

Reise Auvergne 6. – 8. Oktober 2019 Piemonteserclub

Sonntagmorgen 8.00 Uhr: Langsam treffen die Mitglieder des Piemonteserclubs am abgemachten Treffpunkt (Landi Klus) ein. Auch der Reisebus ist pünktlich. Der Chauffeur Adi teilt mit, dass noch in Ruhe ein Kaffee genossen werden kann, da sich der Präsident etwas verspätet.

Nach einer Stunde ist die Runde komplett und der Bus kann starten. Kurz nach der Grenze machen wir einen Mittags-stop und dann geht es auch schon weiter.

Mit Ueli hinter dem Steuer, fahren wir die gut 600 km nach Fridefont in die Auvergne. Dort empfangen uns Adeline und Laurent Chassany, welche einen Käsereimilchbetrieb mit Simmentalerkühen führen. Da für die Herstellung des Laguiole-Käse ein bestimmtes Verhältnis von Fett und Eiweiss in der Milch von Vorteil ist und die Simmentaler dieses Verhältnis am besten treffen, wird diese Rasse hier zur Käsereimilchproduktion bevorzugt.

Anschliessend an den Betriebsrundgang zeigt uns Adeline unsere Nachtstätte bei Laurents Eltern. Somit haben wir noch etwas Zeit um uns frisch zu machen, bevor es zum Abendessen ins Restaurant le Belvedere de Mallet geht.

Montagmorgen: Frühstück um 7.00 Uhr, Abfahrt um 8.00 Uhr, Ankunft auf dem Betrieb der Betriebsgemeinschaft Cayrel de Ressouches um 9.00 Uhr

Auf dem Betrieb werden ca. 150 Mutterkühe der Rasse Aubrac im Anbindestall gehalten. Die Kälber werden jeweils morgens und abends zu den Muttertieren gelassen um zu melken/säugen. Dazwischen werden sie in Gruppen weg gesperrt. Für die Mast wird mit Charolais eingekreuzt. Die Masttiere bleiben bis 350/400kg auf dem Betrieb. Danach werden sie nach Italien und Algerien verkauft.

Nach der Betriebsbesichtigung fahren wir weiter nach Nasbinals ins Restaurant la route d'argent.

Mit dem vorzüglichen Aubrac-voessen im Bauch machen wir uns auf den Weg nach Loguiole in die Käserei. Die Gallerte wird, wie bei uns, mit der Harfe geschnitten. Danach wird die Käsemasse jedoch nur



«schnell» angedrückt und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tag werden die Blöcke wieder gehackt und ins Salzbad gelegt für ein paar Stunden. Erst jetzt wird die Masse in die Form gegeben und zu ca. 50kg schweren Leibe gepresst.

Gestärkt von der Käse - Degustation fahren wir auf den Betrieb des Präsidenten des Aubraczuchtverbandes Yves Chassany.

Obwohl für den Export mit hornloser Genetik experimentiert wird, soll die lokale Kuh behornt bleiben. Einerseits weil das Wahrzeichen eine behornte Aubrac-kuh ist, andererseits zum Schutz der Kälber vor den Wölfen und weiteren Raubtieren. Da noch immer 75% der Tiere in Anbindeställen gehalten werden, ist dies auch ohne grosses Verletzungsrisiko möglich.

Zurück in Fridefont geniessen wir ein spätes Abendessen bevor wir zufrieden zu Bett gehen.

Dienstagmorgen: Frühstück um 8.00 Uhr, Abfahrt um 9.30 Uhr nach Clermont – Ferrand. Das Mittagessen nehmen wir auf dem Puy de Dôme zu uns. Die unverständliche Speisekarte ist überraschenderweise eine Karte voller Delikatessen.

Wieder auf der Strasse, noch eine kurze Pause nach Genf und kaum die Augen geschlossen, sind wir wieder in der Klus.

Vielen Dank den Fahrern, Organisatoren und Teilnehmer für die intensive und schöne Reise. A.H.

