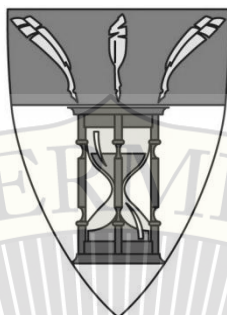


Les travaux personnels du Lycée Ermesinde Mersch



# Le Comté

Poppelaars Hannah

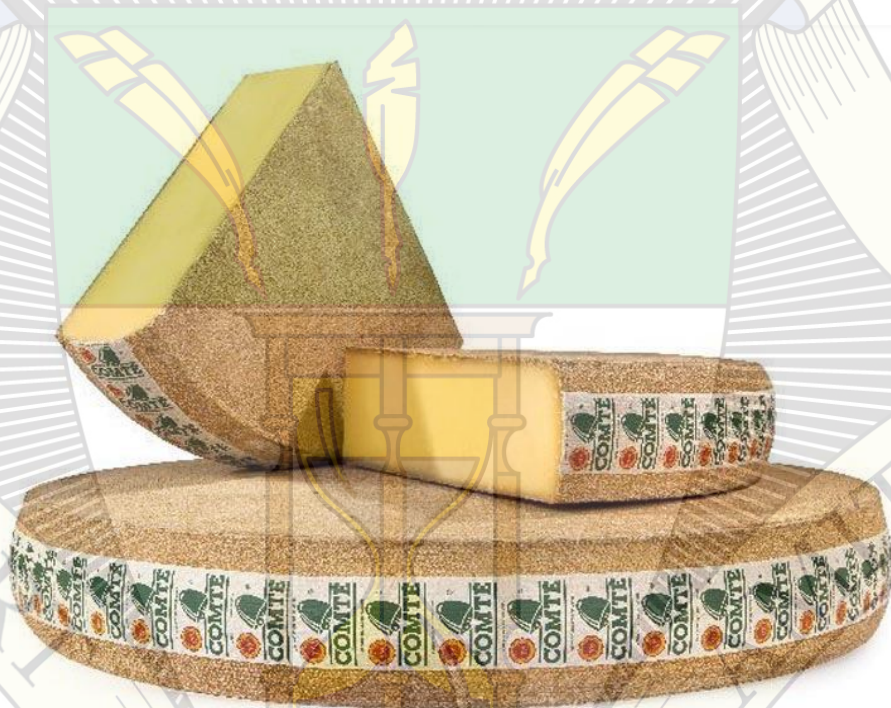
Classe : 6CLA6

Tuteur : Mergen Viviane

Semestre : 1

Février 2015

# Le Comté



POPPELAARS Hannah

Mme MERGEN

1. Semester

# Inhaltsverzeichnis :

1. Die Einleitung
2. Die Definition
3. Jura
4. Die Montbéliard-Kuh
5. Die Geschichte
6. Die Genuss-Vielfalt
  - 1.1 Frühling
  - 1.2 Sommer
  - 1.3 Herbst
  - 1.4 Winter
7. AOP
8. AOC
9. Die verschiedenen Meister der Produktion
  - 1.1. Der Bauer
  - 1.2. Der Käsemeister
  - 1.3. Der Reifekellermeister
10. Die Schlussfolgerung
11. Die Quellen





# 1. Die Einleitung :

Ich habe mich für dieses Thema entschieden, weil ich Käse sehr mag und der Comté einer meiner Lieblingssorten ist. Ich selbst war vor kurzem in den Ferien in Frankreich, um genauer zu sein in der Region in der der Comté produziert wird. Passenderweise waren wir in ein Museum mit einer Ausstellung über den Comté. Dort haben wir als interessierte Besucher viele Infomaterialien mitgebracht. Leider waren Fotos in dem Museum nicht erlaubt, also konnte ich keine selbst gemachten Fotos in meinem Trape zeigen.



## 2. Definition :

Der Käse präsentiert sich so wie die Natur im Verlauf der 4 Jahreszeiten. Jede Jahreszeit hat eine andere Geschmacksvariante. Die Futterpflanzen auf den Wiesen ändern ihre Aromen je nach Jahreszeit und das spiegelt sich bei der Käseproduktion in der Milch wieder.



Der Comté ist ein französischer Käse. Er wird nur im Franche-Comté produziert. Franche-Comté ist eine Gegend im Jura. Seine Produktion verteilt sich in den Departementen vom Jura; Doubs, l'Est de l'Ain und auch in den Gemeinden Saône et Loire und Haute-Savoie.

