



FOTOS: MAURICE WEISS / OSTKREUZ

**Almauftrieb in Savoyen:** 100 Tage Knochenarbeit im Dienst am Kulturerbe Europas

AGRARWIRTSCHAFT

# Der Prinz der Alpen

Seit dem frühen Mittelalter produzieren die französischen Almbauern in den Hochtälern von Savoyen ihren Käse aus Rohmilch. Dann erließen die Bürokraten in Brüssel ihre wundersamen Normen – und nun wandelt sich auch noch der Geschmack der Konsumenten. *Von Ullrich Fichtner*

Siebenmal ist der Frost schon im August über die Almen gekommen, der September drückt windiges Regenwetter über den Gébroulaz-Gletscher ins Hochtal von Chavière hinein, stockschwarz steht die Nacht um das Alpen-Chalet von Claude Glise. Seine Kühe haben jetzt die letzten, mageren Weiden vor dem nackten Fels erreicht, sie schlafen auf 2400 Metern, die Bergsaison geht zu Ende, und nun soll er auch noch über Europa reden.

Es ist der 78. von 100 Tagen auf der Alm. Glise ist, zum 78. Mal in Folge, um drei Uhr in der Nacht aufgestanden, 15 Arbeitsstunden liegen hinter ihm. Er schneidet sich dicke Streifen Käse in eine Gemüsesuppe, er trinkt Rotwein, Beaujolais, seine Hände sind rauh wie gesplittertes Holz.

Europa. Er tauscht Blicke mit seinen Gehilfen Vincent und Yohann. Er zögert mit der Antwort. Er will, ein junger Bergbauer, 42 erst, nicht dastehen wie ein Hinterwäldler. Europa. Das ist nicht leicht zu sagen.

Am 15. Juni war Almauftrieb. Sie kamen herauf mit hundert Stück Milchvieh, eingesammelt von sechs Bauern aus den Tälern ringsum. Glise' eigener Bestand zählt 17 Köpfe, Tarine-Rasse, gute Tiere, rotbraun, zäh, sie stiegen auf mit läutenden Glocken von Champagny-en-Vanoise, nach Planay und Pralognan, ein schöner Zug durch Savoyen, 60 Kilometer südlich des Mont Blanc, und die Kühe gebärdeten sich lustig wie junge Hunde.

Sie erreichten das Chalet von Ritord, Basislager der alljährlichen Expedition, ein Schlauch aus Gebäuden, 1800 Meter hoch gelegen im Schatten des Kleinen Mont Blanc, der älteste Teil des Hofes ist 300 Jahre alt. Seit dem frühen Mittelalter wird hier oben Käse gemacht, erst aus Ziegen- und Schafsmilch, bald kamen die großen Gruyères dazu, von Schweizern erfunden, die festen, buttrigen Alpenkäse von der Kuh, Frankreichs Stolz bis heute.

Am 16. Juni, Tag eins auf der Alm, als Glise im Morgengrauen aus der Milch seiner Herde die ersten Käseläibe dieses Sommers gewann, eilten die Staats- und Regierungschefs der EU drunten im Tal zum Gipfel nach Brüssel. Frankreichs Nein zur Verfassung war zwei Wochen alt, die Krise Europas mit Händen zu greifen.

Glise hörte Radio, France Inter, wie er es meistens tut, wenn er in seiner Käserei am Werk ist. Das Atelier, wie er es nennt, ist ein langer, lichter Raum am tiefstgelegenen Ende des Bauernhofs, 20 mal 10 Männer-schritte groß, bestückt mit neuen und alten Gefäßen und Geräten aus Inox-Stahl, aus Holz, darüber ein Dachstuhl aus schön verwitterten Balken. Glise zog die Harfe durch den Käsebruch im dampfenden Kupferkessel, 500 Liter verfestigte Rohmilch darin, er pffif Lieder von Charles Aznavour, und im Radio sagten sie, dass die Politiker in Brüssel beschlossen hätten, sich über eine Gemeinsame Agrarpolitik bis auf weiteres



**Lagerkeller der Kooperative Beaufort:** *Der ruhmreiche Käse liegt in den Regalen wie Blei*

nicht mehr verständigen zu können. Glise machte Käse. Er hörte kaum hin. Europa.

