



Wann ist er so weit?
Philippe Alléosse
prüft einen Käse.
BILD: MICHEL TREHET

Was für ein Käse!

Als Affineur veredelt Philippe Alléosse in seinem Pariser Keller verschiedenste Sorten von Käse. Dabei kommen Kreationen zustande wie ein Weichkäse im Blumenblüten-Mantel oder ein mit Rum veredelter Blauschimmelkäse in Kakao



Köstlichkeiten mit
speziellem Duft:
Blick in ein Regal.
BILD: BIRGIT HOLZER

VON BIRGIT HOLZER

Wenn Philippe Alléosse die reifenden Ziegenkäse-Stücke beäugt, sieht er aus wie ein Vater, der zufrieden auf seinen wohlgeratenen Nachwuchs blickt. Prüft er die Konsistenz seines Camemberts, wirkt er wie ein Gärtner, dessen Blumen üppig blühen. Nimmt er die Parmesan-Brocken in die Hand, nickt er zufrieden. Und beginnt er von seinen Delikatessen zu erzählen, findet er kein Ende. Es sind so viele.

„Sehen Sie, wie cremig der Saint-Félicien ist: Dank der Feuchtigkeit in der Luft reift er ganz langsam.“ Alléosse streichelt den runden Weichkäse, von dem Dutzende Exemplare in einem Regal auf den perfekten Moment warten, um verzehrt zu werden. „Oder der Livarot aus der Normandie: Man nennt ihn auch den Leutnant („colonel“), weil er einen starken Charakter hat! Unverfälscht, ohne Zusatzstoffe.“

Etliche Sorten Ziegen-, Hart- und Weichkäse verbreiten einen markanten Duft in dem 300 Quadratmeter großen Käse-Keller von Philippe Alléosse im Nordwesten von Paris. Jahrelang, so sagt er, habe er hier an den idealen Bedingungen gearbeitet. Der 58-Jährige ist Affineur: Er veredelt Käse, den er bei etwa 100 verschiedenen Produzenten in ganz Frankreich, aber auch anderen Ländern wie Italien, Holland oder der Schweiz einkauft. Seine Lieferanten wähle er nach strengen Qualitäts-Kriterien aus. „Was fressen die Kühe oder Ziegen? Wie werden sie gehalten? Wie ist die allgemeine Hygiene? All das schaue ich mir an.“

Alléosse lagert die Käse nicht nur, er behandelt sie mit Salzlake, Wein oder

Rum, reibt, dreht und wendet sie. Überwacht ihre Entwicklung, bis sie zum Verkauf in seinem Laden in der Pariser Marktstraße Rue Clairaut kommen. Da ist zum Beispiel der „Délice de Honfleur“, der „Leckerbissen von Honfleur“. Ein Kuhmilch-Weichkäse mit einem Mantel aus getrockneten Blumenblüten: „Über Wochen hinweg muss sich eine Kruste bilden, bis sie schön fest ist. Vorher wage ich es nicht, ihn zu verkaufen.“ Da mögen die Kunden noch so drängend fragen. Die Zeit können sie mit einem „Carreau blu“ überbrücken – einem mit Kakao ummantelten und mit Rum veredelten Blauschimmelkäse. Bei besonders originellen Kombinationen wie dieser grinst Alléosse verschmitzt über sich selbst.

Zum Affineur wird man in der Praxis

Beim Affineur handelt es sich auch im Käse-Land Frankreich um ein seltenes Metier. Man erlerne es in der Praxis, sagt Alléosse, der seit 34 Jahren im Geschäft ist. Wichtig sei ein Keller mit mehreren Räumen für die verschiedenen Temperaturen. Er besitze den einzigen in Paris, während die anderen Milchhändler, die „Crémiers“, trotzdem den Käse zu Preisen deutlich über denen von industriell gefertigtem Käse verkaufen. Bei ihm kostet beispielsweise der Camembert statt zwei Euro wie im Supermarkt rund das Dreifache: Es stecke so viel Arbeit und Pflege darin.

Dass er die Dinge anders und besser machen wollte als die anderen, beschloss er als junger Mann nach einem Praktikum bei Pierre Androuët, einem legendären Pariser Käse-Affineur, dessen dickes „Lexikon der Käse der Welt“ im Büro von Alléosse einen Ehrenplatz hat. Von ihm lernte er, dass Käse-Vered-



Drei Experten: Die Alléosse-Boutique, die älteste Tochter Maude in der Mitte.
BILD: HOLZER

Was macht ein „Affineur“?

Das Metier des Käse-Affineurs besteht darin, Käse zu seinem perfekten Zustand reifen zu lassen, damit er sein ideales Aroma entfaltet, bevor er in die Läden oder Restaurants geht. Er kauft diesen beim Produzenten ein und lagert ihn dann bei idealer Temperatur, wobei er ihn je nach Käsesorte dreht, besprüht, reibt oder mit Wein, Sud, Salzlake oder anderen Flüssigkeiten behandelt. In Frankreich sind dabei teilweise auch die AOC-Regeln zu beachten, mit denen bestimmte Käsesorten geschützt werden. Einen klar geregelten Berufszugang gibt es nicht, wohl aber eine Gilde, welche den seltenen Titel des „Maitre fromager affineur“ vergibt – nur rund eine Handvoll von ihnen gibt es in Frankreich wie in Deutschland.

lung mehr sei, als diesen im Großmarkt zu erstehen und im Laden weiter zu verkaufen. „Ich legte die Latte höher“, sagt Alléosse stolz. Zwei Jahre lang suchten er und sein Vater, ebenfalls im Käse-Geschäft, ganz Paris nach geeigneten Kellerräumen ab – und fanden sie 1987 in einer ehemaligen Futterstelle für Pferde. Mit seinem Vater, seiner Frau Rachel und deren Brüdern rackerten sie zunächst „wie die Tiere“, so Alléosse: Sie belieferten internationale Sportveranstaltungen, Messen, Empfänge von Präsidenten von François Mitterrand bis Jacques Chirac, bauten den weltweiten Export aus.

