

Für ausgebildete Käse-Sommeliers

# KÄSEInfo



Ausgabe 2/2015

Save the date!

Käsewissen für Fortgeschrittene

Neue Käse-Sommeliers

Rezept: Warme Feigen gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Honig-Grappa-Sauce





## Save the date!

2016 machen wir den Norden unsicher... Der 10. Käsemarkt in Nieheim lockt und wir planen dort unser Update am 3. und 4. September.

In Kooperation mit Käse-Sommelier Christian Jäckle, Jäckle Käse Ulm, erfüllen wir auch den langgehegten Wunsch einer Käsereise in die Schweiz vom 29. bis 31. Mai 2016.

Anmeldung und weitere Infos im Januar!

## Käsewissen für Fortgeschrittene!

Was ist eigentlich der Unterschied zwischen...

Cabécou und Chabichou, Picadou, Picondon & Picandou?

Und warum mischt sich hier auch noch der Rocamadour ein??

Als Liebhaber der französischen Käse haben wir Deutsche es nicht immer leicht. So gibt es allein 45 AOP-Käsesorten, deren Namen oft ähnlich klingen und aufgrund ihrer eingeschränkten Verfügbarkeit nur selten in vollendeter Genussreife bei uns in den Theken landen. Käse-Sommeliers, die genau hinsehen und -schmecken und sich für ihre Prüfung in die französische Käsevielfalt vertiefen durften, können dies bestätigen.

Käse-Sommelier Christiane Hellmiss brachte deshalb mit ihrer Frage, ob denn aus einem gereiften Rocamadour (Weichkäse) wirklich ein Picandou (Frischkäse) werden könnte (gleich einer „Rolle rückwärts“), viele Ziegenkäselaiabchen ins Rollen...

Die Käse-Sommeliere Kathrein van Strien und Sebastian Kämmler vertieften sich in die Literatur, befragten neben der Käsegilde viele weitere Käseprofis und kamen so einem im Internet weit verbreiteten Tippfehler auf die Schliche...

Beginnen wir aber nochmals ganz von vorne und werfen einen Blick auf eine mittelalterliche Landkarte Frankreichs. Dort findet sich im unteren Drittel das Gebiet Okzitanien. Die dort vorherrschende Sprache ist „okzitanisch“, die heutzutage als alte Sprache Südfrankreichs bezeichnet wird und wie eine Mischung aus französisch, italienisch und katalanisch erscheint. Aktuell wird sie zwar nur noch von weniger als zwei Millionen Menschen beherrscht und gesprochen, aber wir verdanken ihr einen Begriff, der für die feinen französischen Ziegenkäse sehr wichtig ist...

**Cabécou (sprich: Kabeku) = „Kleine Ziege“**

Aus dem Okzitanischen leitet sich diese Bezeichnung für kleine Ziegenkäse ab. Sie wurde im Mittelalter geprägt, als die Ziegen während der arabischen Invasion nach Frankreich kamen. („cabe“ = Ziege, „cou“ = Nachsilbe).

Steckbrief Cabécou

### Steckbrief Cabécou

Milchart:	Ziegenmilch
Aussehen:	klein, rund
Gewicht:	60 Gramm
Reifung:	Zwei Wochen in einem feuchten Keller. Nach 15 Tagen ist die Rinde mit weißem Schimmel bedeckt.
Geruch:	leichter Schimmelgeruch, Milchsäure
Geschmack:	milchig, mild, nussig

Quelle: <http://androuet.com>

### Nicht zu verwechseln mit...: Chabichou du Poitou AOP

Dieser Ziegenkäse wird produziert in der Region Haut Poitou im Westen Frankreichs und erinnert vom Aussehen an einen Kegelstumpf. Sein Durchmesser beträgt unten 6 cm, oben 5 cm. Er wiegt etwas mehr als ein Cabécou, nämlich 100 g und reift in der Regel drei Wochen. Die bläuliche Rinde wird mit zunehmender Rinde grau



Quelle: <http://www.chabichou-du-poitou.eu/>

### Rocamadour AOP

Der heute geläufige Name Rocamadour ist eine Abkürzung der früheren Bezeichnung "Cabécou de Rocamadour" (= "kleine Ziege aus Rocamadour").



Rocamadour ist ein kleiner runder Ziegenkäse mit einem Durchmesser von 4–5 cm und einer Höhe von 1–1,5 cm. Benannt ist er nach der Stadt im Périgord (Südfrankreich), in der er einst produziert wurde. Rocamadour liegt auf dem Jakobsweg nach Santiago de Compostela und die Beliebtheit und Verbreitung dieses kleinen Käses ist nicht zuletzt den Pilgern auf dieser Route zu verdanken.

### Steckbrief Rocamadour

Gebiet:	Midi-Pyrénées/Lot
Milchart:	Ziegenrohmilch
Aussehen:	rund mit einem Durchmesser von 4 cm und einer Dicke von 1 cm klein, rund, gerippte, leicht pelzige Haut, weiß bis cremefarben oder dunkelbeige
Gewicht:	30-40 Gramm
Reifung:	mind. 6 Tage bis zu vier Wochen
Geruch:	leichter Geruch nach Schimmel und Milch
Geschmack:	sahnig, mit einem Nachgeschmack von Zucker und Haselnüssen

<http://aop-rocamadour.com>



## Picadou

Der Picadou ist schließlich ein weitergereifter Cabécou. Er wird in ein Walnuss- oder Platanenblatt eingewickelt, mit Pflaumenbranntwein besprüht und in einen luftdicht verschlossenen Behälter zur Reifung gelegt.