Er beugte sich, wie ein Betender, tief über den Rand des heißen Kessels und schöpfte die milchigen Körner mit einem schneeweißen Leintuch ab. Er zog die Enden, von Händen und Zähnen gehalten, zu einem Beutel, groß wie ein Seesack, tiefend von Molke, ein Ballen Frischkäse jetzt, der ein neuer Beaufort werden wollte, ein Beaufort d'alpage, ein „Prinz des Alpenkäses“, wie sie ihn nennen.

Dass die Briten nicht länger 43 Prozent des EU-Budgets für Agrarsubventionen

ausgeben wollten, fast 50 Milliarden Euro allein dieses Jahr, kümmerte Claude Glise wenig. Dass Frankreich nicht mehr erster Nutznießer sein sollte mit 21 Prozent aller Hilfen, 9,5 Milliarden Euro, darüber freute er sich fast. Er hat, wie die meisten Kleinbauern Frankreichs, von den EU-Direktiven noch nie einen Cent gesehen.

Nur 20 Prozent der französischen Landwirte teilen sich fast 80 Prozent des Brüsseler Geldes, es sind die Großproduzenten, die die Hilfen einstreichen, die in Mais und Getreide machen und die wissen, wie Lobbyismus geht. Im Fernsehen, die Bilder

von wütenden französischen Bauern, die Gülle auskippen und Straßen blockieren, sie trügen. Sie zeigen nicht, wie alle Zahlen vermuten lassen, Menschen, die den Hals nicht voll bekommen können. Sie zeigen verzweifelte Landwirte, die von der subventionierten Agrarindustrie seit vielen Jahren immer ein Stück weiter aus dem Markt gedrängt werden.

Glise hat diese Entwicklung vorhergesehen. Er entschied sich dafür, seinen großen Käse im ganz kleinen Stil zu machen, fern von Paris, fern von Brüssel, außerhalb der Kooperativen, gut 300 Laibe im Jahr. 110 000 Liter Milch dürfen seine Kühe produzieren, das ist ihr Anteil an Frankreichs nationaler Milchquote. Ansonsten hat sich Glise, als Direktvermarkter, ganz abgekoppelt vom Subventionszirkus und dessen Kapriolen.

Er setzte auf Qualität, als die meisten seiner Kollegen noch immer auf die schiefe Masse setzten und auf ewig stabile Garantiepreise für ihre Milch. Aber die Preise sanken und sanken. Die EU-Milch muss, auf internationalen Druck hin, aus Gründen globaler Gerechtigkeit, weltweit konkurrenzfähig werden auch ohne staatliche Beihilfen. Und die Industrie, Danone und Co., erzwingt immer niedrigere Erzeugerpreise, um bei der Produktion von Joghurt und Quark möglichst Kosten einzusparen.

Eine Frau und drei Kinder hat Glise im Tal. Man kann leben, sagt er. Der Betrieb wirft übers Jahr jeden Monat alles in allem 12 000 Francs ab, so rechnen die Bauern hier immer noch, 1800 Euro etwa. Er woll-



**Sitz der EU-Kommission in Brüssel:** *Auf 34 Seiten Hygienevorschriften*

te nie reich werden. Er wollte nichts geschenkt. Vor 15 Jahren, als er sich für die Selbständigkeit entschied, war der Hof von Ritord aufgegeben, eine Ruine in kommunalem Besitz, die Almen darüber, 1100 Hektar, lagen verwildert und brach.

Glise, ein Lohnarbeiter bis dahin, ein Käser in einem Nebental von Courchevel, packte zu. Er pachtete die verlassene Alm, er renovierte, modernisierte, er baute sich eine Stromversorgung aus Wasserkraft, er legte Wege an bis weit hinauf in die Berge, er suchte sich seine Kühe zusammen.