Bei Handelsgesprächen in Brüssel mit einer kanadischen Delegation, die es von der Unbedenklichkeit von Rohmilchkäse zu überzeugen galt, präsentierten sie ihre besten Produkte. „Kanada willigte ein“, freut sich Alléosse noch immer über seinen Triumph. Heute versorgt sein Familienunternehmen, für das auch die Kinder Maude, Yanisse und Hervine arbeiten, vor allem Feinkostläden und Spitzen-Restaurants mit Käse. Rund 80 Tonnen verkauft er pro Jahr, auf 250 schätzt er die Zahl der verschiedenen Sorten.

Eine gute Käse-Platte, die zwischen Hauptgericht und Dessert auf den Tisch kommt, lasse einen vom Reisen träumen, sagt er: „Man spricht über die Regionen, wo die Sorten herkommen, wo man schon einmal war... und nicht mehr über Probleme.“ Nur eine Sache möchte er nicht hören: dass Käse stinkt. „Wer das von einem Camembert sagt, hat noch nie einen Camembert gegessen.“ Über seine Schützlinge erlaubt der Purist Philippe Alléosse keinen Spaß.

Die Adresse: 13 Rue Poncelet, 75017 Paris.

POST AUS ... LONDON

Bierflaschen unerwünscht: Zu Fuß über die gläserne Tower Bridge

Der Glasboden war so neu und kratzerlos, dass dem Besucher schwindelig wurde beim Blick auf die roten Doppeldeckerbusse darunter. An jenem Freitagabend tranken die Gäste Wein und aßen Häppchen auf der noch keine zwei Wochen alten gläsernen Fußgänger Verbindung der Londoner Tower Bridge – 42 Meter über der Themse, eine Million Pfund hatte sie gekostet. Dann fiel einem Kellner eine leere Bierflasche vom Tablett. Ein Teil der neuesten Attraktion auf dem Wahrzeichen der britischen Metropole zersplitterte in unzählige Stücke, verschlimmert durch eine Frau in Stöckelschuhen, die über die rissige Platte lief.

Den peinlichen Vorfall vor knapp fünf Jahren haben die Verantwortlichen mittlerweile überwunden und auch die

Touristen lassen sich davon nicht einschüchtern. Die Tower Bridge gehört zu den meistbesuchten Sehenswürdigkeiten Londons. Ich habe es erst kürzlich auf den Übergang geschafft. Es gehört zu den Merkwürdigkeiten, dass man als Zugezogener oft die Sehenswürdigkeiten weniger gut kennt als Touristen, die sich zu Recht jeden Urlaubstag mit den Haupt-Attraktionen vollpacken.

Es schwingt beim Spaziergang über den Glasboden, der die beiden gewaltigen neogotischen Türme verbindet, ein mulmiges Gefühl mit, ein Erlebnis aber ist es allemal. „Als ob man in der Luft schweben würde“, meint eine Frau treffenderweise, bevor sie sich niedersetzt und minutenlang das geschäftige Treiben unter ihr beobachtet. Neben uns schießen Touristen Selfies und be-

wundern atemberaubende Ausblicke auf die City, den Wolkenkratzer „The Shard“, den Tower of London oder die Kathedrale St. Paul's.

In acht Jahren wurde die Brücke erbaut und 1894 eröffnet, eine Vision des Architekten Horace Jones und des Ingenieurs John Wolfe Barry. Zehn Männer kamen ums Leben, 30 000 Tonnen Stein wurden verbaut, wie eine Ausstellung verrät. Fotos und Filme erklären, wie die Maschinen funktionieren, die dafür sorgen, dass sich die 244 Meter lange Klapp- und Hängebrücke heute noch öffnet.

Die Brücke wurde damals vom Großteil der Presse als Meilenstein viktorianischer Ingenieurskunst und Design-Meisterwerk gefeiert. Als „schreckliche Mischung aus Eisen- und gotischem

Mauerwerk“ bezeichnete dagegen ein Architekturkritiker der Abendzeitung „Pall Mall Gazette“ die Brücke.

Dagegen sind die Londoner stolz auf die Tower Bridge. In Filmen wie James Bond, Mission: Impossible, Bridget Jones oder Sherlock Holmes gehört sie zur Kulisse. Doch während früher die Durchfahrt der Themse an dieser Stelle noch wichtig für den Handel war, sind die meisten Boote und Schiffe, die heute die Brücke passieren, den Touristen vorbehalten. Wer über den Glasboden schreiten will, kann unbesorgt sein: Die transparente Überquerung halte das Gewicht eines Elefanten oder auch zwei der legendären schwarzen Taxis aus, wird versichert. Von leeren Bierflaschen ist keine Rede – vielleicht besser so.



Katrin Pribyl
(Jahrgang 1983)
berichtet für unsere
Leser aus der britischen
Hauptstadt London