

Der neue Käse "Pavé Bleu"

Ein symbolbehafteter neuer Käse



Wegen der engen Abhängigkeit vom Weltmarkt war der Milchpreis in Belgien während der letzten Jahre von starken Schwankungen gekennzeichnet. Einige Milcherzeuger können den Milchpreis durch Erzeugung höherwertiger Produkte stabilisieren und sogar verbessern. In diesem Zusammenhang wurde der neue Käse "Pavé Bleu" geschaffen, ein Produkt aus der Milch der Zweinutzungsrasse Bleue Mixte.



Die Bleue Mixte hinterlässt ihren Namen

Die Bleue Mixte (in der Wallonie die Zweinutzungsrasse "Blanc Bleu Belge" und in Frankreich die "Bleue du Nord" genannt) hat als Vorfahr die fleischbetonte Weißblaue Belgische Rasse (WBB), behält jedoch die doppelte Nutzung für Fleisch und Milch, denn sie produziert neben Milch (4000 bis 5000 Liter pro Laktation) auch Fleisch und dies mit einer begrenzten Anzahl Kaiserschnitten (20 %). Ende der neunziger Jahre gab es in der Wallonie noch nicht einmal 500 dieser Kühe und in Frankreich deren noch weniger. Das fünfjährige in 2008 angeregte Projekt "Interreg IV A BlueSel", bei dem die AWE VoG der Leader war, bezweckte den Erhalt und die Weiterzucht dieser Rasse in Belgien und ebenso auch in Frankreich. Geeignete Umweltmaßnahmen und die förderliche Beratung haben diese Rasse wieder auf die Beine gebracht, denn heute sind mehr als 4000 Kühe aus rund hundert Betrieben bei der Leistungskontrolle eingetragen, in Belgien wie auch in Frankreich. Eine technisch-ökonomische Studie seitens der Gruppe BlueSel bestätigte, dass die Zweinutzung dieser Rasse das Einkommen der betreffenden Züchter sichert, trotz der steigenden Kosten und der großen Preisschwankungen. Die technischen und wirtschaftlichen Leistungen der die Bleue Mixte bewirtschaftenden Betriebe sind mit denen der spezialisierten Milchrassen durchaus vergleichbar und können in einzelnen Fällen sogar darüber liegen, besonders bei Futtersystemen in denen das frische Gras eine führende Rolle spielt.

Die Rasse gab dem Käse den Namen

Die Entwicklung eines neuen an der Rasse erinnernden Produkts war eine weitere Aufgabe des Projekts BlueSel. Geschaffen wurde der "Pavé Bleu" von der französischen landwirtschaftlichen Schule Le Quesnoy, die über eine eigene Käserei verfügt. Es handelt sich um einen blaufleckigen Weichkäse, der nach vielen Versuchen betreffs des Geschmacks und der Festigkeit und nach zahlreichen Tests durch die Verbraucher zustande gekommen ist. Dieser neue Käse mit blauer Kruste hat einen milden bis etwas kräftigeren Geschmack, der außer dem Eigengeschmack eine starke Bindung an die Viehrasse, der Herkunft und den Züchtern darstellt, denn seine bläuliche Färbung weist zweifellos hin auf das Fell und auf den Namen der Rasse. Die viereckige Form ist sicherlich ein Hinweis auf die vielen gepflasterten Straßen und Wege der Provinz Hennegau und dem Norden Frankreichs, der eigentlichen Wiege der Bleue Mixte. Der Pavé Bleu ist eine gute Möglichkeit für die Züchter der Bleue Mixte, sei es über die eigene Herstellung des Käses oder mittels Lieferung der Milch an größere und professionelle Käsereien, denn über diesen neuen Weg kann die Milch besser gewinnbringend vermarktet werden.

Der Minister ist hoch erfreut

Die Pressekonferenz zur Vorstellung dieser neuen Käseart wurde in der Blanc Bleu Mixte Zucht du Cleyot im Beisein des wallonischen Landwirtschaftsministers Carlo di Antonio organisiert. Dieser von Frédéric Cuvelier geleitete Betrieb befindet sich in Neufvilles in der Nähe von Soignies. Der Betriebsleiter nimmt am Programm BlueSel aktiv teil. Laut dem Minister Carlo di Antonio passt diese erfolgreiche Initiative ganz in die Logik des neuen landwirtschaftlichen Kodex, der nunmehr in die Endphase geht. Das Auf und Ab der Preise und die gestiegenen Kosten der Produktionsmittel haben viele landwirtschaftliche Betriebe in eine finanziell schwierige Lage versetzt. Die Entwicklung neuer Produkte mit einem höheren Mehrwert auf der Basis geringerer Produktionskosten ist eine probate Möglichkeit zur Stabilisierung des Einkommens der landwirtschaftlichen Betriebe. Alle diese Faktoren sind im Projekt zur Schaffung des "Pavé Bleu" integriert, und dies mit einer unterschwelligen Anspielung auf die Herkunftsgegend und auf die biologische Vielfalt.