Er war, am Beginn seines neuen, harten Lebens, so euphorisch wie naiv. Dass auch er in Savoyen, in seinem Hochtal, dass einer wie er, der von der EU gar nichts wollte, ihren strengen Gesetzen doch nicht entgegenkommen konnte, bekam er bald zu spüren.

In seiner dritten Saison als Bergbauer lernte Glise die EWG-Richtlinie 92/46 kennen, 34 engbedruckte Seiten „Hygienevorschriften für die Herstellung und Vermarktung von Rohmilch, wärmebehandelter Milch und Erzeugnissen auf Milchbasis“, veröffentlicht im Amtsblatt der EU am 14. September 1992 als Nr. L 268.

Er lernte, dass „unbeschadet dieser Richtlinie“ auch die Verordnungen 804/68 und 1898/87 in Kraft blieben, außerdem die Richtlinien 76/118/EWG und 83/417/EWG und viele, viele Gesetze mehr. Glise verirrte sich im Gebirge aus Papier. Er verlor, ein



**Almbauer Glise:** „Wann beginnt die Käsevorführung?“

klarer, gerader Mann, seine sonst unantastbare Ruhe. Es fiel schwer, sich auf Kühe und Käse zu konzentrieren. Sein Betrieb, kaum gegründet, war in höchster Gefahr. Und diese Gefahr hieß: Europa.

Die neuen Vorschriften besagten, dass der Griff seiner alten Käseharfe nicht länger aus Holz sein dürfe. Dass er eine abgeteilte Wäscherei für seine Leintücher brauche. Dass der Dachstuhl über der Käseerei hinter einer fugenlosen, abwaschba-

ren Decke verschwinden müsse. Dass alle Bottiche aus Inox-Stahl zu sein hätten.

Die neuen Gesetze schrieben vor, dass er Lichtschranken an den Waschbecken anzubringen habe, damit er keine Wasserhähne mehr berühren müsse. Dass die fertigen Käselaike nicht auf Fichtenbrettern gelagert werden dürften, wie das die Tradition vorschrieb. Dass der Lagerkeller direkt neben der Käseerei und nicht auf der anderen Seite des Hofes liegen dürfe und

dass er betretbar sein müsse, ohne womöglich Türgriffe zu drücken. Die neuen Vorschriften sagten im Grunde, dass der Bergbauer Claude Glise einpacken konnte.

Die EU war damals, zu Beginn der neunziger Jahre, noch nicht auf der Höhe heutiger Erkenntnis. Lebensmittelskandale aller Art sorgten für Hektik, in Sachen Käse wühlten Fälle von Listeriose in Frankreich den Medien- und Politikbetrieb auf. Die Richtlinie 92/46 war ein Ausfluss dessen. Brüssel zielte auf schwarze Schafe, verwundete aber blindwütig die ganze Herde.

Wenn Glise damals Radio hörte, kam es ihm vor, als würden die Nordeuropäer den Käse aus Rohmilch am liebsten ganz verbieten. „Warum sich das Leben so schwer machen“, hörte er deutsche Politiker fragen, „wo es doch die Pasteurisation gibt?“

Es begann damals eine Debatte in Europa über richtiges und falsches Leben. Italiener, Spanier und Franzosen wehrten sich gegen die Unterstellung, dass sie aus folkloristischen Gründen an überkommenen Techniken festhielten. Sie führten den Beweis, dass ihre berühmten Käse aus Rohmilch, allein in Frankreich Hunderte Sorten, nicht nur viel besser schmeckten, sondern auch gesundheitlich so unbedenklich waren wie die normierten Käse aus hocherhitzter Milch. Europa stritt.

Europa lernte. Und Claude Glise hatte bald Vorteile davon. Die EU, eben noch auf

dem Irrweg der totalen Vereinheitlichung, entdeckte die schätzenswerte Vielfalt des von ihr verwalteten Kontinents. Angetrieben von den Südländern, entwarf sie Programme für den Namensschutz, sie entwickelte Konzepte für „geschützte Ursprungsbezeichnungen“, sie kopierte, was die Franzosen mit ihren „Appellations d'origine contrôlée“ schon so lange erfolgreich vorgeführt hatten, angefangen beim berühmten weiß-grünen Roquefort, der sein Qualitätssiegel schon 1925 erhalten hatte.

