

# Der „Camembert-Krieg“ und seine Ursachen

Von Dr. Klaus Herrmann, DLM

Camembert ist eine beschauliche, kaum zweihundert Einwohner zählende ländliche Gemeinde im südlichen Pays d'Auge, einer fruchtbaren Landschaft an der Grenze der normannischen Departements Calvados und Orne. Saftige Wiesen, Obstbäume soweit das Auge reicht und als Windschutz angelegte Hecken, die ein Refugium sind für alles, was krecht und flucht, lassen das Herz eines jeden Naturliebhabers höher schlagen. Camembert ist allemal eine Reise wert, idyllisch gelegen, mit freundlichen Einwohnern, denen man abnimmt, daß sie die guten Seiten des Lebens zu genießen wissen. Und gute Seiten bietet die Normandie reichlich. Das Spektrum regionaler Spezialitäten reicht von Getränken wie Cidre, Calvados und Pommeau über Fleischvariationen vom normannischen Rind und vom Lamm von den Salzweiden des Mont Saint Michel bis hin zu Milchprodukten aller Art.

Allen Genüssen voran aber steht der Camembert, ein Weichkäse mit weißer Schimmelrinde, der in der Form flacher Torten gereicht wird. Mal sahnig mild, mal deftig im Geschmack erfreut er die Gaumen der Gourmets, die ihn gerne zum Abschluß einer reichhaltigen Speisefolge verzehren. Die vom Camembert ausgehende Faszination ist so gewaltig, daß er in vielen Ländern der Erde kopiert wird. Glaubt man Camembert-Forschern, dann gibt es an die 4000 Variationen des Camembert, die meisten übrigens in den USA.

Eigentlich sollte diese Popularität die kleine Gemeinde Camembert mit Stolz erfüllen. Nur wenige Orte dieser Welt können für sich in Anspruch nehmen, zum Gattungsbegriff für ein wichtiges Lebensmittel geworden zu sein. Doch so richtig glücklich sind die Normannen über den Erfolg des Camembert-Käses nicht geworden. Viele in der weiten Welt haben den Nutzen, zu wenig vom Erfolg bleibt in Camembert und der Umgebung hängen. Eine einzige, zudem handwerklich betriebene Camembert-Käserei existiert noch im Ort, ansonsten bestimmt der Lebensmittel-Multi Lactalis das Käsegeschehen in Camembert. Lactalis, 1999 hervorgegangen aus der seit 1933 im westfranzösischen Laval existierenden Molkerei André Besnier, betreibt im Ort die „Ferme Président“, einen ganzen, dem Camembert gewidmeten Gebäudekomplex, der Museum, historische Molkerei, Käserei und Degustationsstube in einem ist. Auch gehört das „Maison du Camembert“ dazu, ein in der Form einer Käseschachtel gebautes modernes Gebäude, das sich ganz der Produktpräsentation der Lactalis-Käsesorten, allen voran der Käsemarke „Président“, verpflichtet fühlt.

Lactalis hat sich diese Anlage im Orte der Camembert-Erfinderin Marie Harel (1761-1812) einiges kosten lassen und liefert umfassende Informationen sowohl über die Camembert-Geschichte als auch über die Herstellung des Camembert-Käses. Zusätzlich kann in den Sommermonaten das Manoir de Beaumancel, ein historisches Gebäude, in dem Marie Harel im Jahre 1791 den Camembert-Käse erfunden haben soll, besichtigt werden.

Alles in allem findet sich so in Camembert eine gelungene Präsentation des Camembert-Käses, die aber nicht frei von Spannungen ist. Denn Lactalis ist zwar der führende französische Camembert-Hersteller, aber eben nicht der einzige und erst recht nicht der toleranteste. Der Weg zum Marktführer ist gekennzeichnet von Übernahmen, Aufkäufen und Stilllegungen. Zahlreiche einstmals bekannte Camembert-Käsereien sind dabei auf der Strecke geblieben, Georges Bisson aus Livarot zählt ebenso dazu wie die Laiterie Bernières d'Ailly, Saint Pierre sur Dives, oder auch Pierre Lanquetot aus Orbec en Auge. Vor allem aber sicherte die Übernahme des Wettbewerbers Bridel im Jahre 1990 die ohnehin schon starke Marktstellung von Besnier/Lactalis. Bridel, immerhin seit Mitte des 19. Jahrhunderts im Molkereigeschäft tätig, war zum Zeitpunkt der Übernahme durch Besnier/Lactalis zur viertgrößten französischen Käserei aufgestiegen, mit 10 verschiedenen Fabrikationsstätten, darunter einige, die sich ganz auf die Camembetherstellung konzentriert hatten.

