



CASTELMAGNO-KÄSE

Giorgio Amedeo, 65, Castelmagno, Piemont



BEIFUSS UND ENZIAN. Weiße, gelbe, rote Lilien. Thymian und im Juni Veilchen in 100 verschiedenen Farben. Im Grana-Tal, zwischen 1700 und 2000 Metern, wächst ein kaum vorstellbar reiches Bouquet an Wildkräutern. Klar, dass Kühe, die auf der Alm weiden, eine würzigere Milch geben als solche, die im Tal irgendein Import-Heu fressen. Unser wahrer Castelmagno-Käse ist immer auf der Alm gemacht worden, er hat das Aroma der Bergblumen, er duftet nach Wiese und schmeckt von leicht salzig bis ordentlich scharf. Doch als im

20. Jahrhundert die meisten Bauern ihre Berghöfe verließen, hat sich die Käseproduktion in die Täler verlagert. Dort wird der Käse praktisch industriell hergestellt und reift im Kühlschrank. Das Ergebnis? Eine gipsartige Masse mit viel zu harter Kruste. Der Bürgermeister von Castelmagno konnte dem Trauerspiel irgendwann nicht mehr zusehen und hat mich angerufen. „Kümmer du dich drum, Giorgio“, hat er gesagt. Damals habe ich in Mailand ein Unternehmen geleitet. Ich bin im Grana-Tal aufgewachsen, ich weiß, wie guter Käse schmeckt. Deshalb habe ich mit meinem Bruder zusammen eine Almhütte gekauft, wir haben eine Kellergrotte fünf Meter tief in den Berg gegraben. Der Tuff speichert die Feuchtigkeit, das tut dem Käse gut. Noch haben wir keine eigenen Kühe; die kommen aber bald. Solange kaufen wir den verbliebenen Almbauern die zwei Tage alten Käselaike ab und lassen sie bis zu 36 Monate reifen. Das ist unsere Kunst. Es hat sich rumgesprochen, dass wir einen echten Alm-Castelmagno herstellen, und die Leute kommen von weither zu uns heraufgekurvt. Wissen Sie, wer neulich da war? Daniel Libeskind, genau, der Architekt. Auch dem hat unser Käse sichtbar geschmeckt!

Castelmagno d'Alpeggio

Zu erwerben im Direktverkauf bei **La Meiro**, Via dei Pinet 1, Castelmagno, Ortsteil Chiappi, Tel. 0039-3356 9319 46, www.terredicastelmagno.com, Kilopreis ab 30 €.