

## Eine kleine Käse-(Aus-)Wahl

Ein wunderbarer Begleiter zu einer guten Flasche Wein ist und bleibt der Käse“, findet **Ulrike Baumann**, die mit ihrem Marktwagen immer dienstags auf dem Wochenmarkt am Auerbachplatz zu finden ist. Ihre Auswahl an Käse ist stets exquisit, und sie weiß mit Sachverstand zu beraten. Ihren Käse bezieht sie aus Europas besten Käseregionen, die sie immer wieder besucht. Aus der intensiven Beschäftigung mit Tradition, Herstellungsprozessen, Reifung, Lagerung und dem kunstvollem Handwerk des „Maître fromager affineur“ hat Ulrike Baumann ein untrügliches Gespür für die Qualität und den besonderen Geschmack herausragender Käsesorten entwickelt. „Qualität ist eben Ausdruck guten Geschmacks“,



lacht Ulrike Baumann und begeistert uns in diesem Herbst mit gleich drei verschiedenen Sorten des großen Käsenachbarn Frankreich. So zeigt sie uns einen Jurassic d'Été la Tradition, ein Hartkäse aus Senne-reiherstellung. Er wird ausschließlich aus Sommermilch hergestellt, die von Kühen stammt, die auf den aromatischen Weiden des Juragebirges grasen. Der Jurassic d'Été la Tradition muss 10 bis 14 Monate im Keller reifen, um seinen aromareichen und fruchtigen Geschmack zu entwickeln. Exquisit ist auch der vollmundig rahmige Roquefort AOP la Tradition. Dieser Edelschimmelkäse stammt aus den Causses, wird nach alter Tradition mit Edelschimmel aus echtem Roggenbrot hergestellt und ist mindestens 150 Tage im Felsenkeller gereift. „Ein besonderer Genuss sind für mich die Buchettes des Crémiers“, schwärmt Ulrike Baumann. „Das sind kleine Weichkäse aus frischer Ziegenmilch aus der Gegend Val de Loire. Sie haben einen cremig sahnigen, feinwürzigen Geschmack. Ich biete sie in verschiedenen Noten an – als Frischkäse oder gereiften Käse.“ Mit allen vorgeschlagenen Käse-



sorten lässt sich ein wunderbarer Wildblütensalat mit einer cremigen Senfsauce zubereiten, dessen Zutaten alle auf dem Wochenmarkt erhältlich sind. Das Rezept findet man auf der Internetseite von **Käse Baumann**.

[www.kaese-baumann.de](http://www.kaese-baumann.de)

Peter Gaymann

gesülzt + gesalzen