Zum Herstellen von einem runden Laib braucht man  $\pm 450$  Liter Milch. Der Käse besteht aus roher Milch und zeigt sich mit einer Dicke von 55-75 cm.

Dieser Käse ist laktosefrei. Bedingt durch seine lange Reifezeit ist die Laktose aufgespaltet.



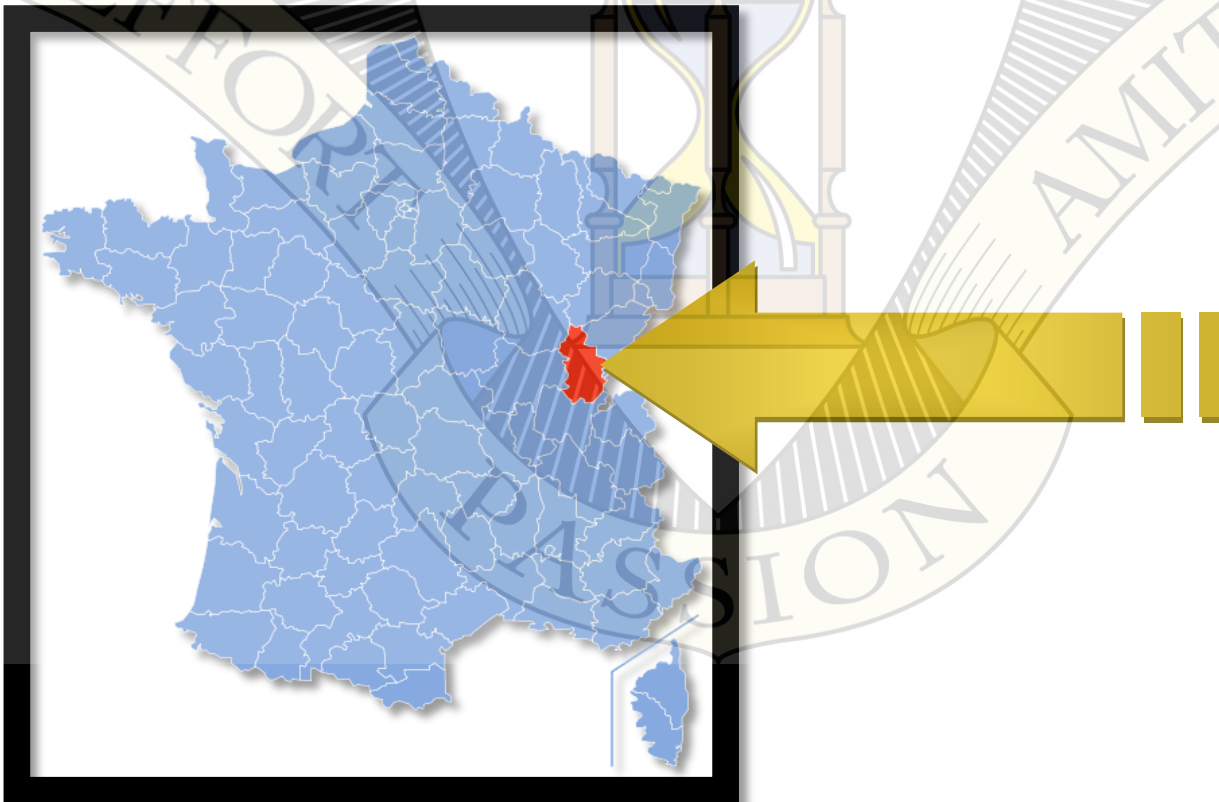


### 3. Jura :

Das Departement Jura ist eines der 83 französischen Departemente, die 1790 gegründet wurden. Dieses Departement wurde aus Teilen der Provinz „Franche-Comté“ zusammengestellt.




Heute gehört Jura zu der Region Franche-Comté und grenzt an die Departemente; „Doubs, Haute-Saône, Côte-d’Or, Saône et Loire und Ain“. Im Osten stößt Jura an das Schweizer Kanton „Vaud“.