Camembert ist nicht gleich Camembert. Als ungeschützte Marke werden viele Weißschimmelkäse so bezeichnet und schmecken doch ganz unterschiedlich. Eine im Frühjahr 2009 von der Zeitschrift „Genuß.Magazin“ durchgeführte Camembertverkostung ergab, daß der französische und hier vor allem der aus der Normandie stammende Camembert nach wie vor von besonderer Güte ist. Den normannischen Käseherstellern war es schon seit Jahrzehnten ein Anliegen, diese besondere Güte ihres Produkts nach außen kenntlich zu machen. Ein wichtiger Schritt hin zu diesem Ziel gelang im Jahre 1983. Die normannischen Camembethersteller, darun-

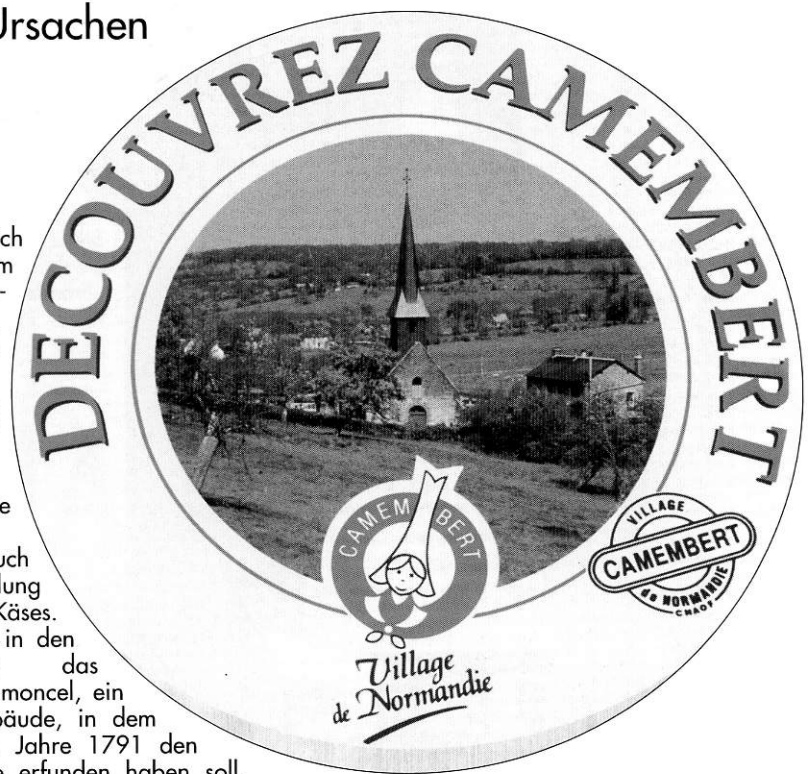


Bild 1: Entdecken Sie Camembert – eine reizvolle ländliche Gemeinde in der Normandie

ter sowohl Besnier als auch Bridel mit ihren normannischen Käsefabriken, erreichten, daß Camembert aus der Normandie zur kontrollierten Herkunftsbezeichnung aufstieg. Fortan befand sich auf der Verpackung das Zeichen „Camembert de Normandie AOC“ (= Appellation d'origine contrôlée) und bot den Kunden Orientierung. Auch unter den Herstellern kehrte vordergründig Ruhe ein. Doch der Strukturwandel hin zu größeren, industriemäßig arbeitenden Käsereien kam ebenso wenig zum Stillstand wie der technische Fortschritt in der Camembetherstellung. Auf der einen Seite agierten wenige Großkäsereien, auf der anderen zahlreiche Familienbetriebe, bei denen die Camembetherstellung nach wie vor in Handarbeit erfolgte. Beiden Fraktionen gemeinsam aber war das Bekenntnis zur Rohmilch (lait cru), der nach allseitigem Bekunden der normannische Camembert sein besonderes Aroma zu verdanken habe.

