

# Alles Käse!

Schon zum 39. Mal findet am Wochenende im Park des Schlosses von Harzé, unweit von Aywaille, das „Käsefest“ statt. In der Ferienregion Ourthe-Vesdre-Ambève mit ihren zahlreichen touristischen Sehenswürdigkeiten und Aktivitäten stellt diese sommerliche Veranstaltung alljährlich eine Besonderheit dar.

VON MARC KOMOTH

Nicht Grillwurst oder Fritten, sondern Milchprodukte aus der ganzen Wallonie und aus dem diesjährigen Gastland Österreich stehen im Mittelpunkt des Festes. Käsefabrikanten, Molkereien und Bauernhöfe stellen sich selbst und ihre Produkte vor. An etwa 30 Ständen kann man rund 250 verschiedene Käsesorten als kleine Kostproben verkosten und natürlich kaufen. Große industrielle Käseproduzenten und kleine Hersteller, die auf dem kürzesten Weg ihre Produkte an den Verbraucher bringen wollen, sind vertreten. Die meisten aus der Wallonie, einige auch aus Flandern.

Das diesjährige Datum des 11. und 12. August ist ungewöhnlich früh für das Käsefest. Der Formel-1-Grand-Prix von Spa-Francorchamps und das Mittelalterfest von Remouchamps sind Terminkonkurrenten, mit denen man sich in der kleinen, aber feinen Tourismusregion abspricht. Dafür sorgt die Vereinigung Greova (Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Ambève), die seit inzwischen elf Jahren als Organisator des Käsefestes auftritt.

Jacques Lilien, Direktor des Greova, erwartet auch in diesem Jahr wieder zwischen 5.000 und 10.000 Besucher an dem malerischen Schloss. Er schildert, wie das Käsefest seine Anfänge in den historischen Räumen des Schlosses fand und wie es sich seitdem qualitativ und quantitativ entwickelt hat. Seit einigen Jahren ist der Parkplatz und das gesamte Umfeld des Schlosses beim Käsefest mit Ständen belegt.



Das Käsefest besteht aus Gastronomie, Unterhaltung und Folklore.

Das Käsefest hat auch folkloristische Aspekte. Es bildet die Bühne für feierliche Ernennungen verschiedener Bruderschaften, so die „Confrérie du Herve“ oder die „Seigneurie du Remoudou“.

Fotos: Veranstalter



Rund 250 verschiedene Käsesorten werden am Schloss von Harzé vertreten sein.



Kostprobe gefällt? Manche Hersteller bieten an ihren Ständen kleine Verkostigungen an.

Weichkäse mit gewaschener Rinde, Weichkäse mit weißem Edelschimmel, Schnittkäse (halbfest und fest) sowie Blauschimmelkäse. Elf verschiedene Preisträger gibt es damit bei den verschiedenen Wettbewerben.

Star und „Käse des Jahres“ ist für das aktuelle Jahr der während zehn Monaten gereifte „Le Valêt“ des Produzenten Andreas Keul aus Recht. Als „fruchtig und im hinteren Mundbereich leicht pikant“ beschreibt die Jury den Geschmack dieses Käses, der in Weismes produziert wird. Er hat gute Schmelzeigenschaften und kann deshalb für Raclette, Gratin oder Fondue ebenso verwendet werden wie als Brotbelag oder als eigenständige Mahlzeit und geschmacklich ebenbürtiger Partner von Wein oder Bier.

Ehregast der diesjährigen Veranstaltung in Harzé ist das Land Österreich. Dessens Lütticher Honorarkonsul Jacques Thomas rühmte die alpenländischen Käsespezialitäten im Vorfeld des Festes unter anderem mit Hinweis auf die große Vielfalt, die in Österreich durch die Produktion in unterschiedlichen Jahreszeiten, auf unterschiedlicher Höhe und durch verschiedenartige Gras- und Kräuterritterung der Tiere hervorgerufen werde. Bergkäse, Almkäse, Heukäse... – so einige besondere österreichische Käseprodukte. In Harzé werden Produzenten unter anderem aus Tirol und Vorarlberg vertreten sein. 616 Tonnen Käse wurden im Jahr 2017 aus Österreich nach Belgien importiert, wusste der Honorarkonsul noch zu berichten.

Die Veranstalter des Käsefestes hatten in dessen Vorfeld auch aktuelles Zahlenmaterial zu präsentieren: Der durchschnittliche Jahreskonsum der Belgier liegt demnach bei zwölf Kilogramm Käse, davon rund die Hälfte Hartkäse. 115 Euro gibt jeder Belgier demnach pro Jahr für Käse aus.

