

SLOW FOOD

Say "Cheese", dear Bra!



Alles Käse: An vier Tagen konnten die BesucherInnen der "Cheese 2003" ihren "Käsehorizont" erweitern.

Bra, ein Provinzstädtchen in Piemont, verwandelt sich alle zwei Jahre in einen großen, einzigartigen Markt: "Cheese Bra", die bekannteste internationale Messe für Qualitätskäse in all seinen Formen, Farben und Geschmäckern.

"Cheese" wurde 1997 von der in Bra ansässigen internationalen Slow-Food-Bewegung initiiert und unterscheidet sich von jedem anderen öno-gastronomischen Event durch den kulturellen und didaktischen Ansatz, der alle Veranstaltungen von Slow Food prägt. An vier Tagen - dieses Jahr vom 19. bis 22. September - drehte sich im historischen Stadtzentrum alles um Käse: Die besten Erzeugnisse aus allen fünf Kontinenten gab es hier zu probieren, zu verkosten und zu kaufen.

Das Herz der Veranstaltung schlug auf dem großen Käsemarkt auf der Piazza XX Settembre und der Piazza Carlo Alberto. Hier stellten Käseproduzenten, -händler, -veredler ("Affineurs") Produkte aus ganz Europa aus - eine schlichtweg atemberaubende Vielfalt an Düften und Geschmäckern. Gleich daneben, unter den Arkaden der alten Markthalle des Corso Garibaldi, wurden unter anderem 149 DOP (geschützte Ursprungsbezeichnung) und IPG (geschützte geographische Herkunftsbezeichnung)-Käsesorten zum Schmecken und Schlemmen angeboten, das Ganze begleitet von einem Glas Weiß- oder Rotwein, aus der mit über 1.000 Flaschen mehr als reichhaltig bestückten Oenothek.

Genussreiche Reise durch die Welt des Käses

In fast allen Ländern der Welt wird Milch zu Käse verarbeitet, und immer mehr verdrängt die industrielle Produktion die traditionellen Herstellungsmethoden. Doch überall gibt es noch Menschen, die dem Ruf nach Quantität widerstehen und Rohmilchkäse mit traditionellen Techniken herstellen. Diese Produzenten stehen im Mittelpunkt der Slow Food-Förderkreise. Sie sind Zeugen dafür, dass Geschmack und Tradition schützens- und erhaltenswert sind.

Das Flanieren durch die Via Marconi und Via Principe di Piemonte geriet so zu einer genussreichen Entdeckungsreise durch die große weite Käsewelt. Von der griechischen Zycladeninsel Ios kommt zum Beispiel der Niotiko, ein sehr cremiger Ziegenkäse mit einem Hauch von wildem Salbei, Thymian und Homer. Derweil kommt Polens einziger traditioneller Käse aus der Hohen Tatra und heißt Oscypek, ein geräucherter Schafskäse in Spindelform. Und wann kann man jemals echten Tuva-Käse probieren, von Nomadenhirten in der zentralasiatischen Steppe aus Yakmilch erzeugt?

Unterdessen kennt man den holländischen Gouda meist nur in seiner industriellen, pasteurisierten Version. Im Vergleich dazu hat jedoch der Original Gouda-Bauernkäse, aus Rohmilch in ein bis vier Jahren gereift, eine unvergleichliche Geschmacksfülle.

Der weltweit am meisten verbreitete und kopierte Käse ist der englische Cheddar. Dieser nur noch von einer Hand voll Farmern rund um Cheddar in der Grafschaft Somerset (Südwestengland) handwerklich aus Rohmilch hergestellt. Er gehörte zu den absoluten Highlights der Messe: Mit seinem dezenten Heugeruch, seinem Haselnussaroma sowie einem leicht geräucherten Beigeschmack verdiente sich dieser Cheddar Bestnoten. Dazu trinkt man am besten englischen Cider, Bier oder einen rustikalen trockenen Weißwein. Darüber hinaus konnte man die traditionelle britische Käsekunst mit Sorten wie Stilton, Caerphilly, Stinking Bishop, Single Gloucester oder Lincolnshire Poacher Cheese als Geheimtipp der "Cheese 2003" auflisten.

