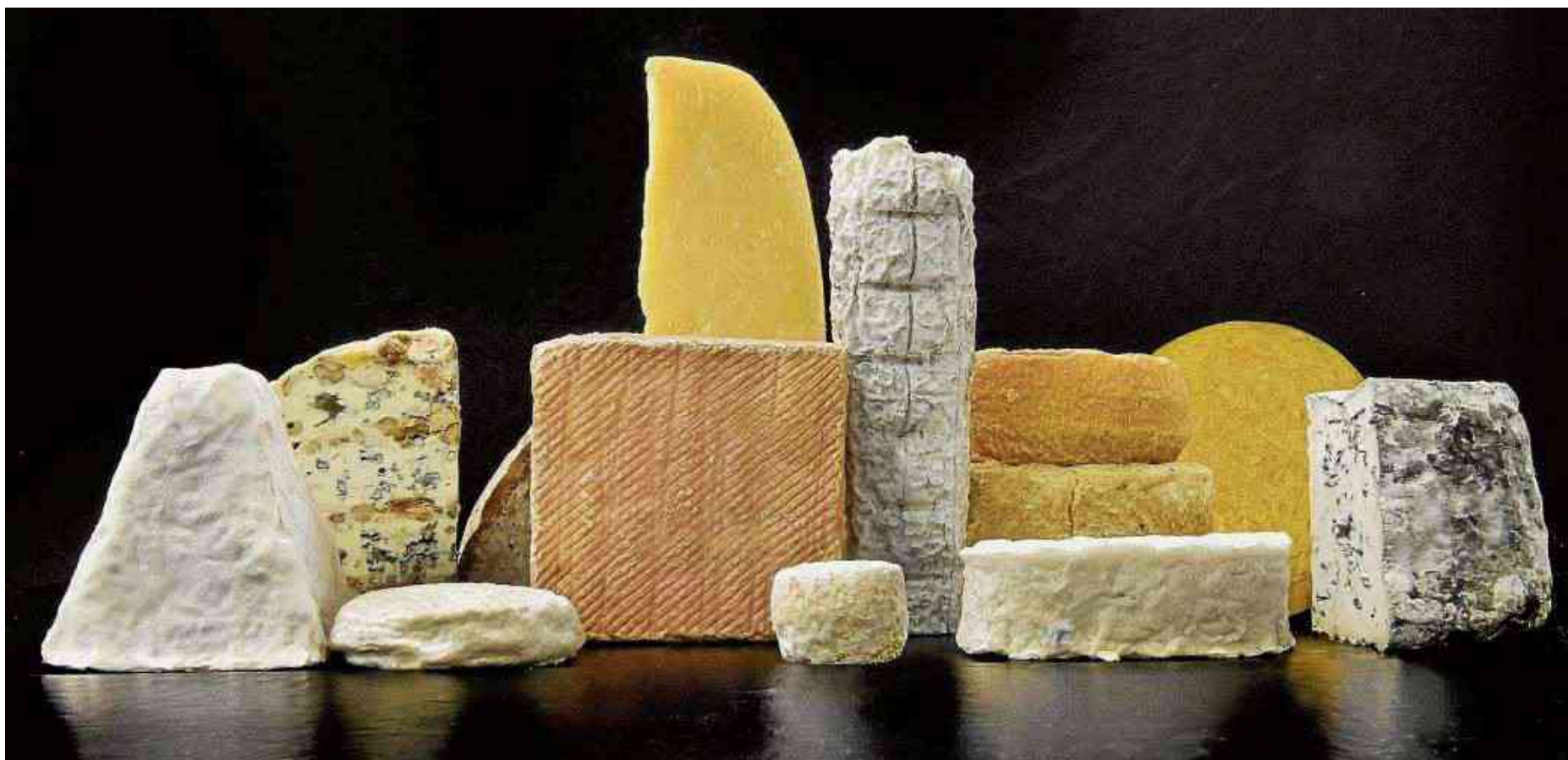


Panorama



Eine Platte mit einer Auswahl der Käsesorten lasse einen vom Reisen träumen, sagt Alleosse.

MICHEL TREHET (2)

Wenn Philippe Alleosse 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 in üppiger Pracht 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.“ Alleosse 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 Alleosse 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.“

Alleosse lagert die Käsesorten nicht nur, er behandelt sie mit Salzlake, Wein oder Rum, reibt, dreht und wendet sie. Er überwacht ihre Entwicklung, bis sie zum Verkauf in seinem Laden in der Pariser Marktstraße Rue Claira kommen. Da ist zum Beispiel der „Délice de Honfleur“, der

Der Käsestreicher

Ein Weichkäse im Blumenblüten-Mantel oder ein mit Rum verfeinerter Blauschimmelkäse im Kakao-Kleid: Als Affineur veredelt Philippe Alleosse verschiedenste Käsesorten in seinem Pariser Keller

Von Birgit Holzer

„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 drängelnd 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 Alleosse verschmitzt über sich selbst.

Beim Affineur handelt es sich auch im Käse-Land Frankreich um ein seltenes Metier. Man erlerne es in der Praxis, sagt Alleosse, der seit 34 Jahren im Geschäft ist. Wichtig sei, einen Keller mit

mehreren Räumen für die verschiedenen Temperaturen zu haben. Er besitze den einzigen in Paris, während die anderen Milchhändler, die „Crémiers“, trotzdem den Käse zu Preisen deutlich über denen von industriell gefertigtem Käse verkauften, schimpft Alleosse. Auch bei ihm kostet beispielsweise der Camembert statt zwei Euro wie im Supermarkt rund das Dreifache: Es stecke so viel Arbeit und Pflege darin.

Eines möchte er nicht hören: dass Käse stinkt

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 Alleosse einen Ehrenplatz hat. Von ihm lernte er, dass Käse-Veredlung mehr sei, als diesen im Großmarkt zu erstehen und im Laden weiter zu verkaufen. „Ich lege die Latte höher“, sagt Alleosse 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 Alleosse. 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 Alleosse noch immer über seinen Triumph.

Heute versorgt sein Familienunternehmen, für das inzwischen 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 Alleosse die Zahl der verschiedenen Sorten.

Eine Platte mit einer Auswahl von Spezialitäten, die Franzosen zwischen Hauptgericht und Dessert auf den Tisch stellen, 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 Alleosse keinen Spaß.



Um die 250 Sorten umfasst das Sortiment.

PHILIPPE ALLEOSSE



Liebt seine Kreationen: Philippe Alleosse.