

Grüner Käse aus dem Dorf Cherni Vit machte Bulgarien auf der Weltausstellung "Cheese 2015" berühmt

Автор(и): Асоциация на селскостопанските журналисти в България

Дата: 01.10.2015 *Брой:* 10/2015



Der grüne Schimmelkäse aus dem Dorf Tscherni Wit in der Region Tetewen wurde zu einer der beliebtesten Attraktionen auf der Weltausstellung "Cheese 2015" vom 18. bis 21. September in der italienischen Stadt Bra. "Obwohl wir in diesem Jahr mit der doppelten Menge teilgenommen haben, war der Käse bereits am ersten Tag ausverkauft", sagte der Entdecker des uralten Rezepts - Zwetan Dimitrow. Internationale Käseexperten und Kenner aus Ländern wie Frankreich, den Niederlanden, Italien, dem Vereinigten Königreich und Spanien besuchten die Ausstellung, um den einzigartigen grünen Käse aus dem Dorf Tscherni Wit zu sehen, der speziell am bulgarischen Stand präsentiert wurde. "Eine Gruppe von Käsespezialisten aus Trient kam, um ihn vor Ort zu verkosten - sie hatten während meines Vortrags in Belgrad davon gehört", erzählt Zwetan. Viele Besucher von "Cheese 2015" erklärten, sie seien nach dem Probieren des grünen Käses in den Verkostungszelten der Ausstellung zum bulgarischen Stand gelockt worden. Das Produkt wird aus erstklassigem weißem

Salzlakenkäse hergestellt, der aus roher Schafsmilch zubereitet wird. Während der Reifung wird es von einem natürlichen grünen Schimmel überzogen, der ihm ein Aroma von feuchter Erde, einen pikanten Nachgeschmack und eine cremige Konsistenz verleiht. Fachleute sagen, dies sei ein für den Balkan einzigartiger Käse und einer von nur dreien in Europa, bei dem sich der Schimmel natürlich bildet. Er wird seit Jahrhunderten traditionell im Dorf Tscherni Wit hergestellt, wo die Menschen den weißen Schafskäse in Holzbottichen aufbewahrten. Die Salzlake sickerte durch die Poren des Holzes, bis der Käse vollständig trocken war. Im Sommer wurde er in den Bergweide-Schafställen gelagert und im Herbst in die Dorfkeller gebracht. Er reifte bei Temperaturen von 10-12 Grad Celsius und konstanter Luftfeuchtigkeit. Im Frühjahr, wenn die Menschen die Holzbottiche öffneten, bedeckte sich der Käse bei Kontakt mit der kalten und feuchten Luft mit grünem Schimmel. Die Menschen in Tscherni Wit glaubten, der Schimmel verderbe den Käse, und so ersetzten sie in den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts die Holzbottiche durch Plastikbehälter. So begann der Schimmel zu verschwinden und mit ihm der grüne Käse. Vor acht Jahren war eine Expedition der internationalen Organisation Slow Food, die sich für den Erhalt traditioneller Lebensmittel, Sorten und Rassen einsetzt, in Bulgarien geplant. "Ein Freund rief mich an und bat mich, in unserer Gegend Milchprodukte nach alten Rezepten zu finden", erzählt der 44-jährige Zwetan, der damals Bürgermeister seines Heimatdorfes Tscherni Wit war. "Ich hatte etwa zehn Tage Zeit und begann, die Region Tetewen zu bereisen. Ich erinnerte mich, dass ich in meiner Kindheit im Dorf diesen grünen Käse gegessen hatte. Wir begannen, ihn von Tür zu Tür zu suchen, aber es stellte sich heraus, dass ihn niemand mehr produzierte, weil die Menschen Plastikbehälter anstelle von Holzbottichen verwendeten. Ein Freund schlug vor, wir sollten zum Haus von Großmutter Nenka und Großvater Kolio gehen - ihr Zuhause liegt im Tetewen-Balkan, auf 1200 Metern über dem Meeresspiegel und drei bis vier Stunden Fußmarsch vom Dorf entfernt, ohne Strom, ohne fließendes Wasser, und es bestand die Chance, dass das Rezept bei ihnen erhalten geblieben war." In der Tat hatte das ältere Paar, das etwa 80 Ziegen und Schafe hält, die Holzbottiche nicht durch Behälter ersetzt, und in ihrem Keller fanden sie ein wenig grünen Käse - ein Stück in der Größe einer Streichholzschachtel, das vom Vorjahr übrig geblieben war. Bei der Verkostung mit den Slow-Food-Experten wurden auch andere lokale traditionelle Gerichte angeboten - Halva aus frischem Käse, in dieser bulgarischen Region als "Der Weiße Mann" bekannt, *Krokmač*, verschiedene Süßigkeiten mit Milch und Käse. Als der erbliche Käseexperte - der Italiener Piero Sardo - den grünen Käse probierte, war er begeistert und sagte, die bulgarische Delikatesse habe im Balkan kein Gegenstück. Zwetan Dimitrow und drei Biologen, die mit der Region Tetewen verbunden sind, nahmen sich vor, die Umgebung zu studieren, in der der grüne Käse reift, und analysierten die in der Gegend produzierte Schafsmilch. Sie wird von den Tetewen-Schafen gemolken - einer Rasse, von der weniger als 10.000 Tiere übrig sind. Laut Zwetan Dimitrow ist die Proteinzusammensetzung der Milch in dieser bulgarischen Region spezifisch. Nach vielen Versuchen wurde die alte Technologie zur Herstellung des traditionellen Produkts wiederbelebt und kleine Mengen gewonnen. So gelangte der Schimmelkäse, den die Menschen in Tscherni Wit für verdorben hielten, zur Weltausstellung "Cheese" in Italien, wo er von Fachleuten hoch gelobt wurde. Diesen Frühling wurde er auch bei einer Verkostung im Europäischen Parlament präsentiert, und vor wenigen Tagen sorgte er erneut für Furore bei der zehnten Ausgabe der Ausstellung in Bra. Inzwischen wurden einige der Einheimischen in Tscherni Wit bereits in der Herstellung von grünem Käse geschult. "In diesem Jahr zeigten auch junge Leute aus Tetewen Interesse an seiner Produktion - einer züchtet Ziegen, und der andere betreibt ein kleines Restaurant und hütet eine Herde von 80 Ziegen", sagt Zwetan. Die Idee ist, mit dem einzigartigen Produkt Enthusiasten des ländlichen Tourismus anzulocken und das Dorf wiederzubeleben. Und Dimitrow gelingt das - beim letzten authentischen Folkloretreffen "Von Timok bis Vita" waren die vier Gästehäuser und das kleine Hotel im Dorf Tscherni Wit voller Touristen. Eine Massenproduktion des grünen Käses kommt nicht in Frage - obwohl er zum nationalen kulinarischen Erbe gehört, weigern sich die Behörden, seine Zubereitung zu genehmigen, mit der Begründung, dass die Hygienestandards nicht erfüllt seien. Hier, wie in anderen Ländern der Europäischen Union, ist die traditionelle Herstellung von Käse aus Rohmilch gefährdet, weil die Kontrollbehörden die Flexibilität der europäischen

