



Käse vom Maître Affineur

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 Affineure" 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.



biologisch - oekologisch - oekonomisch - regional - nachhaltig



PITHIVIERS AU SAUGE

Ein wunderbar cremiger Weichkäse aus der Ile de France. Diese Käse-Art wird auch als „der kleine Bruder des Brie“ bezeichnet. Um ihn etwas aromatischer zu machen, lässt man ihn für einige Tage auf einem Bett aus provencealischem Salbei reifen.

Volker Waltmann, Fa. Waltmann e.K.
Friedrichstraße 10, 91054 Erlangen
shop@waltmann.de, www.waltmann.de
Tel: 09131 207187, Fax: 09131 206993



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





Käse vom Maître Affineur



MAGALET

Der cremige, schneeweisse Schafs-Weichkäse stammt aus den Pyrenäen, aus derselben Käserei, in der auch der berühmte Roquefort hergestellt wird. Ganz im Gegensatz zum Roquefort ist der Magalet aber besonders mild im Geschmack und überzeugt durch seine Cremigkeit und die hübsche Präsentation in einem Holzcup.



BLAUE STUNDE

Die Blaue Stunde ist ein Weichkäse aus Rohmilch mit feinen Blauschimmel-Adern. Sein fein würziger, cremiger Teig ist einzigartig. Anders als ein typischer kräftiger Blauschimmel-Käse, wie z.B. der Gorgonzola, ist die Blaue Stunde mit ihrer sehr feinen Blauschimmel-Melierung angenehm mild im Geschmack.



REBLOCHON DES GOURMETS

Der Reblochon wurde ursprünglich aus der heimlich nachgemolkenen Milch, die besonders fettreich ist und der Melkkontrolle unterschlagen wurde, hergestellt (frz. reblocher = ein zweites Mal machen). Seine gewaschene, trockene Rinde hat eine graurosa bis gelborange Farbe, das Innere des Käses soll sahnig-zerlaufend sein. Das Aroma ist nussig, vollmundig und butterig.

Volker Waltmann, Fa. Waltmann e.K.
Friedrichstraße 10, 91054 Erlangen
shop@waltmann.de, www.waltmann.de
Tel: 09131 207187, Fax: 09131 206993



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“





Käse vom Maître Affineur



HÖHLEN-GREYERZER

Die Käseherstellung lässt sich im Greyerzerland bis in das Jahr 1113 zurückverfolgen. In einer aus diesem Jahr stammenden Urkunde des ersten Grafen von Greyerz werden Zuwendungen von Käse an die Abtei von Rougemont erwähnt. Es bleibt allerdings offen, welcher Art dieser Käse war.

Der Gebrauch des Namens "Gruyère" als Bezeichnung für eine Käsesorte, die dem heutigen Greyerzer ähnlich gewesen sein dürfte, ist im Jahr 1602 erstmals urkundlich belegt, als die Regierung von Freiburg den Delegierten der französischen Botschaft vierzehn Laibe davon als Geschenk anbot. Gemeint war damit der um das Freiburger Städtchen Greyerz herum hergestellte Käse. Der Almen Greyerzer reift mindestens 30 Monate in Höhlen. Dadurch bekommt er sein kräftiges Aroma und seine Salzkristalle im Käseteig zeichnen sich ab.



ST. MAURE MIT ASCHE

Dieser Ziegen-Rohmilchkäse wird unter Zusatz von wenig Lab aus hergestellt. Die Gerinnung erfolgt innerhalb von 24 Stunden. Der Bruch wird danach in längliche Formen gefüllt und darf dabei so wenig wie möglich brechen. Danach wird der Käse gesalzen und mit Pflanzasche bestreut. Die St. Maure hat einen milden, pilzartigen Geschmack mit dem charakteristischen Ziegenaroma, der sich mit zunehmenden Alter intensiviert.

Volker Waltmann, Fa. Waltmann e.K.
Friedrichstraße 10, 91054 Erlangen
shop@waltmann.de, www.waltmann.de
Tel: 09131 207187, Fax: 09131 206993



Käse vom Maître Affineur



ST. PAULIN 🍃 🍃 🍃 🍃 🍃

Ursprünglich wurde dieser Käse nur für den Bedarf einer Bauernfamilie produziert. Die Bäuerin wurde von Freunden aufgemuntert, diesen Käse noch OHNE NAMEN in einem größeren Rahmen anzubieten, da sein Aroma ein wahrer Genuss ist. Frau Couvreur erhielt von einem ehemaligen Käsemeister der Abtei Notre Dame du Salut Unterstützung, der ihr die Kniffe bei der Produktion und Reifung dieses berühmten Abtei-Käses beibrachte. Somit ist dieser Käse der einzige Rohmilch-Saint-Paulin aus Frankreich.



PIERRE ROBERT 🍃 🍃 🍃 🍃 🍃

Für diesen Kuhmilch-Frischkäse aus der Ile de France wird der Frischkäseteig mit Creme Fraiche angereichert, so dass er einen sehr cremigen und speckigen Teig bekommt. Nach ca. 6 Wochen erlangt der Rohmilchkäse eine leichte weiße Außenrinde. Das cremige, fast buttrige Mundgefühl und sein würziger Geschmack vereinen Frischkäse und französischen Weichkäse.

Volker Waltmann, Fa. Waltmann e.K.
Friedrichstraße 10, 91054 Erlangen
shop@waltmann.de, www.waltmann.de
Tel: 09131 207187, Fax: 09131 206993



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★