

Sieg im Käsekrieg

Im französischen »Camembert-Krieg« haben die Verfechter einer traditionellen Herstellung des mutmaßlich bekanntesten französischen Exportartikels gesiegt. Auch künftig soll nur Camembert-Käse aus Rohmilch das begehrte Güte- und Herkunftssiegel AOC erhalten. Außerdem sollen strenge Auflagen dafür sorgen, daß nur erstklassige Milch aus der Normandie für die Herstellung des Weichkäses verwendet wird. Die Kühe müssen mindestens sechs Monate pro Jahr auf der Weide sein, ihre Milch wird weder erhitzt noch gefiltert. Auf diese neue Vorschriften einigten sich nach monatelangem Streit Hersteller und Vertreter des amtlichen AOC-Instituts, wie am Freitag zu erfahren war.

Der »Camembert-Krieg« hatte vor einem Jahr begonnen, als die Großproduzenten Lactalis und Isigny-Sainte-Mère bekanntgaben, sie würden für einen Teil ihrer Produktion keine Rohmilch verwenden. Nachdem sie vergeblich versucht hatten, dennoch das AOC-Siegel beizubehalten, verzichteten sie schließlich ganz darauf. (AFP/jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/106822.sieg-im-kaesekrieg.html>