Dieses traditionelle Bekenntnis zur Rohmilch war allerdings nicht frei von Risiken. Immer wieder war es nach dem Verzehr von bakteriell verunreinigtem Rohmilch-Camembert zu Erkrankungen der Konsumenten gekommen, 1999 sogar zu zwei Todesfällen. In das Blickfeld der Öffentlichkeit geriet im Jahre 2002 auch die in Lessay, mitten im Cotentin, ansässige Laiterie-Fromagerie du Val D'Ay von Théodore Reaux. Rund ein Dutzend Kinder erkrankten damals nach dem Verzehr von Rohmilch-Camembert der Marke „Reo“, mit der Konsequenz, daß die auf das Jahr 1931 zurückgehende Molkerei einige Monate geschlossen bleiben mußte. Diese



Bild 2:  
Denkmal für Marie Harel, die  
„Erfinderin“ des Camembert-  
Käses, in Vimoutiers  
(Foto: K. Herrmann)

Zeit, bei der es zum einen um die Existenz der Käseerei, zum anderen aber um das für und wider der Rohmilch-Käseerei generell ging, wurde genutzt, um die gesamte Reo-Käseproduktion auf den Prüfstand zu stellen. Umfassende Untersuchungen der Nahrungsmittelkette von den 70 Milch anliefernden Betrieben bis hin zum fertigen Camembert-Käse wurden durchgeführt. Das Ergebnis aber war immer das gleiche. Zwei Prozent der Milchkühe weisen eine gefährliche Form des Darmbakteriums *Escherichia coli* auf, das im ungünstigen Fall zu einer Verunreinigung der Milch und des daraus gewonnenen Käses führen kann. Andererseits aber ist und bleibt Rohmilch ein unnachahmlicher Geschmacksträger, dem der normannische Camembert sein ganz eigenes Aroma verdankt.

Die Fromagerie Reaux resignierte trotz dieses einschneidenden Vorkommnisses nicht. Sie verwies vielmehr auf zahlreiche auf dem Concours Général Agricole de Paris für ihre Camemberts erzielte Goldmedaillen. Auch sprachen vier Millionen jährlich produzierte Camembert-Käse eine deutliche Sprache. Vor allem aber zählte, daß 60 % der Reo-Lait cru-Camemberts in der Normandie bzw. Bretagne abgesetzt wurden. Die Einheimischen, bekannt als besonders kritische Camembert-Konsumenten, wussten das Produkt zu schätzen. Andererseits stieß das, was in der Normandie galt, auf entfernter liegenden

Märkten auf geringere Wertschätzung. Lactalis, obwohl von den konkreten Vorfällen nicht betroffen, bekam als Marktführer die Vorbehalte auswärtiger, so auch deutscher Camembert-Kunden besonders zu spüren. In den Labors suchten die Lactalis-Wissenschaftler deshalb nach Möglichkeiten, Camembert aus erhitzter, d.h. keimreduzierter Milch, herzustellen.

Tatsächlich gelang es Lactalis, Camembert der Marke „President“ aus auf 63 Grad Celsius erhitzter Milch herzustellen, der geschmacklich überzeugen konnte. Vor allem aber konnte er nun in großem Stile fabrikmäßig hergestellt werden, entfielen bei ihm doch die aufwändigen und kostspieligen Rohmilchkontrollen. Lactalis reagierte sogleich und bot nebeneinander Normandie Camembert aus Rohmilch und Normandie Camembert aus erhitzter Milch an. Während ersterer weitgehend in Frankreich verkauft wurde, gelangte Camembert aus erhitzter Milch überwiegend im Ausland, so auch in Deutschland, zum Verkauf.