Schwerpunkt Hirtenkäse

Es gibt noch Hirten, diese geheimnisvollen Einzelgänger, die Kontakte zu anderen Menschen eher meiden. Sie sind es, die die Techniken und das Wissen um die traditionelle Verarbeitung alter Käsesorten bewahren. Hirtenkäse wird jeden Tag mit frisch gemolkener Milch auf der Alm hergestellt, auf Holzbrettern gereift und gelagert; seine geschmackliche Qualität ist unerreichbar. Auf der "Cheese 2003" wurde ihnen ein eigener Bereich gewidmet: die Hirteninsel. Die eigens angezeigten Hirten konnten so ihre seltenen oder wenig bekannten Erzeugnisse einem großen Publikum vorstellen und verkaufen.

Wer Käse produziert und auf den Markt bringt, muss sich durch ein Dickicht von hygieni-

schon und gesundheitlichen Verordnungen schlagen, die regional, national oder auf europäischer Ebene erlassen wurden. Oft tendieren diese Vorschriften dazu, Produktionsverfahren und -techniken zu vereinheitlichen, wodurch das Ursprüngliche und Traditionelle der großen Käsesorten ernsthaft gefährdet wird.

Mit der Pasteurisierung wird die Milch gesundheitlich unbedenklich gemacht, gleichzeitig stirbt sie aber auch ab. Deshalb muss die Mikroflora zur Weiterverarbeitung durch Zugabe von Fermenten künstlich wiederhergestellt werden. Pasteurisierter Käse aber ist neutral: er kann im französischen Chavignol ebenso gut hergestellt werden wie auf den Färöer-Inseln, in einer Senne auf 2.000 Meter Höhe ebenso wie in der Fabrik im Tal. Dass die besten Käse der Welt, vom Parmigiano Reggiano über den Roquefort bis hin zum Robiola di Roccaverano, aus Rohmilch hergestellt sind, ist kein Zufall. Dieser Kampf um die Verteidigung der Rohmilch sowie den Wert des Gebietsschutzes zog sich wie ein roter Faden durch die "Cheese 2003".

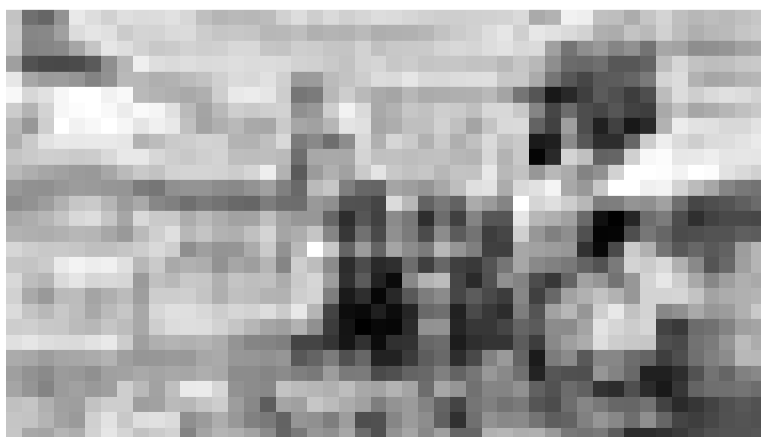
Alle Formen der Milch

Über die vier Tage der Veranstaltung verteilt boten Workshops Geschmackserlebnisse der besonderen Art: Degustation von Ziegenkäse mit Châteauneuf-du-Pape-Weißweinen, Parmesan mit Champagner, Gorgonzola und Trockenbeerenauslese, Rohmilchkäse aus den USA mit Barbera, oder einfach nur die Geschmacksunterschiede von Mineralwasser. Abgerundet wurde dieses Festival der Milchigen Extraklasse durch ein reichhaltiges Rahmenprogramm. Konferenzen und Tagungen informierten darüber hinaus über die aktuellsten Entwicklungen im Agrar- und Nahrungsmittelsektor.

Derweil bot "Cheese Bimbi" Geschmackserziehung und spielerischen Umgang mit Käse für die Jüngsten, während die Erwachsenen auf der Milchstraße auf dem Corso Garibaldi den anderen Formen der Milch wie Schokolade, Yoghurt, Milkshake oder Eis fröhnen konnten. Apropos Gelati: Dass italienische Familien diese besonders wertschätzen, bewiesen die permanenten Warteschlangen vor dem Ziegenmilch-Eisstand - ein Dauerrenner.

