

# Aus dem Rezeptbuch

vom Küchenchef Christian Popp

Käse vom Maître Affineur - Oktober 2018

## „Aus dem Käsetempel von Volker Waltmann“

**Altfränkischer Schloßkäse mit Bier verfeinert:** Kuhmilchspezialität mit Bier verfeinerter Rotschmiere, würzig deftig im Geschmack, speckig, sahnig vom Teig. Der ideale Begleiter für kräftige Weine und würzige Biere. Käse ist gluten- und laktosefrei!

**Apfelhaube:** Kleiner Kuh-Rohmilch-Camembert m. Apfelschnaps gewaschen und mit Apfelmilch bestrichen, der zuvor ebenfalls in Apfelschnaps getaucht wurde. Würzig, leicht alkoholisch im Geschmack.

**Brillat:** mit schwarzem Trüffel verfeinert Der Brillat Savarin au truffe oder wie er auch jetzt heisst: Crèmeux de Bourgogne ist ein kleiner Kuhmilchfrischkäse mit ca. 200Gramm. Dieser ganz milde Frischkäse wird in der Mitte waagrecht halbiert und mit einer Trüffelcreme bestrichen.

**Tomme de Brebis:** Der Tomme de Brebis ist ein halbfester Schnittkäse aus dem Baskenland. Er ist leicht würzig und reift mindestens 6 Monate um seinen eigenen, leicht schafigen und erdigen Geschmack zu bekommen.



Wer glaubt, Käse sei einfach nur Käse, der irrt sich. Vor allem wenn es sich um Rohmilchkäse handelt. Ziegen-, Schafs-, und Kuhmilchkäse in Cidre gewaschen, in Calvados getränkt, in Champagner gewendet, gebürstet oder auf Stroh gereift - die hohe Kunst des 'Affinierens' ist eine ganz besondere. Denn die Verfeinerung oder Veredelung von Käse (Affinage) gibt es in Deutschland kaum.

Einen wahren "Käsetempel" hat Volker Waltmann, einer der wenigen "Maître Affineurs" der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Seit zwei Jahrzehnten wird aus sogenannten "Rohlingen", meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht.

Über 1300 Häuser der deutschen Spitzengastronomie und Persönlichkeiten aus Politik und Fernsehen werden von dort aus beliefert.

Der Maître fromager affineur (aus dem Französischen) ist ein Spezialist zur Veredelung von Käse. Diese Bezeichnung ist kein offizieller Titel, jedoch die höchste Auszeichnung, die in der Gilde der Käser vergeben wird. Weltweit gibt es weniger als einhundert Maître fromager affineurs. In Frankreich führen derzeit nur sieben Personen den Titel eines Maître fromager affineur. In Deutschland sind es deren fünf, und in der Schweiz gibt es nur einen. Kompetenz seit mehr als 35 Jahren vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen.

Probieren Sie die Käse im mediterranen „v. Scheffel – Restaurant“.

Viel Spaß und einen guten Appetit.

gez.

Christian Popp, Küchenchef