

COMTÉ
**DU BIST,
 WAS DU ISST ...**

Wer gute Leistungen in seiner Arbeit erbringt, sollte sich auch gute, hochwertige Nahrungsmittel gönnen. Zum Beispiel den COMTÉ – einen Premium-Rohmilch-Hartberg-Käse aus der Region Franche-Comté. Slow Food ist heutzutage ein Trend, an dem „Besseresser“ nicht mehr vorbeikommen. Die Bewegung wurde zwar bereits im Jahr 1986 gegründet, doch erst allmählich findet die Botschaft vom guten, sauber und nachhaltig produzierten Lebensmittel mit regionalen Bezügen in immer breiteren Konsumentenkreisen Gehör und Anhänger.

Alles Käse oder was?

Für Käseliebhaber ist der COMTÉ, ein Premium-Rohmilchhartkäse aus der Franche-Comté, ein Must, denn er hält sich nicht nur an die Slow-Food-Regeln, sondern schmeckt zudem extrem lecker und ist vielseitig im Ernährungsplan unterzubringen. Tatsächlich ist der COMTÉ nicht nur beim Genuss, sondern bereits in seiner Herstellung ein außergewöhnliches Lebensmittel, das diese Bezeichnung auch tatsächlich verdient. Und anders als die meisten Käsesorten schmeckt jedes Stück COMTÉ ein bisschen anders.

Käse wird aus Milch gemacht und Milch kommt von Kühen. So weit, so klar. Doch gerade hier beginnt schon der große Unterschied. Denn wo eine Kuh den ganzen Tag über steht, was sie frisst, wie viel Raum sie zum Leben und Herumlaufen hat, ob sie ihre Artgenossen bei sich hat und vor allem, ob sie Stress erleben muss – all das macht einen Riesenunterschied im Leben einer Kuh und wirkt sich logischerweise massiv auf die Qualität und den Geschmack der Milch aus. Und da haben es die wunderschönen Montbéliard-Kühe wirklich gut, denn in der Franche-Comté werden die Tie-



re nun einmal nicht in großen Ställen rein zum Zwecke der Milchproduktion gehalten. Stattdessen dürfen sie den größten Teil des Jahres auf den prall-grünen Weiden der Franche-Comté verbringen und sich dort frei bewegen, während sie die leckeren Gräser, Kräuter und Blüten von den Jura-Wiesen fressen. Außerdem schreiben die strengen Bestimmungen für die Herstellung des COMTÉ fest, dass jeder einzelnen Kuh mindestens 1 Hektar (= 10000 qm = 100 m x 100 m) Weideland zusteht. Muss man sich da noch fragen, ob diese Kühe glücklich sind?

Der Geschmack der Jahreszeiten

In der Franche-Comté gibt es auch keine Großkäsereien, in denen die Milch vieler Kühe aus verschiedenen Gegenden einfach zusammengeschüttet wird, sodass der Käse immer gleich schmeckt. Nein. Der COMTÉ ist ein sehr regionales und traditionell handwerklich hergestelltes Naturprodukt, das immer nach dem schmeckt, was die Kühe – je nach Jahreszeit – gerade fressen. Und weil sich im Laufe der Monate die ohnehin für ihre einzigartige Vielfalt bekannte Flora auf den Wiesen und Weiden der Franche-Comté ganz natürlich verändert, fließen diese schier unendlichen Ge-

schmacksnuancen auch in den COMTÉ ein. Jede Jahreszeit schmeckt anders, genau genommen schmeckt jeder Tag des Jahres ein bisschen anders.

Dabei ergibt die Milch im Frühjahr und Sommer einen eher saftig-gelben COMTÉ, der den Gaumen mit einem wahren Rausch an zarten Blütendüften verwöhnt. Und im späten Herbst und Winter, den die Kühe in großzügigen Ställen verbringen, wo sie ausschließlich Heu zu fressen



bekommen, wird aus der Milch ein eher elfenbeinfarbener Winter-COMTÉ, der mit seinen Aromen an getrocknete Kräuter und Nüsse erinnert.

Ein weiteres Detail, das den COMTÉ und seine Heimat so sympathisch macht, ist die Tatsache, dass es fast in jedem Dorf eine Käserei gibt, deren Einzugsbereich nicht größer als 25 Kilometer ist. Da kennt der Milchbauer jede Kuh mit Namen.

Das unnachahmlich ausgereifte Aroma des COMTÉ, das von der Natur komponiert und vom Käsemeister im Reifeprozess vervollkommen wird, macht diesen Käse bis in die heutige Zeit zu einer Spezialität, die nicht nur anspruchsvolle Gourmets zu schätzen wissen. ■



◆ www.comte.de