museo del
Queso Majorero

Museo del queso Majorero

Die Insel, Die Majorera-Ziege und majorero-käses

1. FUERTEVENTURA

Die Insel

Fuerteventura ist die längste Insel des kanarischen Archipels und diejenige, die dem afrikanischen Kontinent am nächsten ist.

Eines der Hauptmerkmale Fuerteventuras ist ihr kaum vorhandenes Bergrelief. Die höchste Erhebung ist der Pico de la Zarza, ein etwa 810 Meter hoher Vulkankegel. Dennoch ist die Insel sehr vielfältig. Es können sechs große Zonen unterschieden werden: die Ebenen und Hügel im Norden, die nordöstliche Küstenebene, die große Ebene im Landesinneren, die östlichen Täler und Bergschneiden, das Bergmassiv Macizo de Betancuria und die Halbinsel Jandía.

Das Klima ist sehr angenehm, denn die Insel wird von einem Seitenarm des Golfstroms, den sogenannten „kalten Meeresströmungen der Kanaren", und den kalten Strömungen aus Afrika umspült. Von Zeit zu Zeit wehen sehr heiße Winde von der Sahara auf die Kanaren und es entsteht das „Wetter des Südens". Der dabei aufgewirbelte Staub wird Kalima genannt. Durch die seltenen Niederschläge und die hohe Verdunstung hat die Insel nur wenig Gründecke.

Was die Entstehung der Kanarischen Inseln betrifft, so gibt es zwei Erklärungsansätze, einen sagenhaften und einen wissenschaftlichen. Nach einer Legende waren die Inseln Teil von Atlantis, einem von Riesen bewohnten Kontinent, der im Ozean verschwand. Was die wissenschaftlichen Erklärungen angeht, so gibt es verschiedene Theorien, die jedoch alle eine unumstritttene Gemeinsamkeit haben: den vulkanischen Ursprung der Inseln.

Das Bemerkenswerteste der Tierwelt Fuerteventuras sind die zahlreichen Vogelarten, darunter viele Zugvögel. Die Insel wird auch von Reptilien und Säugetieren bewohnt (im Gegensazt zu den Fledermäusen wurden diese vom Menschen eingeführt). Daneben verfügt sie über einen großen Reichtum an Meerestieren.

Was die Flora der Insel betrifft, so sind von den mehr als 200.000 Pflanzenarten, die es auf der Erde gibt, etwa 2000 auf den Kanaren präsent. 550 davon gibt es ausschließlich auf dem kanarischen Archipel, das heißt, sie sind dort endemisch. Heute ist die Vegetation in Anpassung an das trockene Klima der Insel buschartig und gedrungen.

2.1. DIE MAJORERA-ZIEGE

Ein Geheimnis des Käses

Die Majorera-Ziege, eine einheimische Rasse aus Fuerteventura, passt sich bestens an die einzigartige Meteorologie an und nutzt die vorhandenen Ressourcen. So besteht ihre Ernährung aus den endemischen Pflanzen der Insel. Die Qualität ihrer Milch ist hervorragend – sie ist dick, aromatisch und fetthaltig – und damit ist sie eines der wichtigsten Geheimnisse des Majorero-Käses.

Außerdem werden sie seit Urzeiten von den Bauern sorgfältig ausgewählt. Daraus ist ein äußerst robustes, widerstandsfähiges Tier entstanden, das sich zudem hervorragend für die Milchwirtschaft eignet.

Die Weiden der Insel hängen sehr stark von den Regenfällen ab, die recht spärlich ausfallen. Daher wird der Speiseplan mit Resten der Tomatenernte, Bananenhalmen, Mais, getrockneten Luzernen und „Kernen“ (Bohnen, Hafer, Fruchtfleisch der Roten Beete und Oliven) vervollständigt.

Die Majorera-Ziege ist ein längliches, untersetztes Tier mit einem ausgeprägten Biotyp des Milchnutztiers. Sie hat kurzes, mehrfarbiges Fell, einen großen Kopf mit bogenförmigen Hörnern und einen dünnen Hals. Tiefe Brust und kantiger Rücken. Die Kruppe ist breit, der Schwanz hoch angesetzt und zeigt nach oben. Starke, lange, feine Gliedmaßen mit dunklen Hufen. Die Hoden sind proportionell ausgebildet, die Euter sehr groß, bei Ziegen mit hoher Milchproduktion können sie manchmal übertrieben groß sein.

