

Frankreich ist das Käsewunderland. Wer wüsste das nicht? So viele Sorten wie Tage im Jahr.

Alles Käse!

Käse über alles

Spaziergang auf der Rue des Pyrénées, westlich der Metrostation Gambetta, 20. Arrondissement in Paris. Die Fromagerie François Priet. Drei Generationen. Auch in der Weltstadt ist nachmittags geschlossen. La campagne à Paris. Dutzende Spezialitäten. Comté in allen Altersstufen, Chèvre in sämtlichen Reifegraden, Rohmilch sowieso, genauer Lait cru frais fermier, getrüffelte, genusste und pistachierte Brie-Besonderheiten, echter Schafskäse (ohne Kuhmilchprozent), cremige Cancoillotte, ein sämig-flüssiger Magerkäse, der wegen seines niedrigen Fettgehaltes während der deutschen Besatzung im zweiten Weltkrieg von der Rationierung ausgenommen war, Camembert & Co sowieso, Crème fraîche, fett, die zuweilen in deutschen Rezepten verlangte Crème double stößt hier auf Unverständnis, was soll das doppelte sein?, Crème fraîche ist Crème fraîche, fett, fetter, am fettesten, umgekehrt geht es, Crème légère, halbfett, und natürlich Butter, maximal fette frische Butter, mit Draht vom Berg geschnitten.

Ein paar Häuser weiter Le Lann, die Metzgerei Le Lann, und gegenüber La cave aux fromages Le Lann, die der Metzgermeister und langjährige Präsident der französischen Metzgerinnung sowie der Pariser Handwerkskammer Christian Le Lann als Käseliebhaber gegründet und inzwischen an einen jungen Nachfolger übergeben hat. Nicht so chic wie Priet, sondern klein, gedrungen, chaotisch präsentiert sich der Käseladen, es gibt weniger Kundschaft, die Käse sehen reif aus, hier und nur hier – getrost vergessen sollte man die exklusiven Käsetheken in den Galeries Lafayette »Gourmet« oder dem Luxuskaufhaus Bon marché der Rive gauche – gibt es den perfekt gereiften, das heißt auch im Kern fließenden Époisses. Époisses, der Phantasie der Zisterziensermönche geschuldet, Hofkäse des Sonnenkönigs. König der Käse nannte ihn der Richter am obersten französischen Gericht, der Cour de cassation, und mit seinem Werk »Physiologie du goût« Begründer der literarischen Gastronomie Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826). Époisses also, rohe Kuhmilch, affinert und massiert mit Hochprozentigem, Marc de Bourgogne, ein Gedicht, das göttlich stinkt.

Die Käseläden – und Metzgereien, Fischläden, Gemüse-/Obstgeschäfte – in Paris und Frankreich allgemein, sind ein Traum. Sicher, es gibt weniger als früher, in den schicken Gegenden wird Käse, wie Fisch und Fleisch, durch mehr oder weniger luxuriöse Kleidung ersetzt. Und doch findet er sich zwischen den Boutiquen nach wie vor. Und selbst in den vermaledeiten Supermärkten sind

die Käsetheken sehr häufig mindestens anständig bestückt, Rohmilchprodukte inklusive. Aus deutscher Perspektive bleibt Frankreich das Nonplusultra in Sachen Käse.

Indes, es gibt auch Verluste zu verzeichnen, auf zwei Terrains. Zu Hause und im Restaurant.

Zu Hause wird natürlich in Frankreich mehr Käse gegessen als anderswo, vielleicht von Griechenland (Feta) abgesehen. Doch das, was gegessen wird, wird weniger und weniger bei Le Lann oder Priet erstanden und ist auch insgesamt weniger, wenn man den gestiegenen Verzehr verarbeiteten Käses, in Pizzen oder Cheeseburgern vernachlässigt – was mengenmäßig nicht so einfach ist. Woran man das merkt, dass weniger Käse, guter Käse verbraucht wird? An dem Ablauf von Einladungen, genauer von Dîners. Es ist keineswegs mehr selbstverständlich, nach dem Hauptgang einen Käsegang angeboten zu bekommen. Immer häufiger gehen die Gastgeber unvermittelt zum Dessert über. Guter Käse ist teuer, (meist) fett und kostet Zeit. Das Geld, die Kalorien und die Verlängerung des Abends wollen und können sich viele nicht mehr leisten. Schade, aber wahr. Was soll man sagen? Nichts. Der Individualität der käselosen oder käsereduzierten Lebensstile kann letztlich nur der eigene Stil entgegengehalten werden, bei der Revancheeinladung.

