern die Gemeinschaft „Caves de Roquefort“, um ihre Position zu stärken.

In den Höhlen herrscht ein spezielles und konstantes Mikroklima von etwa acht Grad und einer Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent, ideale Bedingungen für den Schimmel. Zahlreiche Felspalten ermöglichen die Zufuhr von Frischluft.

Diese Felspalten tragen den Namen „Fleurines“. Verschiedene Teile der Höhle wurden bereits im 17. Jahrhundert erschlossen. Auf einer Fläche von 7 000 Quadratmetern lagern und reifen die Roquefort-Laibe. Jede Höhle besitzt ein spezifisches Mikroklima und so entstehen die verschiedenen Sorten und Typen des Roquefort.

Vor der Veredelung erfolgt die „Piquage“, um den Austritt des CO₂ aus dem Käse und die Zufuhr der Frischluft zu ermöglichen. Während des Gärprozesses entsteht u.a. Wärme. Bei den Tausenden von Laiben, die in einem Kellerraum lagern, kann die Temperatur bis auf 14 Grad steigen. Nun beginnt das Spiel mit den „Fleurines“. Die Spalten werden geöffnet, damit in die Kellerräume frische Luft und kühlere Temperaturen eintreten können. Um das AOC-Siegel erhalten zu können, muss der Käse während mindestens drei Monaten reifen. Wann der Reifeprozess unterbrochen resp. verlängert wird, entscheidet der Kellerchef.

Ab dem kommenden Montag, dem 15. Februar, und bis zum Ende der Woche findet im Einkaufszentrum Auchan auf dem Kirchberg ein Käsefestival statt. Neben dem Roquefort stehen mehr als 300 Käsesorten aus verschiedenen Ländern zur Auswahl.



In den „Caves de Roquefort“ reift der Käse in einem speziellen Mikroklima.



Der „maitre-affineur“ prüft den aktuellen Reifeprozess des Roquefort.

(FOTOS: JOS. NERANCIC)