Aber nicht nur Lactalis setzte auf moderne Verfahren der Camembert-Herstellung. Die in Isigny sur Mer, unweit des Landungsstrands der Alliierten von 1944 gelegen, ansässige Molkereigenossenschaft Isigny-Sainte-Mère entwickelte zu Beginn des 21. Jahrhunderts ein Verfahren der Mikrofiltrierung, das ebenfalls den Weg zur Herstellung keimreduzierter Camem-

berts weisen sollte. Auch hier trat an die Stelle bisheriger Handarbeit ein hocheffizientes technisches Verfahren, welches eine industriemäßige Camembert-Herstellung ermöglichte. Die traditionellen Camembert-Hersteller reagierten betroffen. Bislang hatten sie in der bereits 1932 gegründeten und 1980 aus einer Fusion mit der Käseerei Sainte-Mère-Eglise hervorgegangenen Molkereigenossenschaft einen Verbündeten gegen Lactalis gesehen, der mit einem Marktanteil von rund 16 % ein starkes Gegengewicht verkörperte. Doch nun wechselte die Coopérative Isigny-Sainte-Mère die Fronten, was umso schmerzlicher war, als gerade dieses Unternehmen lange Zeit einer der konsequentesten Verfechter des Rohmilch-Camemberts gewesen war.

Da braute sich also etwas am Camembert-Himmel zusammen, was nach einer Entladung suchte. Anfang 2007 war es soweit. Lactalis und die Coopérative Isigny-Sainte-Mère stellten den Antrag, das AOC-Siegel zukünftig auch für Camemberts aus erhitzter und mikrofiltrierter Milch einsetzen zu können. Der Einsatz von Rohmilch hingegen sollte kein Kriterium mehr sein, wodurch sich die traditionellen normannischen Käseereien in ihrer Existenz bedroht sahen. Zu diesen traditionellen Käsefabriken zählten unter anderem Graindorge & Fils, Livarot, Fromagerie du Plessis von Paul Launay, Noards, Fromagerie du Domaine de Saint Loup, sowie die Laiterie Saint Hilaire de Briouze, die ihre Rohmilch-Camemberts sowohl unter der Bezeichnung Saint Hilaire als auch unter Gillot vertrieb. Alle zusammen brachten es auf einen Marktanteil von unter 15 %, was weniger als einem Viertel von dem entsprach, was Lactalis in die Waagschale zu werfen hatte.

Aber kampflös auf das Postulat Rohmilch verzichten wollten die traditionellen normannischen Camembert-Käseereien denn doch nicht. Unter der Führung von Laurent Flechard, Chef der traditionsreichen, auf das Jahr 1912 zurückgehenden Laiterie Saint Hilaire de Briouze, formulierten sie eine Gegenposition, die die AOC-Behörde zur strengen Einhaltung der AOC-Bestimmungen veranlassen sollte. Damit waren die Fronten klar. Auf der einen Seite zwei marktmächtige, industriell arbeitende Großkäseereien, dort eine Handvoll Familienbetriebe, die die klassische Reinheit der Camembert-Herstellung verteidigt sehen wollten. In der französischen Presse wurde der Kampf Goliath gegen David als eine Art Kulturkampf gewertet: Der „guerre du camembert“ schien ihnen charakteristisch zu sein für eines der großen Konfliktfelder der Moderne, das da lautet: Industrie versus Tradition.

