



# Alles nur Käse

Da geht Käseliebhabern das Herz - und vor allem der Mund - auf: Beim 38. Fête du Fromage dreht sich im Garten des Schlosses von Harzé am Samstag, 19. August, und Sonntag, 20. August, alles um das Milcherzeugnis. An insgesamt 32 Ständen können die Besucher nicht nur über 250 verschiedene Käsekreationen kennenlernen, sondern sie auch direkt verkosten und bei Bedarf erwerben.

VON CARSTEN LÖBKE

„Das ist schon unglaublich, wie sich das Event über die Jahre entwickelt hat. Was damals mit sechs Ständen und einer Handvoll Besucher begann, ist mittlerweile zu einem richtigen Publikumsmagneten geworden“, erzählt Léon Duysens, Präsident des Unterstützungskomitees, das sich seit über 30 Jahren für den wallonischen Käse starkmacht. Der Käseliebhaber weiß, wovon er spricht, schließlich hat er alle Auflagen miterlebt. „Geplant und durchgeführt haben es aber andere“, unterstreicht er.

Die organisatorischen Fäden laufen seit Jahren im Haus für Tourismus Ourthe-Amblyve zusammen, das seit einigen Jahren in Person von Jacques Lillien geführt wird. „Das Käsefest ist ein absolutes Highlight im Veranstaltungskalender“, berichtet er und schiebt direkt hinterher: „Das Fest zieht sowohl Feinschmecker, Gastronomen wie auch neugierige Käseliebhaber an, die ein außergewöhnliches Event an einem imposanten Ort genießen wollen. Kurz gesagt: Das Käsefestival ist eine Kombination aus einem Feinschmeckermarkt, einer Fachmesse und einem Treffen von Gleichgesinnten.“

Jacques Lillien rechnet damit, dass am kommenden Wochenende knapp 10.000 Besucher das Schlossgelände von Harzé beleben werden. „Käse ist bei Belgiern einfach beliebt und schmeckt zu jeder Jahres- sowie Uhrzeit“, meint er. Und die Zahlen geben ihm recht: Im Durchschnitt konsumiert der Belgier etwa 11,7 Kilo Käse pro Jahr, der Wallone in der Regel sogar knapp 13,4 Kilo.

Bei der Käseauswahl hat der Konsument die Qual der Wahl.

Allein in der Wallonie gibt es laut der APAQ-W (Agentur der Wallonie zur Förderung landwirtschaftlicher Qualitätserzeugnisse) 668 verschiedene Produzenten. „Der Käse erlebte in den letzten Jahren in der Region einen regelrechten Aufschwung“, meint Léon Duysens. Aber warum? Der Präsident meint, die Antwort zu kennen: „Der sinkende Milchpreis bringt die hiesigen Landwirte in Bedrängnis. Um dem Negativtrend entgegenzuwirken, bauen sich einige Bauern ein zweites Standbein auf, um Geld in die Kasse zu spülen. Neben Hofläden, Pensionen und anderen Aktivitäten widmen sich immer mehr Farmer der Käseproduktion. Die Folge: Die Anzahl Produzenten nimmt zu und der

Konsument hat noch mehr Auswahl.“ Eine große Auswahl steht auch den Besuchern des 38.

sem Jahr auf Griechenland gelegt, das für die 38. Auflage des Käsefestes als Gastregion auserkoren wurde. „Mit dem Begriff ‚Griechischer Käse‘ verbinden die meisten Nicht-Griechen vorwiegend den Feta. Dabei gibt es in dem Land der Götter über 100 verschiedene Käsesorten, von denen einige vorgestellt werden“, erklärt Lillien.

Und was passiert, wenn es regnet? Fällt das 38. Käsefest dann ins Wasser? „Nein. Wir haben unsere Stände in einem Zelt untergebracht, sodass die Produzenten und Besucher nicht nass werden. Also auch bei Regen kann das Schloss von Harzé am Wochenende angesteuert werden. Einfach immer der Nase nach“, witzelt Jaques Lillien.



„Der Käse erlebte in den letzten Jahren in der Region einen regelrechten Aufschwung.“  
Léon Duysens

Fête du Fromage zur Verfügung. Über 250 Käsekreationen von überwiegend wallonischen Produzenten werden an 32 Ständen angeboten. „Pro-

der Wallonie wird aber auch eine kleine Palette an internationalen Kreationen aufgetischt. Besonderes Augenmerk haben die Veranstalter in die-



Die Verantwortlichen des Käsefestes rechnen mit knapp 10.000 Besuchern.

Verschiedene regionale Bruderschaften nutzen das Käsefest, um Mitglieder aus ihren Reihen zu ehren. Mit ihren Traditionskostümen sorgen sie für zusätzliche Atmosphäre. Foto: Veranstalter

## PROGRAMM

### Zwei käsiges Tage in Harzé

- Das 38. Käsefest auf dem Schlossgelände von Harzé öffnet am Samstag, um 14 Uhr seine Pforten und wird um 15 Uhr offiziell durch einige Ehrengäste eröffnet. Bis 19 Uhr sind die 32 Stände geöffnet. Darüber hinaus stehen verschiedene musikalische Animationen mit Harmonien aus der Gegend auf dem Programm. Zum Abschluss des ersten Tages wird bis etwa 22 Uhr ein geselliger Abend mit musikalischer Unterhaltung gelebt.
- Am Sonntag ist das Käsefest von 12 bis 19 Uhr geöffnet. Um 15 Uhr lobt die APAQ-W verschiedene Preise aus. Des Weiteren steht um 15.30 Uhr ein griechischer Showtanz an, der von der Gruppe Terpsichore präsentiert wird.
- Das ganze Wochenende begleitet und animiert Michel Vincent, ein bekannter Radiomoderator des RTBF-Rundfunkablers VivaCité, die Veranstaltung.
- Verschiedene regionale Bruderschaften nutzen das Käsefest, um Mitglieder aus ihren Reihen zu ehren. Mit ihren Traditionskostümen sorgen sie für zusätzliche Atmosphäre rund um das Schloss von Harzé.
- Auch den Kindern wird während den zwei Tagen etwas geboten. Neben einer Hüpfburg laden zudem verschiedene Kinderanimationen zum Zeltverbleib ein.

**i** Adresse: Château de Harzé, Rue de Bastogne 1 in 4920 Harzé-Aywaille. Weitere Informationen gibt es auf [fetedufromage.be](http://fetedufromage.be)