

Der Diener des Käses

„Mit Käse ist es wie mit Kindern“, – sagt er: »Gemacht sind sie schnell, aber die Erziehung ist das Schwere. Das erfordert Zeit, Geduld und vor allem Liebe.« Bernard Antony muss viel Liebe für seine Käse empfinden. Schließlich zählt der »Käseflüsterer vom Elsass« zu den besten Affineuren der Welt.



Ob flach oder rund, weich oder hart, mild oder würzig – Bernard Antony will keinen bevorzugen. »Für jede Stimmung gibt's den richtigen Käse. Nach einem reichhaltigen Menü mag ich nur noch einen Ziegenkäse mit einem leichten Riesling. Und wenn ich es mir gemütlich mache, einen Stilton und ein Glas Port. Das ist einfach herrlich«, sagt er mit diesem charmant-französischen Akzent in der Stimme. »Doch, wenn Sie mich fragen, was mich so an Käse fasziniert – ich weiß es nicht? Was fasziniert einen Mann an einer Frau? Käse ist eben ein außergewöhnliches Produkt und ein Geschenk der Erde.«

Die Geschichte von Bernard Antony und seinem Käse beginnt Ende der 70er-Jahre. »Ich war ein fahrender Händler.« Mit dem Auto von Dorf zu Dorf,

von Tür zu Tür. So war's damals üblich. »Ich verkaufte alles. Von Turnschuh bis Gemüse, von der Tafel Schokolade bis zum Büstenhalter«, lächelt er kokett.

Auf einer seiner Fahrten lernte er seinen Meister Pierre Androuët kennen. »Der riet mir: Denk langfristige. Wenn die Supermärkte kommen, was machst du dann? Mach Käse. Ich zeig dir, wie.« Und so war es. Bernard Antony lernte, wie man Käse »macht« und eröffnete 1979 in seinem Elternhaus im elsässischen Vieux-Ferret seinen Sundgäuer Chäschtaler.

Bald kamen die ersten Kunden. Kunden wie Alain Ducasse. »Er war der Erste.« Harald Wohlfahrt, Pierre Gagnaire, Philippe Rochat folgten. Und dann auch deren Schüler: Christian Bau, Sven Everfeld,

Martin Fauster. »Wir haben nicht viele Kunden«, meint Antony. »Nur 19 Drei-Sterne-Köche, 27 Zwei-Sterne-Köche und einige Ein-Sterne-Köche.« In diesen illustren Kreis reihen sich Adelige, Staatspräsidenten, Botschafter und Connaisseure rund um den Globus ein. Da wundert es kaum, dass die Wände in seinem Chäschtaler einer Art »Hall of Fame« gleichen: Weihnachtsgrüße von Fürst Albert von Monaco, ein Dankeschreiben von Queen Elizabeth II. und Briefe von seiner Hoheit Kronprinz Otto von Habsburg, für den Antony zu Lebzeiten gleich mehrere Buffets ausrichtete.

Das Telefon klingelt. Ein Anruf aus Tokio. »Der Käse ist angekommen«, freut sich Maître Antony. Gestern erst hatte er ihn auf die Post gebracht. »Von

hier geht der Käse in Spezialverpackungen nach Paris und dann mit dem nächsten Flugzeug in die Welt.« Hongkong, Tokio, Macau, Libanon, USA, ... »Ich brauche die ganze Welt, um existieren zu können – und Käse so zu machen, wie ich will.«

Doch, wie genau macht Bernard Antony denn seinen Käse? »Hm«, meint er wieder mit diesem charmanten Lächeln. »Das ist ja das Geheimnis. Es ist wie im Schlafzimmer, man spricht ja auch nicht darüber, was unter der Bettdecke passiert. Non?!«

Nur so viel: Man braucht als allererstes ein feines Händchen bei der Auswahl seiner »Freunde«, wie der 69-Jährige seine Käseproduzenten liebevoll nennt. Diese sind ebenso handverlesen wie seine Kunden. Antony bereiste mehrfach die »

Bernhard Antony an der Tür zu seinem Elternhaus im elsässischen Vieux-Ferrette, das seit über 30 Jahren als Wiege feinsten Käse gilt. Von hier aus verschickt er »seine perfekt gereiften Kinder« an Gourmets in aller Welt

ländlichen Gebiete Frankreichs, suchte die kleinen, authentischen Käseproduzenten – und fand immer die besten ihrer Region. Mit vielen von Ihnen arbeitet er seit mehr als 30 Jahren zusammen, denn sie teilen seine Qualitätsvorstellungen, wissen um die Wichtigkeit der richtigen Kräuter-Gräser-Mischung und der traditionellen Handarbeit.