2.1. DIE MAJORERA-ZIEGE

Gemeinsam im Gleichgewicht

Mahoh, „Mein Land“ ist der Name, den die Inselbewohner Fuerteventura vor der Ankunft der europäischen Eroberer gaben. Bis heute wissen wir nicht, wie ihre Kultur auf die Insel gelangte, doch sicher ist, dass sie die Majorera-Ziege und Hunde der Rasse Majorero Canario mitbrachte. Diese drei Elemente gestalteten die Landschaft und gaben dem Leben in Fuerteventura Sinn.

Dieses enge Verhältnis der Bewohner Fuerteventuras mit dem Nutzvieh geht mindestens dreitausend Jahre zurück. Die besonderen Gegebenheiten der Insellage, die Härte des Geländes und die rauen Klimabedingungen führten dazu, dass die Ziege sich zur wichtigsten Lebensgrundlage entwickelte. Neben der Verwendung von Milch und Fleisch wurde aus den Fellen Bekleidung und Schuhwerk hergestellt, ihre Sehnen dienten als Nähfäden, die Knochen als Nadeln, und aus Leder und im Feuer gehärteten Stöcken baute man Pflüge.

Leder und geschmolzener Talg wurden als Heilmittel verwendet, und die aus der Milch hergestellte Butter strich man auf Wunden.

Die Hunderasse Majorero Canario gehört zu den Tieren, die in der vorspanischen Zeit auf die Insel Fuerteventura gelangten, höchstwahrscheinlich in Begleitung der ersten Siedler. Seinen Namen verdankt er den graubraun-olivenartigen Tönen seines gestromten Fells. Dieser Hund spielte eine wichtige Rolle in der wirtschaftlichen Entwicklung der Insel, denn er wurde unter sehr schwierigen Umwelt- und Wirtschaftsbedingungen als Hirtenhund eingesetzt.

Die Hirten auf Fuerteventura melken ihre Ziegen manuell oder maschinell. Das manuelle Melken wird meist bei kleinen Herden eingesetzt. Maschinelles Melken bringt eine bessere Produktionsleistung und ist hygienischer.

Dazu verwendet man Melkräume mit parallelen Systemen und einer Kapazität zwischen 60 und 100 Ziegen.

2.2. MAJORERO-KÄSES

Herstellung

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

Die Tradition des handgemachten Majorero-Käses ist auf der Insel tief verwurzelt, und so gut wie jeder, der Ziegen hält, stellt Käse für den Hausgebrauch her und verkauft den Überschuss. Für die Herstellung dieses außerordentlichen Produktes, bei der Geduld und Beharrlichkeit der Bauern von Fuerteventura mit hineinfließen, sind mehrere Arbeitsschritte erforderlich:

Melken, Einsammeln der Milch, Zugabe von Fermenten und Lab, Schneiden des Käsebruchs, Abtropfen und Formen, Salzen, Reifung und Überzug des Käses.

Die traditionellen Herstellungsmethoden, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, werden langsam durch modernere Techniken ersetzt, bei denen bessere Hygienebedingungen gewährleistet sind und mit denen größere Mengen produziert werden können.

INDUSTRIELLE HERSTELLUNG

In letzter Zeit hat das Engagement neuer Unternehmer im Primärsektor von Fuerteventura dazu geführt, dass eine Lösung für die Anforderungen eines Marktes gefunden wurde, der immer anspruchsvoller und härter umkämpft ist. Sowohl im Hinblick auf Produktqualität als auch in Bezug auf Garantien bei Hygiene und Vertrieb wird das geboten, wonach die potentiellen Kunden verlangen.

Käse, der aus pasteurisierter Milch hergestellt wird, nennt man „industriell hergestellten Käse“.

Dieser Herstellungsprozess des Majorero-Käses umfasst folgende Schritte:

Anlieferung und Auswahl der Milch, Probenentnahme, Filtrieren und Zentrifugieren, Pasteurisierung, Zugabe von Fermenten, Gerinnung, Schneiden, Abtropfen und Pressen, Salzen, Reifung und Überzug des Käses.

3.1. DIE GESCHICHTE

Ein universelles Nahrungsmittel

Der Ursprung des Käses liegt zeitlich vor der Entstehung der Geschichtsschreibung, daher weiß man nicht genau, wann sein Verzehr begann. Sicherlich entstand er als eine Form zur Konservierung von Milch mittels Beifügung von Salz und Pressen. Bereits die antiken Zivilisationen schätzten den Käse auf Grund seines hohen Gehalts an Fett, Proteinen, Kalzium und Phosphor als äu erst ausgewogenes Nahrungsmittel.