Der Beaufort, der Prinz des Hartkäses, wurde dank der EU und ihrer Verhandlungen mit den Welthandelsorganisationen zur

### „Das hier ist keine Folklore. Wir sind nicht die letzten Mohikaner.“

global geschützten Marke – wie der Parmigiano, wie der Manchego, wie viele andere Käsesorten, wie das Lübecker Marzipan, wie das Kulmbacher Bier. Er sah sich, ein kleiner Alpenkäse, aufgewertet zum Spitzenprodukt, zum schätzenswerten Kulturerbe Europas. Die Antwort darauf, was von der EU zu halten sei, fällt vielen Bauern, auch Glise, seitdem sehr viel schwerer.

Und er durfte ja auch ungeachtet aller Normen immer weiter produzieren. Er durfte seinen Käse machen, obwohl seine Harfe einen Holzgriff hatte und sein

Waschbecken einen falschen Wasserhahn. Die staatlichen Kontrolleure, die seinen Betrieb regelmäßig begutachteten, traten anfangs sehr forsch auf, doch dann legten sie die Regeln mit Augenmaß aus. Sie suchten, weil sie wussten, dass Glise, allen baulichen Mängeln seines Hofes zum Trotz, ein vorbildlicher Käsemacher ist, den Kompromiss zwischen Tradition und Theorie, zwischen Realität und EU-Recht.

Erst Ende August dieses Jahres waren sie wieder da, und sie begleiteten Glise einen ganzen Tag lang. Sie erzählten, dass bald Schluss sei mit der Richtlinie 92/46, dass neue, weichere Regeln kämen schon im kommenden Jahr. Nein, sagt Glise, sie sahen es nicht gern, dass der hölzerne Dachstuhl nicht abgehängt ist und die Harfe noch immer

einen Holzgriff hat. Aber sie nickten seine Arbeit ab, weil sie wissen, dass er seine Sache gut macht hier oben, unter den widrigen Umständen eines alten Hofes im kargen, weiten Nichts der Hochalpen.

Es ist der 79. Tag der Bergsaison, der September drückt windiges Regenwetter über den Gébroulaz-Gletscher ins Hochtal herein, Glise hockt im Melkstand unter den regennassen Tieren, Rücken an Rücken mit seinem Hirten Alain, einem Typ mit dünnem Bart wie die Richelieus aus den Musketierfilmen. Es ist halb vier in



Glise' Melkstell auf der Alm: Morgens um vier Uhr auf 2400 Meter Höhe

MAURICE WEISS / OSTKREUZ

der Nacht, abgründig dunkel, kein Mond. Der Wind fährt in Böen über die Hochalm, sie wird „die Planeten“ genannt, es ist bitterkalt auf 2400 Metern über dem Meer. Die hundert Kühe stehen in Matsch und Kot, über die Alm tönt ein Glockenkonzert, das nach balinesischer Gongmusik klingt. Glise ruft die Tiere heran, er tätschelt ihnen das Fell, er nennt sie Violette, Lulu, er sagt: „Bonjour, Madame“.

Zweieinhalb Stunden wird es dauern, ehe die Herde gemolken ist, schmatzend angeschlossen an die Krakenarme der Maschine. Noch vor zehn Jahren gab es in den Alpen Betriebe, die von Hand in den Eimer melkten. Heute werden die Euter vor jedem Durchgang gewaschen und desinfiziert, und man sieht diesen Handgriffen an, dass sie keine Komödie für den Fotografen sind. Glise wischt mit Tüchern an den Tieren herum, die Augen klein, die Mühsal im Gesicht. Schlechtes Wetter, sagt er, verdoppelt die Last der Arbeit.