Wirklich katastrophal ist der Käsekulturverlust allerdings im Restaurant. Bis vor zwanzig, vereinzelt auch noch vor zehn Jahren gab es in den Sternepalästen wie in den bürgerlichen Feinküchen Käseplatten, meist aus Bast, aber auch aus Marmor, oder Käsevitrienenwagen. Welch' Freude und Genuss, sich nach Lust und Laune vom Käseober die einzelnen Spezialitäten erklären, abschneiden und servieren zu lassen. Sieben, acht, neun Stücke auf dem Käseteller – das Paradies. Heutzutage nichts mehr davon. Ganz vereinzelt, vor allem provinzielle Ausnahmen bestätigen die Regel, dass der Käse – die Auswahl, wenn es überhaupt eine gibt, beschränkt sich auf allenfalls drei, vier, fünf Sorten – aus der Küche auf dem einzelnen Teller an den Tisch gebracht wird, so wie jede andere Speise auch. Kein Überfluss mehr, kein Nachschnitt, sondern Rationierung, mit anderen Worten: Kalkül beherrscht den Käse im Lokal. Le plateau de fromages – adieu.

Warum dies so ist? Das liegt auf der Hand und verhält sich nicht anders als bei vielen ähnlich gelagerten Modernitätsverlusten, nochmals: Geld, Gesundheit, Zeit. Unser Verhältnis zu diesen drei Konstituenten des heutigen Lebens lässt Käseorgien, und um solche handelt es sich in den noch vorhandenen Käseläden und bei den nicht mehr vorhandenen Käseplateaus, nicht zu. Wir verplempern unser Geld, unsere Gesundheit, unsere Zeit lieber bei anderen Verrichtungen als der Kontemplation und nachfolgenden Konsumtion eines Käseassortiments.

Eine der globalen Einheitsmodernität trotzende französische Besonderheit, neben den noch verbliebenen Käseläden, gibt es jedoch: Nirgendwo wird beim Essen soviel über das Essen geredet wie hier. Man isst keinen Käse mehr, aber man redet darüber. Ferme ta boîte à camembert! Diese geläufige französische Redensart wird gerade nicht auf ihren Gegenstand angewendet. Halt Deine

Schachtel Camembert zu, mit anderen, familiär und freundlich gemeinten Worten: Halt's Maul! (weil es sonst aus selbigem stinkt), gilt nicht fürs Diskutieren über Käse. Munter redet der Franzos' von seinem Käs'.

Und selten enden die Gespräche über Alles und Käse wie einst bei Peter Panther, alias Kurt Tucholsky, Vossische Zeitung vom 29. August 1928, in der höchst amüsanten, die bürgerliche Kulturgesellschaft auf das Vortrefflichste karikierenden Geschichte, welche die in häuslicher Gesellschaft angestellten Beantwortungsversuche der Frage »Wo kommen die Löcher im Käse her?« zum Gegenstand hat – am Ende des Streits um Käse standen: »4 Privatbeleidigungsklagen, 2 umgestoßene Testamente, 1 aufgelöster Sozjusvertrag, 3 gekündigte Hypotheken, 3 Klagen um bewegliche Vermögensobjekte: 1 gemeinsames Theaterabonnement, 1 Schaukelstuhl, 1 elektrisch heizbares Bidet. 1 Räumungsklage des Wirts. – Auf dem Schauplatz bleiben zurück ein trauriger Emmentaler und ein kleiner Junge, der die dicken Arme zum Himmel hebt und, den Kosmos anklagend, weithin hallend ruft: ›Mama! Wo kommen die Löcher im Käse her –?‹«

Nein, das Reden beim Essen über's Essen mit oder ohne Käse endet in Frankreich bislang nicht vor Gericht. Aber, seit die französische Küche, und damit gerade auch die Käsevielfalt, im Jahre 2010 von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt worden ist, kann nicht mehr geleugnet werden, dass es sich um eine bedrohte Kultur handelt, anderenfalls brauchte sie ja nicht von der institutionellen Weltgemeinschaft geschützt zu werden. Ja, das ist wahr. Und doch beschwört jeder Gang in die Rue des Pyrénées das französische Käsewunderland und so sagt man sich, sowohl des Defätismus als auch der Glorifizierung eingedenk: Alles Käse!