Der Majorero-Käse (queso majorero) ist von der Geschichte der Insel und ihrer Bewohner nicht zu trennen, auch wenn es für die Zeit vor der Eroberung durch die Bretonnen und Normannen keine schriftlichen Zeugnisse über Fuerteventura gibt.

Die Ursprünge der Käsetradition auf Fuerteventura sind bei den ersten Siedlern zu finden, den „Majos”, Erben des Wissens und der Tradition der nordafrikanischen Berber, die die Insel etwa tausend Jahre lang besetzt hattten. Im Laufe der Geschichte wurde Käse zu einem Grundnahrungsmittel der „Majoreros“, der Einwohner von Fuerteventura, deren wirtschaftliche Hauptaktivität die Viehzucht war. Durch die Herstellung von Käse wurde es möglich, überschüssige Milch aufzubewahren und zu lagern. Der Verzehr von Käse ermöglichte außerdem das Überleben in Zeiten von Hungersnot.

In den Zeugnissen der Siedler, die im 15. Jahrhundert auf die Insel kamen, wird die Bedeutung des Käses festgehalten. In „Le Canarien”, der Chronik der 1402 von Jean de Bethencourt und Gadifer de la Salle durchgeführten normannischen Eroberung, wird die Existenz von kanarischem Vieh, die Herstellung von Käse und dessen Qualität im prähispanischen Fuerteventura beschrieben.

In den „Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura“, einer Art Protokolle über die Regelungsaktivitäten der Inselregierung (1605-1798), spiegelt sich die Bedeutung wider, die der Tradition der Schafzucht und Käseherstellung auch nach der Eroberung der Insel weiterhin zukam. Diese enthalten Anweisungen zur Vermarktung des Käses und es wurde ein Maß- und Preissystem festgelegt, vor allem für Zeiten von Hungersnöten, unter denen die Insel in jenen Jahren häufig litt.

3.2. DIE KANARISCHEN KÄSE. DER MAJORERO-KÄSE

Charakteristik

Die kanarischen Käse sind Teil des kulturellen Erbes der autonomen Gemeinschaft der Kanarischen Inseln. Die meisten werden hauptsächlich aus -vorzugsweise roher- Ziegenmilch hergestellt, die sich durch ihre hohe Qualität auszeichnet. Diese verleiht dem Käse einen ganz besonderen und einzigartigen Geschmack, Geruch und Aussehen.

Jede Insel der Kanaren hat ihre eigenen Käsesorten: Queso Majorero auf Fuerteventura, Queso Palmero auf La Palma und Queso de flor de guía auf Gran Canaria.

Der Majorero-Käse ist auf den ersten Blick an den Abdrücken zu erkennen, die die Formen oder Palmblätter an den Seiten und die spezielle Markierung auf der Unter- und Oberseite hinterlassen. Die Rinde ist beim jungen Käse rein weiß und nimmt im Zuge der Reifung eine elfenbeinene Färbung an. Der Käse kann mit Paprikapulver, Olivenöl oder Gofio (Mehl aus gerösteten Gerstenkörnern) bestrichen werden, wodurch er ein besonders charakteristisches Ausehen erhält. Diese Käse haben normalerweise keine Löcher, außer eventuell ein paar sehr kleine.

Geruch, Geschmack und Aussehen des Majorero-Käse:

Form: Die Käse sind zylinderförmig und 6-9 cm hoch, haben einen Durchmesser von 15-35 cm und wiegen zwischen 1-6 kg.

Farbe: Die Käse haben eine gleichmäßige Färbung, die jungen, weichen Käse sind weiß und die reiferen Käse sind leicht elfenbeinfarben. An der Schnittstelle kann ein dunkler Rand von etwa 1 cm entstehen.

Geruch: Die Rohmilchkäse zeichnen sich durch ihren charaktervollen Geruch nach Ziegenmilch aus, ein intensiver und sauberer, schärflicher und ganz leicht säuerlicher Geruch. Bei den aus pasteurisierter Milch hergestellten Käsen ist dieser Geruch etwas überdeckt.

Geschmack: Die Käse haben einen ausgewogenen und intensiven Geschmack nach Ziegenmilch. Einige Käse schmecken leicht säuerlich nach natürlichem Lab. Der intensive Geschmack verbleibt lange im Mund.

Consejo Regulador de
Denominación de origen

queso majorero

Die Ursprungsbezeichnung

Die Kontrollbehörde für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Queso Majorero" wacht über die Einhaltung aller in der entsprechenden Verordnung enthaltenen Vorschriften bezüglich der Herkunft und Qualität der Rohstoffe, sowie der Herstellungs- und Reifungsverfahren. Das Kontrolletikett dieser Behörde ist für den Verbraucher eine Produktgarantie.

