

## Vom Camembert lernen, heißt siegen lernen

Von *Ullrich Fichtner*

**Wir befinden uns im Jahre 2009. Ganz Gallien ist von großindustriellen Rohmilchkäse-Feinden besetzt... ganz Gallien? Nein! Unbeugsame Käsereien in der Normandie stellen ihren Camembert immer noch aus naturbelassener Kuhmilch her - und haben jetzt das ganze Volk zum Käse-Kreuzzug mobilisiert.**

In einer Zeit, in der man stets mit schlechten Nachrichten rechnen muss, ist es besonders wichtig, die guten, die es gibt, nicht zu unterschlagen.

Die Rede ist hier vom Triumph des echten Camembert de Normandie, der schon viele Stürme überlebt, diesmal aber einen veritablen Krieg gewonnen hat. Die Großhersteller Isigny und Lactalis, die vor zwei Jahren aus der Produktion von Camembert aus Rohmilch ausstiegen und die damit in Frankreich einen regelrechten Kulturkampf auslösten, sind gerade kleinlaut zur Tradition zurückgekehrt.



Corbis

Nur echt, wenn man die Süße der Kuhmilch schmeckt: Camembert

Das klingt nach nicht viel, aber wer den ganzen Fall dahinter kennt, den ich übrigens im SPIEGEL der kommenden Woche in aller Ausführlichkeit ausbreiten darf, muss jublieren. 23 Monate lang hat vor allem Lactalis, Europas größter Milch- und Käsekonzern mit Fabriken in aller Welt und 9,6 Milliarden Euro Jahresumsatz, den kleinen Camembert aus Rohmilch mit aller Macht zur Gesundheitsgefahr erklären wollen.

Die Herrschaften schickten sich an, die AOC-Charta umschreiben zu lassen, sie kujonierten die kleinen Hersteller, von denen es an Frankreichs Westküste gerade noch zwei Handvoll gibt, nur um den Camembert de Normandie künftig auch aus "thermisierte", mikrofiltrierter, billigerer Milch herstellen zu dürfen. Sie führten sich auf, Franzosen in Frankreich, wie früher nur die genussfernen Ausländer von der Europäischen Union. Aber sie sind auf ganzer Linie gescheitert, den Franzosen sei Dank.

Sie bescherten Lactalis, und auch der Kooperative Isigny-Sainte-Mère im Camembert-Segment derartige Umsatzeinbrüche, dass sie am Ende kapitulieren mussten. Die Rede ist von 30, 35 Prozent minus, und es kam so dick, dass der Lactalis-Vorzeigebetrieb "Le Petit", einst eine Blüte der Normandie mit einer Rohmilch-Tradition seit 1890, Konkurs anmelden musste. Da sage noch einer, der Verbraucher hätte keine Macht darüber, was er essen wolle und dass er alles schlucken müsse, was ihm die Industrie auftischt. Stimmt nicht: Vom Camembert lernen, heißt siegen lernen!

### Hauchfeine Würze wie von Wiesenkräutern und Meerluft

Denn als die Gefahr wuchs und die Großhersteller angingen, die kleinen Traditionalisten schlecht zu reden, wuchs auch das Rettende. Auf Stadtfesten in der Normandie verspeisten Bürgermeister und Honoratioren demonstrativ und öffentlich den echten normannischen Käse, Vereine zur Verteidigung der Rohmilch-Tradition gründeten sich und sammelten binnen kurzem 20.000 Unterschriften. Chefköche unterzeichneten Käse-Petitionen, Gourmet-Magazine druckten Sonderseiten, Lokalzeitungen machten Stunk, und die Wissenschaft legte bald nüchterne

Studien vor, die die Unbedenklichkeit des echten Camembert bewiesen.

Und echter Camembert hat eben nun rein gar nichts mit den Türstoppeln zu tun, die bei uns im Supermarkt in den Regalen herumliegen. Echter Camembert aus Rohmilch speichert die ganze Beschaffenheit, den Charakter der Landschaft, in der die zugehörigen Kühe grasen, er schmeckt nach seinem "terroir", wie die Franzosen sagen, und das äußert sich auf der Zunge und am Gaumen in nussigen Noten, in mineralischen Brisen, die Süße der Kuhmilch ist noch zu schmecken und eine hauchfeine Würze wie von Wiesenkräutern und Meerluft.

Ich hatte im vergangenen Jahr, als der Krieg auf Hochtouren lief, einmal das Glück, dem Käser François Durand zwei Tage lang über die Schulter schauen zu dürfen. Durand hat seine Werkstatt ganz in der Nähe des Dorfs Camembert und produziert jeden Tag 200, 250 Stück Käse gleichen Namens, handgeschöpft, aus dick gelegter Rohmilch gefertigt, und dieser Durand, der kleinste Camembert-Macher der Welt, der seit 20 Jahren mit Rohmilch umgeht, erklärte mir, wie viele Varianten sie hat. Wie anders der Käse schmeckt, wenn Sommer ist oder Frühling. Wie anders der Camembert ausfällt, wenn es lange geregnet hat oder das Wetter trocken war.

Und das kann man nun weiterhin schmecken, auch wenn es der Großindustrie nicht schmeckt. Ihr sind die Kosten zu hoch, die Verfahren zu aufwendig, die Tradition zu beschwerlich. Und deshalb dachte sie im Fall Camembert, ihre Marktmacht sei groß genug, den guten, alten Käse gleich ganz abzuschaffen. Aber die Operation schlug fehl, und das ist ein schöner Sieg fast wie im Märchen. Denn nur dort gewinnt am Ende ja, anders als im Supermarkt, immer das Gute. Und das Gute ist, in diesem Fall, ein Käse, der einzig wahre Camembert de Normandie, nur echt "au lait cru", zu deutsch: aus Rohmilch.

In diesem Sinne: Guten Appetit und gute Nacht!

**URL:**

<http://www.spiegel.de/kultur/gesellschaft/0,1518,607387,00.html>

© SPIEGEL ONLINE 2009  
Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der SPIEGELnet GmbH