

Comté im Wandel der Zeit

– was Zeit mit Käse macht

Vier Bio-Comtés aus dem französischen Jura — gleiche Käsetradition, gleiche silagefreie Heumilch, aber vier Reifestufen von 4 bis über 30 Monaten, gereift bei zwei renommierten Affineurhäusern. Probieren Sie von jung nach alt: Die Anleitung steht auf der Rückseite.



4 M

1 • Comté Cyclamen AOP

4 Monate gereift • Affinage: Marcel Petite

Der Jugendliche. Der beste Startpunkt: saftig und mild, mit elastischem Teig, zarter Milchsüße und einem Duft nach frischer Butter. Wer Comté nur kräftig kennt, entdeckt hier seine sanfte Seite.

elastisch, saftig • Butter & frische Milch • kurzer, frischer Nachhall



6–9 M

2 • Comté Extra/Épicéa AOP

6–9 Monate gereift • Affinage: Marcel Petite

Der Klassiker. Jetzt zeigt sich das berühmte feine, saubere Haselnussaroma. Der Teig ist geschmeidig, der Geschmack ausgewogen zwischen fruchtiger Frische und erster nussiger Tiefe.

geschmeidig • feine Haselnuss, fruchtig • harmonischer Nachhall



20–22 M

3 • Comté Arnaud AOP

20–22 Monate • Affinage: Fromageries Arnaud

Der Tiefgründige. Fast zwei Jahre in den Festungskellern verdichten den Geschmack: geröstete Haselnuss und kräftige Bouillon, langer würziger Abgang. Erste Reifekristalle können knistern.

fest, erste Kristalle • Röstnoten & Bouillon • langer Nachhall



30+ M

4 • Comté Arnaud AOP

über 30 Monate • Affinage: Fromageries Arnaud

Der Charakterkopf. Gut zweieinhalb Jahre Reife — eine Seltenheit. Fester, leicht bröckeliger Teig voller Kristalle, konzentrierte Röst- und Bouillonnoten. Zum langsamen Schmelzenlassen.

bröckelig, kristallin • konzentriert, tief • sehr langer Nachhall

- 1

Temperieren: Käse 30–60 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen — erst bei Zimmertemperatur öffnen sich die Aromen.
- 2

Reihenfolge: von Stufe 1 (4 Monate) bis Stufe 4 (30+ Monate) — so überdeckt der Kräftige nicht den Feinen.
- 3

Schauen & fühlen: Farbe vergleichen, Teig prüfen — elastisch, geschmeidig, fest, bröckelig?
- 4

Riechen, dann schmecken: den Käse kurz auf der Zunge schmelzen lassen. Auf Süße, Nussigkeit, Würze und den Nachhall achten.
- 5

Neutralisieren: zwischen den Stufen stilles Wasser und ein Bissen neutrales Brot.

Merkmal	1 · 4 M	2 · 6–9 M	3 · 20–22 M	4 · 30+ M
Teig	<i>elastisch?</i>			<i>Kristalle?</i>
Duft	<i>Butter?</i>			
Nussigkeit		<i>Haselnuss?</i>		
Würze			<i>Bouillon?</i>	
Nachhall				<i>wie lang?</i>
Wertung ★				

Kristall-Suche: In Stufe 3 und 4 knistern manchmal feine weiße Pünktchen — Reifekristalle aus der Aminosäure Tyrosin. Kein Salz, kein Fehler: ein Qualitätszeichen langer Reifung. · **Rinde:** gelebte Kellerarbeit — sie zeigt, wie oft ein Laib gewendet und gebürstet wurde. Zum Mitessen empfehlen wir sie trotzdem nicht. · **Übrig?** Einzeln in Käse- oder Wachspapier gewickelt hält jede Stufe im Kühlschrank noch Tage durch.

Gut zu wissen: Alle vier Käse sind aus Rohmilch, bio-zertifiziert und von Natur aus laktosefrei (< 0,1 g/100 g). Traditionell mit Kälberlab hergestellt (nicht vegetarisch). Schwangeren wird bei Rohmilchkäse generell Zurückhaltung empfohlen.