Die Ursprungsbezeichnung beruht auf einer speziellen Verordnung, die alle Käse, die eine solche Bezeichnung tragen, erfüllen müssen. Die Verordnung enthält Regelungen bezüglich der Milchproduktion, der Herstellung und Reifung, der Eigenschaften der Käse, der Register, etc.. Darunter werden einige so wichtige Aspekte geregelt wie:

· Das Gebiet der Milchproduktion, das folgende Gemeinden umfasst: Antigua, Betancuria, La Oliva, Pájara, Puerto del Rosario und Tuineje. (Kap. II, Art. 4).

· Die Herkunft der zur Käseherstellung verwendeten Milch: ausschließlich von der kanarischen Ziegenrasse „Majorera", wobei bei reifen Käsen maximal 15% Milch von kanarischen Schafen erlaubt sind. Die Kontrollbehörde überwacht die Anlagen für das Vieh, dessen Ernährung auf traditionelle Weise unter Nutzung der Weideflächen des Herstellungsgebiets erfolgt (Kap. II, Art. 5.1-4).

· Beim Melken der Ziegen ist auf größte Sorgfalt und Hygiene zu achten, um saubere Milch zu erhalten (Kap. II, Art. 6).

· Es wird festgelegt, wie viele Tage ein Käse reifen muss, damit er als Weichkäse (queso tierno), halbgereifter Käse (queso semicurado) oder gereifter Käse (queso curado) gilt und es werden seine physikalischen und chemischen Eigenschaften beschrieben. (Kap. IV, Art. 12,1-3).

· Die Käse mit Ursprungsbezeichnung sind mit einem nummerierten Etiket oder Kontrolletikett versehen, das von der Kontrollbehörde überprüft, bereitgestellt und ausgestellt wird (Kap. VI, Art. 23).

Daneben werden auch die gegenüber der Kontrollbehörde bestehenden Rechte und Pflichten sowie eventuelle Verfahren und Strafen im Falle von Verstößen festgesetzt.

3.4. DIE GESCHICHTE

Handel und traditionelle Herstellung

Dem Handel kommt in der Geschichte und Entwicklung der Menschheit grundlegende Bedeutung zu. Auf Grund seiner strategisch günstigen geographischen Lage begann der Handel auf dem kanarischen Archipel Anfang des 15. Jahrhunderts, als die Europäer einen neuen Handelsweg über den Atlantik suchten.

Händler verschiedenster Herkunft kamen auf den Kanaren zusammen: Kastilier, Katalanen, Genueser, Portugiesen, Franzosen, Engländer, Hamburger, Flamen…

Der Handel auf den Inseln fand auf drei Ebenen statt: Außenhandel, regionaler Handel und lokaler Handel.

Fuerteventura verfügte im Gegensatz zu den anderen Kanareninseln als „Isla de Señorío" über das Recht, eine Reihe von Abgaben zu erheben (ein Fünftel) und Beschränkungen aufzuerlegen. Fuerteventura beteiligte sich vor allem am regionalen oder interinsularen Handel, der ein Seehandel war, sowie am lokalen Handel. Der lokale Handel war häufiger und wurde über verschiedene Vertriebswege abgewickelt: Händler mit Läden, Händler, die über die Insel reisten, und Käseverkäuferinnen.

Die umfassendste Geschichtsforschung über Fuerteventura stammt von Dr. Rene Vernau. In naturalistischer Tradition beschrieb er ausführlich das Vieh, die Weidearten, die Schäfer und sogar die traditionelle Käseherstellung (1884-1888):

„(…) Die Herstellung ist sehr einfach. Nach dem Melken wird der Milch sofort Lab beigesetzt, damit diese gerinnt, und sie wird in einfache runde Formen aus Holzspänen (Palmholz) gefüllt, die auf ein Brett gestellt werden. Mit den Händen wird Druck auf die geronnene Milch ausgeübt, bis die Molke entwichen ist und der Käse eine festere Konsistenz hat. Jetzt muss der Käse lediglich noch mit Salz abgerieben werden und trocknen. Wenn er getrocknet ist, ist er so hart, dass dass man ihn nur mit einem Stein oder einem Hammer teilen kann. Häufig wird auf Fuerteventura der Käse noch zusätzlich außen mit Lehm abgerieben, was ihm ein wenig appetitliches Aussehen verleiht. Ohne Zweifel dient diese Prozedur dazu, zu verhindern, dass der Käse zu hart wird."