

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 Camembertherstellung 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 Camemberthersteller, darun-

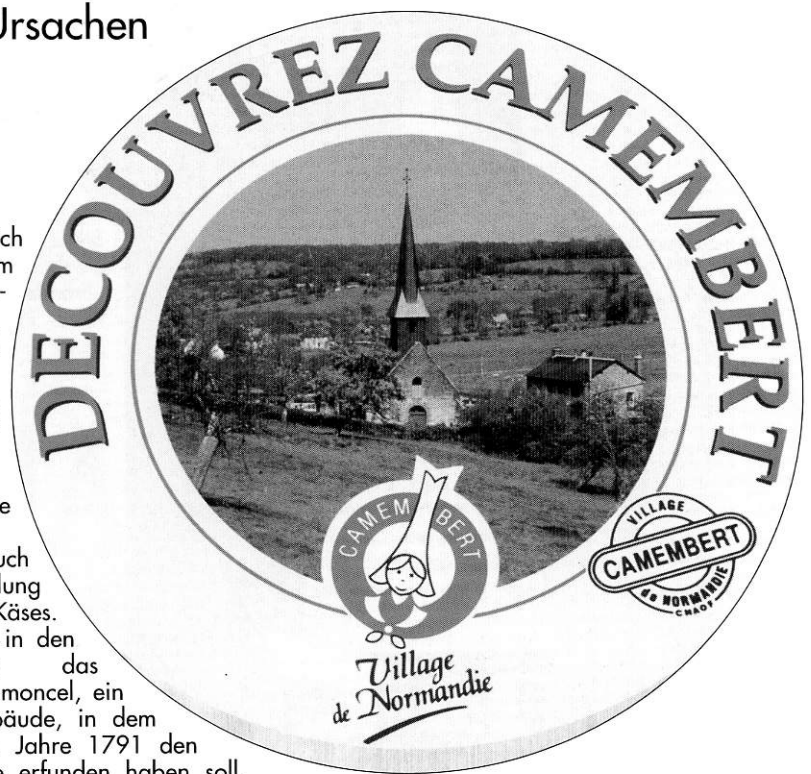


Bild 1: Entdecken Sie Camembert – eine reizvolle ländliche Gemeinde in der Normandie

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 Camembertherstellung. Auf der einen Seite agierten wenige Großkäsereien, auf der anderen zahlreiche Familienbetriebe, bei denen die Camembertherstellung 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

