



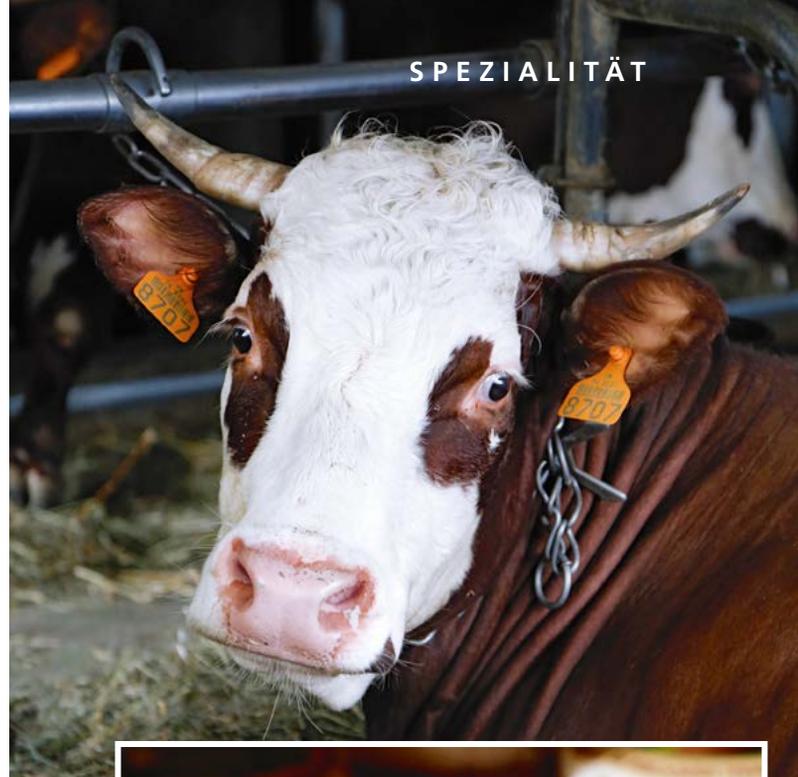
# REBLOCHON FERMIER

Auf der Alp Corbassière inmitten des Aravis-Gebirges grasen im Sommer die Abondance-Kühe der Familie Donzel auf grünen saftigen Wiesen. Aus ihrer Milch wird eine besondere Delikatesse hergestellt: der Reblochon Fermier.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ  
TEXT: URSULA EGLI

**A**ls wir so gegen zehn Uhr morgens auf dem Bauernhof der Familie Donzel am Dorfrand von La Clusaz in den Savoyer Alpen eintreffen, ist die Milch des Vorabends bereits verarbeitet. Der Tag der Familie Donzel beginnt früh, denn die 43 Kühe der Rasse Abondance wollen bereits um fünf Uhr morgens das erste Mal gemolken werden. Tagein, tagaus, ob Sommer oder Winter, an 365 Tagen im Jahr. Es ist Januar, und auf der Alp liegt Schnee. Deshalb befindet sich die ganze Herde im Winterquartier auf dem Bauernhof im Dorf. Hier verbringen sie fünf Monate, bevor sie dann im Frühling wieder für sieben Monate auf die Alp Corbassière dürfen. Dort sind sie besonders gerne! Ein Paradies mit frischer Bergluft, in dem sie den ganzen lieben Tag lang saftig grünes Gras, frische Wiesenkräuter und duftende Blumen fressen dürfen. Im Winter steht das gleiche Menü auf dem Speiseplan, nur in getrockneter Form als Bergwiesenheu, ergänzt mit etwas Getreide.