Im Inneren des Melkstands stellt sich der Eindruck einer unruhigen Schiffsfahrt ein, Schläuche schaukeln gegen Gitter und Gestänge, das monotone Brummen eines Elektromotors füllt die Enge aus. Immer sechs Kühe werden gleichzeitig abgefertigt, sie drängen herein, sie stehen draußen bald in Trauben dicht an dicht, und wenn ihnen die Milch genommen wird, sehen sie aus, als fühlten sie sich sehr wohl.

Es sind, aus Laiensicht, glückliche Kühe, deren Milch zu Beaufort wird. Höchstens 5000 Liter pro Jahr dürfen ihnen abgemol-

ken werden, sie leben 15, 16 Jahre lang, manchmal 18, sie haben mit den Hochleistungskühen in der Massenproduktion, die nach drei, vier Jahren schon zu Hackfleisch werden, nicht viel gemein. Auch im Winter, im Stall, werden sie nur mit Heu gefüttert, nie mit Silage, nie mit Turbofutter, und es gibt eine sehr kurze Positivliste von Medikamenten, die die Bauern im Fall einer Krankheit verwenden dürfen.

Zwei, drei Kühe auf der nächtlichen Weide kränkeln seit ein paar Tagen, bunte Klebebander am Gehörn zeigen es an. Sie haben sich Entzündungen an den Eutern geholt, sie bekommen antibiotische Spritzen

### Jeder Bissen eine Antwort auf die Frage, ob sich der Aufwand lohnt.

dagegen, und ihre Milch wird weggekippt, solange sie nicht wieder gesund sind.

Im Juli ist ihnen eine Kuh hier oben 50 Meter tief abgerutscht in eine Felsspalte und verendete dort. Ein Hubschrauber musste kommen, um den Kadaver zu bergen, es ist noch unklar, wer diese Rechnung bezahlen muss. Sie ist hoch.

Glise fürchtet die Zwischenfälle. Sein Budget ist knapp kalkuliert. Die Tiere vertreten sich im steilen Auf und Ab, und manchmal verstauchen sie sich die Beine so schlimm, dass sie ins Tal gebracht werden müssen. Wenn das passiert, kann schnell die Milch knapp werden. Hier oben zählt jedes einzelne Tier.

Jetzt, wo die Saison bald vorüber ist und die Wiesen mager werden, gibt eine Bergkuh nur noch vier, fünf, höchstens acht Liter Milch am Tag. Für ein Kilo Käse braucht Glise gut 10 Liter. Für einen ganzen Beaufort nimmt er mindestens 400.

Drei Hirten schinden sich dafür, dass die Kühe ausreichend Fressen haben, die Tiere brauchen pro Tag und Kopf, sagt Glise, fast 200 Kilogramm Gras und Kraut. Die Hirten treiben sie immer höher hinauf, sie wechseln die Weiden immer schneller, es ist wie ein Schachspiel, Feld um Feld wird genommen, auch die Kuhhirten verletzen sich oft.

An diesem Morgen werden 475 Liter Rohmilch in den kugelrunden Stahltank gesaugt, daraus kann Glise einen Käse machen von nicht ganz 47 Kilo. Es braucht dafür die endlose Tag- und Nachtarbeit von drei Hirten, drei Käsern, es braucht Spezialfahrzeuge, autarke Maschinen wie für einen Krieg, es braucht 100 Kühe, die auf ihre Weise auch die Knochen riskieren. Lohnt sich der Aufwand?

Glise antwortet nicht. Er bringt am Abend, am Ende des Essens, im Chalet von Ritord, nach wieder 15 Stunden Arbeit, nach dem fast religiösen Dienst an zwei neuen Laiben Beaufort, nach dem Wenden und Waschen von schon 280 Käsen auf den Fichtenplanken im Keller, eine Platte mit Käse auf den Tisch.

Ein Kilostück Beaufort liegt im Zentrum, er sieht aus wie sein Name, schön und

stark, daneben schimmern kreisrund ein krustiger Reblochon, ein Tomme de Savoie mit erdiger Krume, ein bauchiger Chevro-tin. Glise verteilt Messer, Rotwein, Brot.

