

Wie der Blauschimmel in den Käse kommt



Im Institut Grangeneuve bei Posieux stellt Franz Boschung Halbhart- und Weichkäse her. Zu seinem Sortiment gehört auch der «Bleu de Fribourg». Der gebürtige Jauner zeigt den FN im Rahmen der Blauserie, wie man einen qualitativ hochwertigen Blauschimmelkäse produziert.

Wer die Käseproduktion im Institut Grangeneuve bei Posieux besucht, muss sich am Eingang einen Schutzkittel, Stiefel und eine Haube anziehen. Ausserdem müssen die Hände gründlich desinfiziert werden. Keine Bakterien dürfen in die Produktionsstätte gelangen. Diese für eine Käserei üblichen Vorsichtsmassnahmen garantieren dem Institut Grangeneuve die Produktion von qualitativ hochwertigem Käse. Beim Swiss Cheese Award 2014 wurden gleich zwei Käse aus dem Institut Grangeneuve mit dem ersten Platz prämiert: der Greyerzer AOP von Jean-Marie Droz sowie der «Bleu de Fribourg» von Franz Boschung. Seitdem der Blauschimmelkäse als bester seiner Art ausgezeichnet wurde, sei die Nachfrage stark gestiegen, sagt Boschung. «Wir haben die Produktion des «Bleu de Fribourg» seit 2011 vervierfacht.» Die Nachfrage sei eigentlich noch grösser als das Angebot. «Doch wir sind ein Staatsbetrieb und wollen keiner Käserei Konkurrenz machen», erklärt der gebürtige Jauner. «Unser Hauptziel ist es, angehende Milchtechnologen auszubilden.»

Traditionelle Produktion

Boschung führt vor, wie die Produktion des Blauschimmelkäses erfolgt. «In diesem Tank sind 460 Liter Milch. Heute Morgen wurde sie auf 69 Grad erwärmt, dann wieder auf 37 Grad abgekühlt», erklärt Boschung. Der Jauner kennt jeden einzelnen Produktionsschritt auswendig. «Die Blauschimmelkulturen habe ich auch schon hinzugegeben.» Boschung deutet auf ein kleines Fläschchen, in dem sich die Schimmelkulturen befinden. Für 460 Liter brauche es nicht einmal ein ganzes Fläschchen. Momentan sehe man vom blauen Käse aber noch nichts. «Erst in 14 Tagen ist das Blaue im Käse sichtbar.» Die Blauschimmelkultur brauche Sauerstoff, um sich zu entwickeln. «Damit sich der Blauschimmel auch im Innern des Käses entwickelt, machen wir nach ein paar Tagen mit langen Nadeln circa 130 Löcher in die Käselaibe. Durch den zusätzlichen Sauerstoff können sich die Bakterien entwickeln und darum ist der Blauschimmelkäse auch im Innern blau.»

Nachdem Boschung den Käse geschnitten und ihn später in Formen gegossen hat, kommt er erst einmal in den Keller. «Der «Bleu» bleibt grundsätzlich einen Monat im Keller. Dann legt man die Käselaibe in Plastiksäcke und stellt sie in den Kühlschrank, damit sie nicht mehr reifen», erklärt Boschung. Alles in allem sei die Produktion noch sehr traditionell. «Es ist alles eine Frage des Gespürs. Wir haben keine Maschine, die uns sagt, wann der Käse gut ist.»

Im Institut Grangeneuve werde schon seit den 1980er-Jahren ein Blauschimmelkäse hergestellt. «Seither haben wir den Käse aber ständig weiterentwickelt. Jetzt ist es ein fertiges Produkt, welches wir so belassen.» Der erste Preis an den Swiss Cheese Awards und die hohe Nachfrage geben dem Käsermeister recht. «Den Leuten schmeckt der Bleu. Viele kommen zu mir und sagen, sie würden diesen Käse gerne zu einem Glas Rotwein geniessen», sagt Boschung, der beim Institut Grangeneuve verantwortlich ist für die Produktion aller Halbhart- und Weichkäse. «Wichtig beim Blauschimmelkäse ist die Konsistenz. Er muss schön cremig sein. Es kommen manchmal sogar Starköche zu uns, die unseren Käse kaufen. Da darf man schon ein bisschen stolz sein», sagt Boschung. Doch der Jauner bleibt bescheiden: «Um eine gute Qualität des Käses zu erzielen, braucht es viele Leute. Das fängt beim Bauern an, der gute Milch liefert, weiter zum Käser und endet beim Affineur. Einer alleine kann keinen guten Käse produzieren.»

Noch ist der Blauschimmel in der Masse nicht zu sehen. Der «Bleu de Fribourg» in fertigem Zustand.

Zum Bildungszentrum

Ausbildung von Lehrlingen

Erstes Ziel des Bildungszentrums für Hauswirtschaft, Milch- und Lebensmitteltechnologie (BHML) im Institut Grangeneuve ist die Ausbildung von Milchtechnologien. Letztes Jahr bildete das Bildungszentrum fünf Lehrlinge aus, dieses Jahr machen drei junge Erwachsene die Lehre in Posieux. «Wir müssen den Lehrlingen die ganze Palette an Käse zeigen. Darum ist unsere Produktion so vielfältig. Sie reicht vom Blauschimmelkäse, über Camembert bis zu einem Ziegenkäse-Raclette», erklärt Franz Boschung.nj

Zur Serie

Die FN machen blau

Blaulicht, blaue Flecken, Blaublüter, Forelle blau und Blaufahrt: Die Farbe Blau hat viele verschiedene Facetten. Dies nehmen die FN zum Anlass, um den Themen rund um die Farbe Blau in einer Sommerserie auf die Spur zu kommen.mz

Autor: Nicolas Jutzet