*«Aus frischer und getrockneter Fütterung ergeben sich im Jahreszeitenverlauf unterschiedliche Ausprägungen und Intensitäten des Milchgeschmacks, die sich am Ende im einzigartigen Aroma des Käses wiederfinden», erklärt uns Michael Donzel, der älteste Sohn der Familie*



Michael führt uns stolz durch den Familienbetrieb, den er zusammen mit seiner Mutter Marie-Louise, dem Vater Bernard und seinem jüngeren Bruder Yvan führt. Mit grossem Einsatz und viel Liebe zu ihrem Handwerk widmet sich die Familie Donzel den ganzen Tag den Tieren und der Erzeugung von zartschmelzendem Reblochon-Fermier-Käse. Neben landwirtschaftlichen Pflichten wie der Alppflege, der Fütterung und dem Entmisten der Ställe im Winter stehen vor allem regelmässige Melkzeiten und die anschliessende Käsebereitung auf dem Tagesplan. Im Sommer, den Michael zusammen mit den Kühen auf der Alp verbringt, wird der Kuhstall auf der Alp kurzerhand in eine kleine Auberge verwandelt. Beim Gebimmel der Kuhglocken können hier die Gäste im Stall oder auf der Terrasse Spezialitäten aus Reblochon-Käse geniessen, wie zum Beispiel die «Reblochonade», die köstliche französische Version unseres Raclettes.



Die Geschichte des Reblochon-Käses entbehrt nicht einer gewissen Komik, basiert sie doch auf der List gewiefter Bauern. «Reblocher» heisst so viel wie eine Kuh ein zweites Mal melken. Aber wieso ein zweites Mal melken, wenn es doch in einem Mal viel effizienter geht? Der Grund liegt in den Gepflogenheiten des 13. Jahrhunderts. Damals mussten die Bauern ihren Landbesitzern Steuern auf den Milchertrag zahlen, damit ihr Vieh in den Alpen des Haut-Savoie grasen durfte. Um die Steuerbelastung möglichst gering zu halten, molken sie ihre Kühe vor den Augen des Steuereintreibers daher meist nur zur Hälfte. Kaum war er verschwunden, setzten sie erneut die Hände zum Melken an. Der besonders hohe Fettgehalt dieser Zweitmilch eignete sich besonders gut zum Käsen, und so stellten sie aus dieser Zweitmenge Käse her, den sie zur Versorgung ihrer Familie nutzten. Die Zeiten haben sich seitdem zum Glück geändert. Nach der französischen Revolution durfte auch dieser Käse frei verkauft werden. Er behielt seinen Namen und wurde bereits 1958 unter den «AOC (Appellation d'Origine Contrôlée)»-Herkunftsschutz gestellt. Herkunftsgeschützter «Reblochon de Savoie AOC» wird ausschliesslich aus nicht pasteurisierter Milch von Kühen der Rassen Abondance, Montbéliarde und Tarantaise zubereitet.

Zur Rückverfolgung und Qualitätsauszeichnung erhält jeder Laib eine runde Marke aus roter oder grüner Gelatine. Grüne Marken kennzeichnen den Reblochon Fermier. Um diese Bezeichnung zu erhalten, muss der Käse aus der Milch eines einzigen Bauernhofs, respektive einer einzigen Herde hergestellt werden. Die roten Marken hingegen stehen für eine Produktion in etwas grösserem Stil; aus der Milch verschiedener Höfe und Herden aus einem weitläufigeren Gebiet. Sie werden dann als Laitier-Käse bezeichnet. Die Textur des Reblochon ist cremig bis sahnig, manchmal sogar zartschmelzend. Sein Aroma ist vollmundig und nussig und kann je nach Alter sehr kräftig werden. Sollten Sie einmal in dieser Gegend sein, müssen Sie unbedingt eine «Tartiflette» probieren. Dieses Gericht steht hier praktisch in jedem Restaurant auf der Karte. Um eine «Tartiflette» zuzubereiten, wird ein ganzer entrindeter Reblochon-Käse in dünne Scheiben geschnitten, die dann abwechselnd mit Kartoffelscheiben, gehacktem Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer in eine Auflaufform gegeben werden. Der Auflauf kommt für eine halbe Stunde in den Ofen, wird aber zum Schluss noch mit einer guten Portion Crème fraîche übergossen und nochmals kurz überbacken. Sehr deftig, aber auch sehr lecker!