## 4. Die Montbéliard-Kuh :

Die Montbéliard-Kuh ist eine Milchkuh die man schon seit über 100 Jahre kennt. Ihr ursprüngliches Zuchtgebiet sind die Hochebenen der Gegend Franche Comté. Diese Kuh stammt von einer Kreuzung der Rassen Comtois und Simmentaler Fleckvieh, die aus der Region Bern (Schweiz) stammen. Deshalb sind die Montbéliard-Kühe dem typischen Bergklima, den Temperaturunterschieden und den häufigen Nachtfrosten bestens angepasst.



Es gibt viele Gründe wieso die Milchbauern die Montbéliard-Kuh als Milchkuh bevorzugen. Z.B. ist die Montbéliard-Kuh die milchreichste Fleckviehrasse. Im Durchschnitt liegt ihre Milchleistung um rund 500L pro Jahr höher als die der Fleckvieh-Kuh.

Für einen guten Käse, muss die Milch der Montbéliard- Kühe, reich an Eiweissstoffen und relativ fettarm sein.

Das beste Verhältnis von Eiweiss und Fett haben die Montbéliard-Kühe unter den grossen Milchviehrassen. Auch der Anteil an Kappa-Kasein B (ein Reinprotein) im Milcheiweiss, der für den Käseertrag



eine wichtige Rolle spielt, ist in der Milch der Montbéliard-Kühe sehr hoch. Die Nahrung der Kühe spielt eine sehr wichtige Rolle bei der Milchqualität. Sie dürfen daher nur die saftige Gräser und Kräuter der Weiden und im Winter Heu von den Jurawiesen fressen. Fermentierte Nahrungen sowie Silofutter sind absolut tabu.



Die Montbéliard-Kuh ist eine sehr bedeutende französische Exportrasse. Jährlich werden 6000-8000 Zuchttiere exportiert. Dies liegt nicht nur an ihrer guten Milch sondern auch an ihrem ansprechenden Äusseren. Die typische Montbéliard-Kuh ist rot-weiss gefleckt und hat einen hübschen weissen Kopf. Ihre durchschnittliche Kreuzhöhe liegt bei 1,45m.



## 5. Die Geschichte :

Seit dem 8. Jahrhundert, das Geburtsjahr vom Comté, verfassten sich ‚Les fruitières‘ mit der alten Art und Weise der Produktion. Les ‚fruitières‘ sind vor langer Zeit gegründet worden. Damals als die Winter noch sehr kalt und lang waren, war es schwer für die Bauern ihre Milch zu transportieren.

Wegen den Wintern wurden die Bauern und die Bürger gezwungen kooperativ zu handeln. Sie

organisierten sich Gebäude wo sie die frisch gemolkene Milch im Sommer für den Winter lagerten. Doch die

Milch hält sich auch nicht ewig, so mussten sie wieder überlegen wie sie ihre Milch verarbeiten konnten. Nach einer kurzer Zeit bekam jemand die Idee die Milch in große, trockene Käsen zu verarbeiten denn so hat man etwas zu essen und es ist für die Bauern leichter zu verkaufen. Doch für einen großen Käse zu erschaffen braucht man mehr als 500 Liter Milch. Doch da kein Bauer 500 Liter Milch besitzt vereinten sich alle Bauern und machten es so, dass man einige Käsereien „une fruitière“ baute, so brachte jeder Bauer seine Milch dorthin und mit all dieser Milch wurden schlussendlich daraus Comtés produziert und verkauft.



## 6. Die Genussvielfalt :

### Woher kommen die vielfältigen Aromen des COMTÉ?

Das aromatische Potenzial der Milch ist entscheidend für den guten Geschmack eines Käses. Es hängt vor allem von der Nahrung der Kühe ab. Da die Montbéliard-Kühe ausschließlich mit den vielfältigen Gräsern und Kräutern der Juraweiden und -wiesen gefüttert werden und ihre Milch bei der Herstellung nicht pasteurisiert wird, geht ein Teil der natürlichen Mikroflora der Milch in den COMTÉ über. Die unterschiedlichen Aromen selbst entwickeln sich dann vor allem in der Reifungszeit. Durch unterschiedliche Gärungsprozesse während der langen Veredelungszeit erhält der COMTÉ den besonderen Geschmack, den man bei seinem Genuss so schätzt. Nach Nüssen und Blüten beispielsweise, nach Früchten und Kräutern, nach Vanille, Muskat, Karamell uam.