Die Bissen bringen das Aroma von Nüs-sen mit, sie schmelzen im Mund wie wei-cher Karamell. Der Beaufort schmeckt nach Sommerbrisen, nach Mineralien, nach den Kühen, die sich von Süßklee ernähr-ten, von Hahnenfuß und Leimkraut, von Ampfer und Knäuelgras. Jedes Käsestück ist ein Argument gegen die Pasteurisation. Jeder Bissen eine Antwort auf die Frage, ob sich der Aufwand lohnt.

Über einen Zwischenhändler in Grenoble findet Glise' Käse den Weg auf die Tische des Drei-Sterne-Kochs Marc Veyrat, der in Frankreich sehr berühmt ist, weil er nicht nur glänzend kocht, sondern sich im Fern-sehen immer nur mit einem schwarzen, breitrempigen Filzhut zeigt. Dass Veyrat ei-nen Käse wie den Beaufort von der Alm propagiert, kann seinen Produzenten sehr stolz machen. Aber es verstärkt auch eine Ten-denz, die den Beaufort-Bau-ern neuerdings viele Sorgen bereitet.

Immer teurer ist ihr Pro-dukt im Laufe der Jahre ge-worden. Der Handel nimmt den Beaufort-Preis als Mess-latte her, wie viel man höch-stens für einen Hartkäse ver-langen kann.

Während Glise auf seiner Alm im Direktverkauf 14,80 Euro für das Kilogramm nimmt, wird er in Lyon oder Paris mit bis zu 33 Euro ge-handelt. Auch der Beaufort der Kooperativen, mit der Milch des Sommers herge-stellt, erzielt schon Kilo-preise von 18, 19, 20 Euro. Das führt dazu, dass er jetzt in den Regalen liegen bleibt wie Blei.

Seit zwei, drei Jahren ist die Absatz-krise da. Drunten im Tal hat die Koope-rative von Beaufort den riesigen Felsen-keller mit Käseläuben voll. Sie haben schon die Reifezeit verlängert, statt fünf Monaten affinieren sie jetzt ein ganzes Jahr, aber das treibt den Preis noch wei-ter nach oben. Das Jahr 2000 war das bis-lang letzte, in dem sich Produktion und Nachfrage in etwa deckten. Danach gin-gen die beiden Kurven auseinander, weil noch mehr produziert, aber weniger ver-kaufte wurde.

Dem Beaufort, in langen Kämpfen vor Europas Zumutungen gerettet, in der Höl-

le der Hygienevorschriften nicht verbrannt, erwächst ein neuer unerwarteter Feind in diesen Jahren. Die schnell sich wandelnden Gebräuche der modernen Gesellschaft be-drohen seine Nische auf dem Markt. Die Unlust der Käufer, wenn sie anhält, kann ihm zum Verhängnis werden.

Noch immer geben die Franzosen viel Geld für ihr Essen und auch für Käse aus. Aber auch links des Rheins greifen die Menschen immer öfter ins Tiefkühlregal,

zosen haben gelernt, an die Verheißungen einer gesunden Ernährung mit null Pro-zent Fett zu glauben.

In der schnellen neuen Konsumwelt lie-gen die alten, ruhmreichen Käseläube wie behäbige Saurier herum. Sie entfremden sich ihrer eigenen Heimat, die zwar noch immer stolz auf sie ist, aber es ist ein Stolz wie auf ein schönes Stück Vergangenheit, eine Melodie schöner Namen wie Abon-dance, Salers, Comté, Laguiole.

