

Comté & seine Affineure

— wie Käsen und Reifen zusammenspielen



Die „unterirdische Kathedrale“: Reifekeller im Fort Saint-Antoine auf 1.100 Metern Höhe

Ein Käse, den viele gemeinsam machen

Für einen Comté-Laib von rund 40 Kilogramm werden etwa 400 Liter Rohmilch gebraucht – mehr, als ein einzelner Hof früher liefern konnte. Deshalb schlossen sich die Bauern des Jura schon im Mittelalter zusammen: Urkundlich seit 1264 bringen sie ihre Milch in gemeinsame Dorfkäsereien, die „**Fruitières**“.

Die Milch stammt von Montbéliarde- und französischen Simmental-Kühen, die im Sommer auf Bergwiesen grasen und im Winter Heu fressen. Silage ist verboten, jeder Kuh steht mindestens ein Hektar Grünland zu.

Mit der Herstellung ist ein Comté aber erst halb fertig. Die jungen Laibe wandern zu **Affineuren** — Reifemeistern, die sie über Monate oder Jahre pflegen: wenden, mit Salzlake bürsten, beklopfen, prüfen. Temperatur, Feuchtigkeit und die regelmäßige Pflege bestimmen, wie sich Teig und Aroma entwickeln.

Seit 1958 ist Comté als Appellation d'Origine geschützt. Jeder Laib wird bewertet: Ab 14 von 20 Punkten trägt er die grüne Banderole mit den Glöckchen — wer unter 12 bleibt, darf sich gar nicht Comté nennen.

2.400

Milchviehbetriebe in der Comté-Kette

140

Fruitières (Dorfkäsereien)

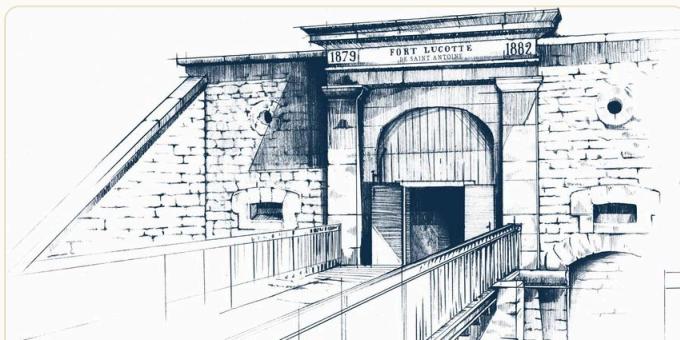
14

Affineurhäuser, darunter Petite und Arnaud

1264

erste urkundliche Erwähnung

Die Affineure dieser Verkostung



Marcel Petite

Reifestufen 1 + 2 · gegründet 1932 · Fort Saint-Antoine

1932 übernahm Marcel Petite einen kleinen Reifebetrieb im Hochjura. Er setzte früh auf eine langsame Reifung bei niedrigen Temperaturen. Dieses „**Affinage lent**“ prägt das Haus bis heute.

Seit 1966 reift das Haus im Fort Saint-Antoine, einer Grenzfestung von 1880. Rund 100.000 Laibe lagern dort bei konstanter Kühle. Für Bio-Kunden eine besondere Adresse: **1970 verfasste der Gründer das erste Pflichtenheft für Bio-Comté**, seit 1972 gibt es Bio-Comté von Petite im Handel.

Bild: Marcel Petite Comté / Fort Saint-Antoine



Fromageries Arnaud · Juraflöre

Reifestufen 3 + 4 · gegründet 1907 · Fort des Rousses

Seit 1907 veredelt die Familie Arnaud Comté im Hochjura, heute in dritter Generation. Der Markenname „Juraflöre“ entstand in den 1930er-Jahren: Charles Arnaud belieferte Paris und parkte seinen Lieferwagen regelmäßig am Café de Flore. Daraus wurde der Name Juraflöre.

Gereift wird im **Fort des Rousses**: nach dem Mont-Valérien die zweitgrößte Festung Frankreichs, 21 Hektar Gewölbe auf 1.150 Metern. **2022 kürte der Concours International de Lyon einen Juraflöre-Comté von hier zum besten Käse der Welt.**

Bild: Fromageries Arnaud / Fort des Rousses © Jean-Marc Baudet