## Die Jahreszeiten:



### 1.1. Frühling:

Der Frühlings Comté schmeckt mild und fruchtig, wie im Frühling wechseln die Kühe ihren Standort von der Stallhaltung auf die Wiese. Dort fressen sie die frischen Gräser und Kräuter. Dies alles passiert während Ende März Anfang April.



### 1.2. Sommer:

In den Sommermonaten bl hen die Futterpflanzen der Montbéliard-Kühe am meisten. Das wirkt sich auf die Milch aus, die mit Gerbstoffe, Flavonen und ätherische Öle angereichert wurde, und so zum kräftig, kontrastreich schmeckenden Sommer Comté wird.





### 1.3. Herbst:

Der Herbst Comté ist wie die Natur während dieser Jahreszeit variantenreich und reichhaltig. Der Comté hat im Herbst einen nussig, fruchtig-reifen Genuss mit leicht erdigen Geschmacksnoten. Der Übergang von der vollen Blüte zur verdorrten Pflanze macht diesen Geschmack aus.



### 1.4. Winter:

Während den Wintermonaten, werden die nun im Stallstehenden Kühe mit dem eingelagerten Heu der heimischen Wiesen gefüttert. Da die Milch unter anderem mit Kumin angereichert ist, das durch den Trockenprozess der Heufasern entsteht, ist dies auch mit verantwortlich für den herzhaften Geschmack des Winter Comté.



## 7.AOC (appellation d'origine contrôlée) :



Der Geschmack des Comté ist nicht alles, die Qualität ist auch sehr wichtig und macht den Comté um so einzigartiger.

Nur die Comtés die einen Siegel besitzen, sind echte Comtés. Der Staat überwacht die Produktion des Käses sehr streng. AOC führten so strenge Regeln für die Produktion ein :

- Die Nahrung der Kühe muss von den Jura Wiesen stammen (Pflanzen/ Blüten....)
- Es ist verboten Nahrung aus Silos zu kaufen
- Es ist verboten Farbstoffe zu benutzen, nur die rohe Milch der Kühe darf verwendet werden
- Die Reifezeit muss mindestens 4 Monate betragen

Jeder einzelne Comté der den Reifekeller verlässt wird von einem Experten-Jury auf Geschmack, Löcher, Rinde und Form getestet. Dabei werden maximal 20 Punkte verteilt. Nur die Käselaibe mit über 15 Punkten, erhalten die grüne „Comté Extra“ Banderolle. Die Käselaibe mit 12-15 Punkten erhalten die braune Banderolle, alles was unter 12 Punkten liegt darf nicht Comté genannt werden, sondern einfach nur Käse.

## 8.AOP (appellation d'origine protégée) :

Die geschützte ursprüngliche Bezeichnung ist eine europäische Herkunftstbezeichnung, und wurde 1992 von der europäischen Kommission gegründet. Sie schützt die Produkte die in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren, verarbeitet, erzeugt und hergestellt werden.

Man erkennt die AOP Produkte an ihrem Siegel. Die EU-Rechtsvorschrift die innerhalb der europäischen Union fest verankert ist und auf internationaler Ebene über bilaterale Vereinbarungen immer weiter ausgeweitet wird, stellt sicher, dass jedes Produkt auch in seinem Gebiet auf den Markt kommt. Die Gesetzgebung wurde 1992 verstärkt, mit dem Ziel den guten Ruf mancher Spezialitäten zu schützen, um Wettbewerbe zu verhindern und die Täuschung des Verbrauchers mit nachgeahmten Produkten die mindere Qualität besitzen und nicht den typischen Geschmack haben zu verhindern. Die Rechtsvorschriften schützen, Erzeugnisse wie z.B. Weine, Käsesorten, Schinken, Würste, Oliven, Biere, Früchte, Gemüse auch sogar regionale Brotsorten.





## 9. Die verschiedene Meister der Produktion :

Der Comté ist das Ergebnis von einer engen Zusammenarbeit zwischen Milchbauer, Käsemeister und Reifekellermeister. Jeder dieser drei Meister ist sich seines entscheidenden Beitrages bewusst, ein außergewöhnliches Endprodukt zu leisten. Aber nur wenn jeder seinen Beitrag, eine perfekte Leistung, leistet ist das Endprodukt auch von erstklassiger Qualität.