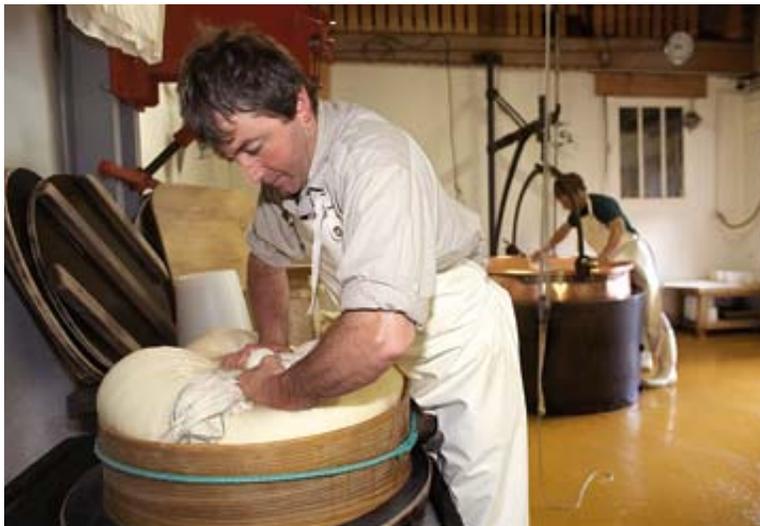
Der Beaufort, Prinz der Alpen, ist jetzt pittoreske Nahrung für die Skitouristen im Winter, zum Fondue ver-kocht, unter den Raclette-Grill geschoben. In Paris und den Städten fern der Alpen wird er nur von Liebhabern und Traditionalisten noch gesucht. Er trägt, unsichtbar, das Etikett der guten alten Zeit, er ist ein rustikales Mo-tiv für Postkarten aus Sa-voyen. Er kommt in Büchern vor, die aus dem Leben alter Bergdoktoren erzählen, die ihre Patienten einst auf Pfer-den aus dem verschneiten Gebirge retteten, um sie mit einem Bissen Beaufort wie-der zu Kräften zu bringen.

Claude Glise steht vor der Tür zur Wohnstube seines Chalets. Er trägt noch die weiße Schürze und die wei-ßen Gummistiefel. Der Re-gen sprüht auf die drei Kälber hinter dem Haus, auf die Ziege im Vorgarten, die an ihrer Schnur reißt.

Manchmal kommen hier Wanderer vorbei und fra-gen, „wann die Käsevorfüh-rung beginnt“. Es gibt kei-ne Käsevorführung auf der Alm von Claude Glise. Er sagt, und er wirkt zum er-sten Mal ein wenig bitter: „Das ist hier keine Folklore. Wir sind hier nicht die letz-ten Mohikaner. Wir ar-beiten hier. Wir verdienen un-ser Leben. Darum geht es.“

Er hat noch nicht darauf geantwortet, was er von Europa hält. Und wie er ge-stimmt hat, im Frühsommer, als es um die Verfassung ging. Glise hatte viel Zeit, um über eine Antwort nachzudenken. Er zög-ert noch immer, er sagt: Ja, er habe mit Nein gestimmt. Europa kümmere sich am Ende doch nur um die Großen.

Er sagt das bestimmt und vielleicht eine Spur zu laut. Er schaut hoch zum Gébrou-laz-Gletscher, dessen ewiges Eis er Jahr für Jahr ein wenig schrumpfen sieht. Er hört seiner Antwort nach. Er sieht aus wie ein Mann, der sich seiner Sache nicht ganz sicher ist. Nicht mehr ganz so sicher. ◆



Käsemacher Glise: Aroma von Nüssen



Käsetheke in einem Pariser Geschäft: Für Liebhaber und Traditionalisten

und sie kennen sich mit Mikrowellen so gut aus wie Amerikaner.

Das „plateau de fromage“, die Käse-platte, noch vor 20 Jahren ritueller Ab-schluss jeder französischen Tafel, steht nur noch an den Wochenenden auf dem Tisch. Aus den Städten verschwinden die kleinen, vornehmen Käsegeschäfte in ra-sender Geschwindigkeit, und die Hy-per- und Supermärkte bauen ihre Käse-theken ab.

Käse, der sich nicht quadratisch ver-packen lässt, der sich nicht als schneller „Snack“ verkleiden kann, lässt sich immer schlechter verkaufen. Und auch die Fran-