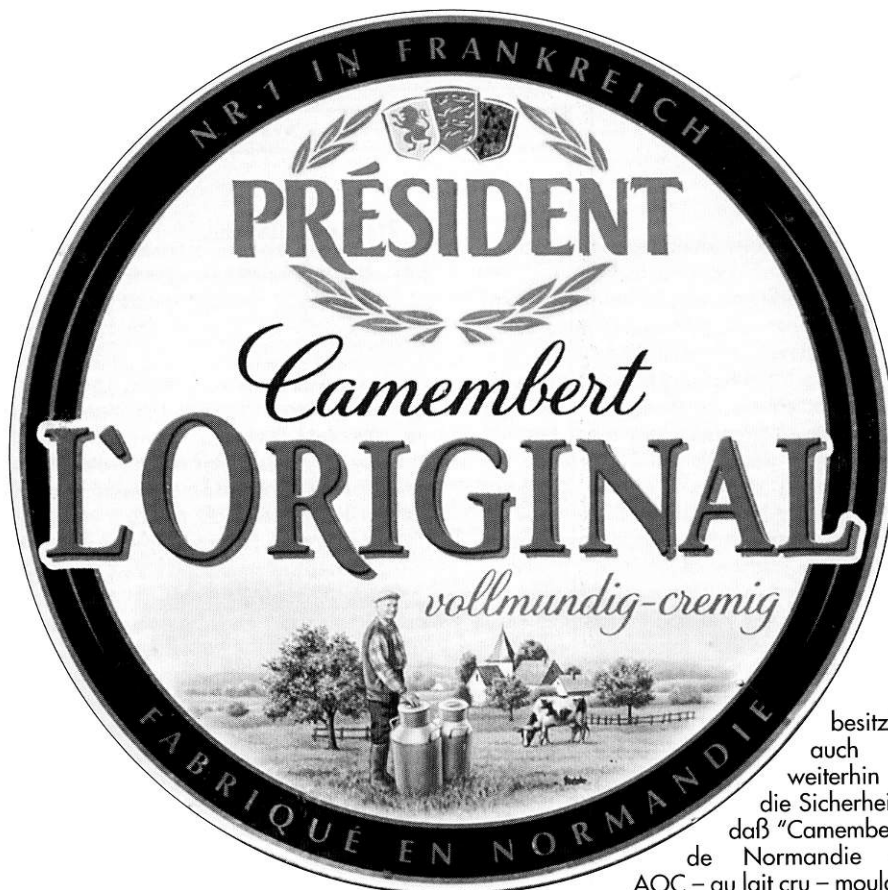


Bild 3: Mit der Marke „Président“ liefert Lactalis den meistverkauften Camembert-Käse, der allerdings aus erhitzter Milch gewonnen wird

Mit der Entscheidung tat sich die im französischen Landwirtschaftsministerium angesiedelte AOC-Behörde schwer. Fast ein Jahr wurden die Argumente geprüft. Hinzu kam, daß Lactalis nichts unversucht ließ, durch eigene Laboruntersuchungen die andauernde bakterielle Belastung von Rohmilch-Camemberts der Konkurrenz nachzuweisen. Betroffen war in einem Falle die kleine Käserei Domaine de Saint Loup. Nach der Veröffentlichung von Lactalis-Berichten sah sie sich gezwungen, ihre Rohmilch-Camemberts eine Zeitlang vom Markt zu nehmen. Erst ein Gegengutachten ergab die Haltlosigkeit der Vorwürfe. Im März 2008, weithin unbeachtet von der deutschen Öffentlichkeit, erfolgte der Urteilsspruch. Er bestätigte im vollen Umfang die Position der traditionellen Käsehersteller. Das AOC-Gütesiegel bleibt den Rohmilch-Camemberts vorbehalten, die zudem bestimmte Auflagen erfüllen müssen. So muß die Milch in einem eng begrenzten Gebiet im Einzugsgebiet der Molkerei gewonnen werden. Auch darf sie nur von Gehöften stammen, bei denen jede zweite Milchkuh der normannischen Rinderrasse angehört. Wichtig ist ferner ausgedehnte Weidehaltung der Kühe. Sechs Monate im Jahr müssen sie auf der Weise stehen und Silagefütterung kommt überhaupt nicht in Betracht. Ferner bleibt das Herstellungsverfahren des Original-Camemberts bis hin zur Verpackung in runden Spanschachteln klar definiert. Dem Käsefreund kann dies nur recht sein. Er

besitzt auch weiterhin die Sicherheit, daß "Camembert de Normandie – AOC – au lait cru – moulté manuel" unverfälschten Camembert-Genuß bietet.