Sehr jung kommen die Käse zum ihm – seine Kinder. »Die Hartkäse sind gerade einmal 14 Tage alt.« Sanft bettet der »Käse-Papa« seine Schützlinge nun in einem seiner sieben, streng geheimen Reifekeller, die er über Frankreich und die Schweiz verteilt hat. Jeder Keller mit einer anderen Lage, anderen Temperaturen, anderen klimatischen Besonderheiten. »Und dann warten wir eigentlich nur, bis

sie gut sind«, schmunzelt Antony erneut geheimnisvoll. »Ganz einfach!«

Naja, so einfach wird es wohl nicht sein. Schließlich beherrscht Antony, wie kaum ein anderer, die Kunst, Käse richtig zu reifen. Er verrät nur: »Die wichtigsten Zutaten sind Salzwasser, mit dem die Käse immer wieder eingerieben werden, – und Zeit.« Bis zu viereinhalb Jahre reifen die Käse in seinen Kellern. Bestimmt für die großen Köche, die so viel hingebungsvolle Mühe – und Antonys Maßstäbe – zu schätzen wissen.

Der Affineur hat sich fast ausschließlich dem Rohmilchkäse verschrieben. »Pasteurisierter Käse ist wie ein kastrierter Mann«, tut er diese Entscheidung

Woran er erkennt, dass ein Käse perfekt gereift ist? »Das ist wie bei einem Küchenchef«, sagt Bernard Anthony. »Mit der Zeit kommt die Erfahrung: ausprobieren, reifen lassen, immer wieder prüfen und entweder für gut befinden oder doch neu anfangen. Ein bisschen Geduld gehört natürlich immer dazu.«



schlicht ab. »Ich will Käse mit Charakter.« Dennoch musste sich Antony dem Lauf der Zeit beugen. Wenn auch nur minimal. »Manche Käse dürfen heute einfach nicht mehr aus Rohmilch hergestellt werden«, bedauert er. »Das ist zum Verrücktwerden.« Doch diese eine Ausnahme bei fast 150 Käsesorten macht er gern, denn sie betrifft einen ganz besonderen Vertreter: den Brillat Savarin. »Er wurde vom Vater meines Meisters kreiert. Den muss ich natürlich haben, als Hommage, als Dank für all das weitergegebene Wissen«, erklärt er fast ehrfürchtig.

Aber ist er nicht längst selbst zum Meister des Käses geworden? »Mais non«, wirft er fast entsetzt ein. »Ich bin nur der Diener des Käses. Der Meister bleibt der Meister, den kann man nie überholen.«

Wieder läutet das Telefon. Es ist Alain Ducasse mit einer Bestellung. Die großen Köche bestellen telefonisch und zudem persönlich? »Aber ja«, meint er, als es sei es das Selbstverständlichste auf der Welt. »Bei uns gibt es keine E-Mails, und per Fax wird nur bestellt, wenn es ganz dringend ist.« Schließlich gehe es hierbei um seine Kinder. Dafür müsse ein persönliches Telefonat schon drin sein. »Ou non?!«

Anja Hanke



Bernard Antony's Käse-Tipp für den Winter

»Einer meiner Lieblingskäse für die kalte Jahreszeit ist der süßlich-würzige, dank seiner Spanschachtel nach Tannenwald duftende, und wohl einmalig zartschmelzende »Mont d'or«, der sich – wenn er alle dreizehn (!) Statuten für das AOC-Label erfüllt – »Vacherin« nennen darf. Lediglich sechs Gemeinden des ostfranzösischen Departement Haut Doubs, alle in mindestens 700-Meter-Meereshöhe gelegen, ist es erlaubt, Vacherin zu produzieren, wenn sie denn dem äußerst strengem Reglement gehorchen. Ein Vacherin Mont d'or ist in der Tat Soul food für die grauen Monate, denn es gibt ihn traditionell nur von Herbstbeginn bis zum Winterende. Zum Verzehr schneidet man die obere Rinde des Weichkäses ab und löffelt ihn heraus, zu krossem Weißbrot, wirklich guten, dampfenden Kartoffeln, Trockenfrüchten oder – am liebsten – pur! Er zergeht auf der Zunge. Dazu ein Savagnin blanc aus dem Jura – ein Gedicht!«
(Ausführliche Informationen über den Vacherin und seine Besonderheiten können Sie in **apéro 13**, Seite 62 bis 64 nachlesen.)

**Sundgauer Käs Kaller
Inhaber: Bernard Antony**

5 rue la Montagne
F – 68480 Vieux-Ferrette, Sundgau
Tel.: +33 - (0)389 - 40 42 22
Fax: +33 - (0)389 - 40 31 03

Öffnungszeiten Ladengeschäft:
Mo. bis Sa. 9 bis 12 Uhr
und 14 bis 18 Uhr