## Picodon AOP

Der Picodon wurde 1983 unter AOC-Schutz gestellt (seit 2009 AOP). Dabei wird auch eine spezielle Methode der Reifung in Tontöpfen festgeschrieben („affiné méthode Dieulefit“), bei der die längere Reifezeit von zwei Waschungen mit Salzlake unterbrochen wird. Der Picodon bekommt mit zunehmender Reife einen „Biss“ und wird würzig, woher sich der Name letztlich auch ableitet. Achtung: Der Name Picodon wird heutzutage auch als allgemeiner Begriff für kleine Käse, die entlang der Rhône hergestellt werden, verwendet (<http://androuet.com>). Hier weicht die Herstellung jedoch von der AOC-Spezifikation ab, so dass eine große Vielfalt an Aussehen und Geschmack auf dem Markt zu finden ist.

Steckbrief Picodon	
Gebiet:	Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur; Languedoc-Roussillon (Südosten)
Milchart:	Ziegenmilch, bei AOC: Ziegenrohmilch
Aussehen:	rund mit einem Durchmesser von 5-7 cm und einer Höhe von 1,8-2,5 cm blassgelber oder weißer Schimmelpilz
Gewicht:	mind. 60 Gramm
Reifung:	mind. 14 Tage bis zu vier Wochen
Geruch:	alkoholisch (bei AOC-Käse)
Geschmack:	zunehmend würzig

Quelle: DOOR-Datenbank: <http://ec.europa.eu>

## Picandou – frischer Ziegenkäse aus dem Perigord

Bestens bei uns bekannt ist dieser Ziegenfrischkäse, der zehn Tage reift und ein zartes Ziegenaroma aufweist.

Er ist jedoch kein AOC-Käse!

Zwei Merksätze zum Schluss:

Reift man einen Cabécou, erhält man einen Picadou!

Ein Rocamadour, auch wenn er „Cabécou de Rocamadour“ genannt wird (Weichkäse), hat mit dem heute bekannten Picandou (Frischkäse) nichts zu tun!!!

Dies ist leider ein verbreiteter Schreibfehler im weltweiten Netz...



## Neue Käse-Sommeliers



Im Dezember endete die siebte Qualifizierung zum Käse-Sommelier und wir freuen uns sehr über 15 neue kreative Käseköpfe in unserem Netzwerk!

Lisa Albrecht, Aline Doll, Franziska Fritz, Elfriede Gerle, Marion Griesbeck, Susanne Häge, Rita Heun, Jutta Jung, Gabriele Körbe, Martina Pelzer, Sandra Pogodzinski-Bruns, Monika Pöhlmann, Maximilian Portner, Anja Schadt, Timo Terskan, Giovanni Velardita.

Auch die Guilde Internationale des Fromagers hat Zuwachs aus den Reihen der Käse-Sommeliers erhalten. Wir gratulieren herzlich Michael Wühle!

## Warme Feigen gefüllt mit Ziegenfrischkäse auf Honig-Grappa-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

4 Feigen (nicht zu fest oder reif)

1 Picandou (Ziegenfrischkäse)

2 Zweige frischen Thymian

Für die Sauce:

2 EL Honig (Lavendel- oder Akazienhonig empfehlenswert, jeder andere auch möglich)

2 EL Grappa



Den Feigenstil abschneiden. Die Feige vom Stilansatz im Kreuz zu 2/3 einschneiden (nicht komplett durchschneiden). Ein Viertel Picandou klein bröseln und in der Feige verteilen. Die Frucht vorsichtig wieder zusammendrücken. Etwas Thymian auf dem Käse verteilen. Die zubereiteten Früchte in eine ofenfeste Form stellen und ca. 10 Min bei ca. 180°C im Backofen erhitzen, bis der Käse etwas gratiniert ist. In der Zwischenzeit den Grappa mit dem Honig in einem Topf kurz erhitzen, miteinander verschmelzen lassen und anschließend etwas abkühlen lassen. Die Feigen auf einem Teller anrichten. Sobald die Sauce noch warm und dickflüssig ist, über die Feigen geben.

Rezept und Bild: Kathrein van Strien

Cluster  
Ernährung

Landes-  
vereinigung  
der Bayerischen  
Milchwirtschaft

KErn  
Kompetenzzentrum  
für Ernährung

## Ansprechpartner und Impressum

Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)

Cluster-Geschäftsführer: Dr. Simon Reitmeier, E-Mail: [simon.reitmeier@kern.bayern.de](mailto:simon.reitmeier@kern.bayern.de)

Kontakt: Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn),

Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel.: +49 (0) 9221 40782-31, Fax: +49 (0) 9221 40782-99,

Internet: [www.cluster-bayern-ernaehrung.de](http://www.cluster-bayern-ernaehrung.de)

Redaktion: Dr. Regina Rosner, Dr. Simon Reitmeier, Isabella Walcher

Bildnachweis: Cluster Ernährung

Layout: Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)