### 1.1 Der Bauer:

Die Milch für den Comté wird heute in rund 3500 Bauernhöfe der Jura-Region, Franche Comté produziert. Die Bauern sehen sich nicht als „normale“ Milchbauern sondern als Comté-Bauern. Sie wollen alle Regeln/Vorschriften befolgen und wollen ihren Besitz (die Montbéliard-Kühe) natürlich und mit regionalen Pflanzen ernähren. Sie wissen was mit ihrer Milch geschehen wird: sie wird zu einem großen festen Comté.



Die Comté-Bauern sind in kleine Dorfkooperativen eingeteilt. Jede Kooperative besitzt eine eigene Käserei, diese beschäftigt einen fest

eingestellten Käsemeister. Die Kooperative ist eine sehr positive Organisationsform die sich gut auf den Comté auswirkt.

Die Bauern werden gut für ihre Milch bezahlt, je nach Bewertung des Käses fällt auch die Bezahlung aus.

## 1.2. Der Käsemeister:

Der Käsemeister steht, in der Käseproduktion, an zweiter Stelle. Ein Käsemeister muss ein sehr gutes Fingerspitzengefühl besitzen, auch wenn heute fast alles automatisch erledigt wird. Die Bauern bezahlen ihn, je nach Qualität des produzierten Comtés. Der Grund: die Qualität des Käses hat in jeder der 200 Käsereien höchste Priorität.

Der Käsemeister benötigt 450 bis 500 Liter Milch um einen Käselaib von 45 kg anzufertigen. Die Milch wird in einer Kupferwanne (chaudière) langsam auf 33 Grad Celsius erwärmt, während diesem Vorgang trennen sich die Quarkmasse und die Molke. Die Quarkmasse wird mit dem Bruchmesser, nach dem Gerinnen, in reiskorngroße Stücke gebrochen und unter sorgsamem Rühren weiter auf 54 Grad erhitzt. Nach 40 Minuten Rühren wird die Masse in eine Pressform gegossen. In dieser Pressform wird sie dann 24 Stunden gepresst und regelmäßig gewendet. Wenn die Masse abgetropft ist wird der Käse weiter in den Wärme-/Vorreifekeller gebracht. Schließlich wird der Comté in einen Reifekeller, der Region, transportiert, wo er monatelang, nach allen Regeln der Käsekunst gepflegt wird.



### 1.3. Der Reifekellermeister:

Der Reifekellermeister (affineur) ist die dritte Person, der wichtigsten Meister, bei der Produktion. Er pflegt und hegt den Käse und gibt ihm die Ruhe die der Käse zur Entwicklung braucht. Meistens sind es 4 Monate aber für Liebhaber die einen besonders würzigen Comté möchten, verbringt der Comté 6 bis 12 Monate im Reifekeller. Es ist ein großer Keller und die Comtés liegen alle auf Fichtenholzbretter. Denn nur dieses Holz besitzt eine Gabe die für den Comté auch wichtig ist. Das Holz nimmt die Feuchtigkeit des Comtés auf, und gibt es auch bei Bedarf wieder ab. Denn der Comté darf und soll nicht bei der Entwicklung ins Schwitzen kommen. Die Käselaibe werden während ihrer Ruhezeit regelmässig gewendet und mit Meersalz abgerieben als auch gebürstet. Bei jedem Laib muss der „Affineur“ entscheiden, wann der optimale Zeitpunkt ist für den Käse Comté auf den Markt zu bringen.







**Dies ist ein alter Käse  
das heißt er war sehr  
lange im Reifekeller.  
(±18 Monate alt)**



**Dies ist ein junger Käse  
das heißt er war nicht  
so lang im Reifekeller.  
(± 5 Monate alt)**

## 10. Schlussfolgerung :

Ich habe sehr viel dazu gelernt, ich dachte nie, dass hinter so einem Käse noch so viel Wissen steckt. Ich fand es sehr interessant und hatte viel Spass bei den Stunden wo ich über dieses Thema recherchiert und geschrieben habe. Ich hoffe ihr habt genau so wie ich sehr viel dazu gelernt.



## 11.Quellen :

- ❖ <http://www.comte.de/>
- ❖ <http://www.feiner-kaese.de/>
- ❖ <http://www.kaesewelten.info/kasesorten/comte/>
- ❖ <http://www.nzz.ch/>
- ❖ <http://www.monsieur-comte.de/>
- ❖ <http://www.france-bonappetit.de/2013/11/kaese-auvergne-cantal-bleu-saint-nectaire/>