Ob dies allerdings zukünftig so bleiben wird, sei dahingestellt. Die Traditionalisten haben eine Schlacht im Camembert-Krieg gewonnen, nicht aber den Krieg. So

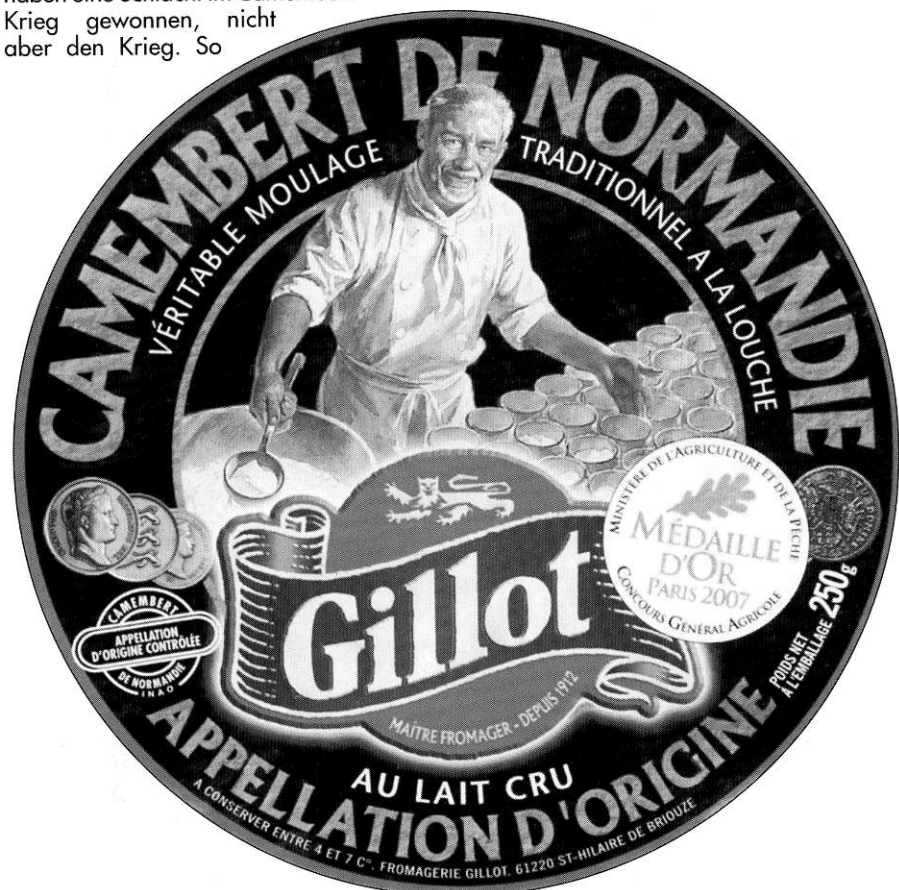


Bild 4: Die Fromagerie Gillot in Saint Hilaire de Briouze bekennt sich zum traditionellen Herstellungsverfahren und produziert ausschließlich Camembert aus unbehandelter Rohmilch

wird der von den Marktführern auf die kleinen Käsereien ausgehende Druck, Kompromisse zu schließen, größer. Auch hält der Trend hin zu größeren Betriebseinheiten an. Erhöhte Auflagen hinsichtlich Sauberkeit und Nachweispflicht tragen dazu bei, kleinen Käsereien die Existenz zu erschweren. Hier bleiben die Feinschmecker gefordert. Mir ihrer Entscheidung für den Kauf eines AOC-Rohmilch-Camemberts aus der Normandie sichern sie das Fortbestehen jener Unternehmen, die garantieren, daß es neben Standard und Masse auch Spezialität und Genuß gibt.

#### Literatur

Claire Delfosse: La France fromagère (1850-1990). Paris 2007.  
 Klaus Herrmann: Bei den „Käsekönigen“ der Normandie. In: Helmut Ottenjann, Karl-Heinz Ziessow Hrsg.): Die Milch. Geschichte und Zukunft eines Lebensmittels. Cloppenburg 1996, S. 325-331.  
 Jörg Zipprick: Camembert, Manchego und Co. Augsburg 2002.