Während vier Tagen bot "Cheese 2003" demnach eine vorzügliche Gelegenheit, handwerkliche Qualitätsproduktionen kennen zu lernen, neues Wissen zu erwerben und allgemein seinen "Käsehorizont" zu erweitern. Wo bei definitiv Genuss und Lebensfreude statt Konsum und Kommerz im Mittelpunkt standen.

Gerard Baum



Garantiert nicht geruchsfrei: Käse ohne Ende.

(Fotos: Baum)

Premio Slow Food

(roga) - La quatrième édition du "Premio Slow Food" - prix international du mouvement "Slow Food", qui encourage les initiatives de base visant à sauvegarder la biodiversité



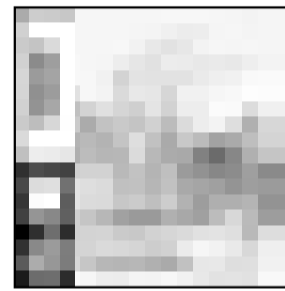
agricole et le tissu social des campagnes sur la planète - aura lieu le 9 novembre prochain, en la cité multicolore de Naples.

L'objectif du "Slow Food Award", décerné pour la première fois à Bologne en 2000, est de "récompenser des activités de recherche, de production, de marketing, de popularisation et de documentation au bénéfice de la biodiversité sur le terrain de l'agroindustrie". Ce qui s'annonçait comme un prix de l'innovation agro-industrielle, est devenu un "prix Nobel alternatif de la diversité agricole". Le panorama fascinant des lauréats des dernières années, ainsi que ceux de 2003, peut être consulté sur le site www.slowfood.com

Pas moins de 700 personnes de tous bords - chercheurs, personnalités, activistes "Slow Food" - font partie d'un jury mondial, qui parmi 150 candidatures choisit une douzaine d'initiatives qui sont récompensées par ce "Premio Slow Food". Cette année, le célèbre auteur-gastronome Manuel Vasquez-Montalban ne fera plus partie de la cérémonie, puisqu'il vient de décéder.

La Loire à vélo

(rw) - Si vous tentez d'adoucir votre hiver en songeant déjà aux prochaines vacances d'été, pourquoi ne pas envisager des vacances sur deux roues?

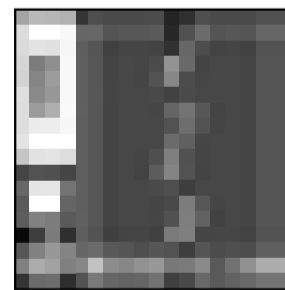


Après les pays germano-anglophones, la France commence également à miser sur le cyclotourisme. Ainsi, le Val de Loire propose maintenant une dizaine de circuits de 10 à 40 km sur 300 km d'itinéraires cyclables, balisés et sécurisés. Sur des routes peu empruntées ou même, au bord de la Loire, exclusivement réservées au deux-roues, on peut ainsi découvrir le "Pays des Châteaux" en faisant le plein, non seulement en bons vins de Loire, mais également en quiétude et en activité sportive. L'association "Vélotel-Vélocamp-Vélogîte" propose en outre une carte touristique gratuite, mais également d'autres services "vélo" comme, par exemple, des séjours "clé en main" pour groupes ou individuels.

Pays des Châteaux, tél. 0033 1 44 77 88 06, e-mail: severine@ecltd.com

Fusions gastronomiques

(rw) - Les habitués de la rue de Hollerich se réjouiront de trouver, au milieu des bistrotts, une nouvelle adresse gastronomique intéressante. L'InFu-



sion se cache en plein triangle des bermudes, entre les Marx, Congo et co. C'est la tendance fusion qui constitue le fil rouge de la carte aux menus: cannelle, gingembre et autres épices relèvent les plats proposés à la façon indienne, thaïlandaise ou marocaine. Si on peut aimer ou ne pas aimer ce panachage de "cuisine du monde", l'InFusion le pratique avec savoir et élégance. Cela vaut également pour le décor qui, plutôt que de jouer la carte de l'exotisme, mise sur une élégante simplicité. Seuls le service pas toujours parfait et la note laissent un goût amer. Vous n'échapperez pas au seuil minimal de 40 € qui semble être devenu la règle dans les restos branchés.

InFusion, 42-44, rue de Hollerich, entrée par la cour, 1er étage. Tél. 26 12 34 09. Ouvert tous les jours sauf dimanche.

Informationen über Käse gibt es im Internet unter: www.kaeseseite.de www.cheesenet.info www.ilovecheese.com www.francefromage.com www.slowfood.com