Vorschriften für Lebensmittelhygiene und -sicherheit nicht anerkennen und sehr strenge Maßnahmen anwenden, sagt die Koordinatorin von Slow Food für Bulgarien, Assoc. Prof. Desislava Dimitrova. Über "Cheese 2015" "Cheese 2015" ist eine internationale Käseausstellung, die von Slow Food organisiert wird. In diesem Jahr fand sie vom 18. bis 21. September in der Stadt Bra, Italien, statt. Neben dem grünen Käse sollte am bulgarischen Stand auch Käse aus der Milch der Karakatschan-Schafe, produziert in der Region Pirin, präsentiert werden, aber die Teilnahme eines seiner Meister - Sider Sedefchev - scheiterte im letzten Moment aufgrund einer Krankheit. Die Ausstellung "Cheese 2015" umfasste 144 Aussteller vom italienischen Markt, 25 Aussteller vom internationalen Markt, 10 Food Trucks, es gab 10 Stände auf der Straße des Essens, 33 italienische Presidia, 13 internationale Presidia, 32 Workshops, 7 Geschmackslabore, 36 Brauereien auf dem Bierplatz. Die Slow-Food-Bewegung hat Millionen von Anhängern weltweit, die sich für den Erhalt qualitativ hochwertiger lokaler Produkte einsetzen, traditionelle Herstellungsmethoden suchen und wiederherstellen sowie traditionelle Sorten und lokale Tierrassen vor dem Aussterben schützen. Slow Food hat ein Netzwerk von Mitgliedern und lokalen Strukturen in über 150 Ländern aufgebaut.