## Käse des Jahres ist „Le Valêt“ von Andreas Keul aus Recht.

Das Rahmenprogramm des Käsefestes umfasst Animationen und musikalische Unterhaltung. Für die Kinder gibt es Hüpfburg und Schminke. Folkloristische Bruderschaften nutzen diesen Rahmen, um Ernennungen neuer Mitglieder vorzunehmen.

Es wird für das Käsefest kein Eintritt erhoben. Die Veranstaltung beginnt am Samstag, 11. August, um 14 Uhr und am Sonntag, 12. August, um 12 Uhr. Das Schloss von Harzé erreicht man über die Autobahn 25 Lüttich-Luxemburg. Ausfahrt 47. Die Adresse lautet Rue de Bastogne 1, Aywaille.

Informationen über das Käsefest, auch in deutscher Sprache: [www.fetedufromage.be](http://www.fetedufromage.be).

## HINTERGRUND

### Das Schloss von Harzé und das Müllerei-/Bäckermuseum

- Die ersten Besitzer der Anlage war die Familie de Clermont zu Beginn des 14. Jahrhunderts, die eine befestigte Anlage an dieser Stelle errichtete. In der Folgezeit wechselte mehrfach der Besitzer. Das änderte sich erst mit der Heirat von Margarete von der Marck mit Jean de Ligne 1547.
- Im 17. Jahrhundert erhielt das Schloss das heutige Erscheinungsbild, als 1631 Graf Ernest van Suis die Erbin Ernestine van Linden heiratete und in der Folgezeit große Baumaßnahmen durchführen ließ. So entstand der Schlosshof mit den runden Türmen; zwei dieser massiven Türme sind noch erhalten. In der Folgezeit war das Schloss im Besitz der Familie von Eynatten und der Familie de Rahier. Seit 1965 steht es unter Denkmalschutz. 1973 erwarb es die Provinz Lüttich, die es heute als Seminarzentrum und Hotel nutzt.
- Das „Château de Harzé“ diente im Zweiten Weltkrieg während der Ardennenoffensive ab dem 29. Oktober 1944 als Hauptquartier der amerikanischen Streitkräfte, dem XVIII. US-Luftlandekorps unter Generalmajor Matthew B. Ridgway. Am 28. Dezember 1944 traf sich im Schloss der Oberkommandierende General Eisenhower mit Ridgway.

- Im alten Bauernhaus des Schlosses befindet sich das Müllerei- und Bäckermuseum. In sechs Ausstellungsräumen wird der Weg von der Weizenerte über die traditionellen Mühlen im Mittelalter bis zur Bäckereiwerkstatt im frühen 20. Jahrhundert aufgezeigt. Das Museum zeigt die Entwicklung von der wassergetriebenen Mühle hin zu ersten industriellen Mühlen. Besucher können den kompletten Prozess einer authentischen Wassermühle, Antrieb der Mühlsteine und hydraulisch bewegte Hebelwerke und Zahnräder kennenlernen. Im weiteren Verlauf wird die Herstellung von Back- und Konditoreiwaren von der napoleonischen Zeit bis zur Nachkriegszeit aufgezeigt. Funktionstüchtige Maschinen aus dem Alltag der Bäckerei werden ebenso präsentiert wie Utensilien und Handwerkzeug zur Eis- und Schokoladenherstellung. (Quelle: Wikipedia und [www.chateau-harze.be](http://www.chateau-harze.be))

### Anzahl deutschsprachiger Besucher verdreifacht

Nicht zuletzt die Tatsache, dass man bei zahlreichen Veranstaltungen in der gesamten Region in den vergangenen Jahren einen deutlich steigenden Anteil von deutschsprachigen Besuchern verzeichnen kann, darf sich das Greova auf die Fahne schreiben: „Unsere Öffentlichkeitsarbeit in deutscher Sprache, beispielsweise im Internet, macht sich bezahlt. Die Anzahl deutschsprachiger Besucher hat sich in den letzten Jahren verdreifacht“, bilanziert Jacques Lilien zufrieden.

Im Vorfeld des Käsefestes wurden verschiedene Wettbewerbe durchgeführt. Nicht weniger als 172 Käsesorten nahmen in diesem Jahr daran teil – eine Rekordanzahl, wie der Greova-Direktor stolz berichtet. Die als Preise der Wallonischen Region mit den Bezeichnungen „Harzé d’Or“ und „Harzé d’Argent“ begehrten Auszeichnungen werden am Samstagabend offiziell verliehen. Das Komitee „Soutien des Fromages de Wallonie“ organisiert diese Wahl für Käse aus Kuh-, Ziegen- und Schafsmilch und unterscheidet dabei zwischen Frischkäse,



Der Park des Schlosses bildet den Rahmen des Festes.



Das Schloss dient heute als Seminarzentrum.