

# Le Cocagne

***Zwischen Albi und Castres, im kleinen Weiler Ginestarié beim Dorf Saint Antonin, verarbeiten Dragan und Chantal Teotski die Milch ihrer eigenen Ziegen.***

Aus der Milch seiner Ziegenherde stellt Dragan einen feinen und weichen Käse her. Ungeachtet seiner geheimgehaltenen Produktionsweise ist der Pavé de la Ginestarié ein Beispiel für herausragende Qualität geworden. Unser Meister hat sich nicht mit einem einzigen Erfolg zufrieden gegeben. Als ewig Neugieriger wollte er sein Rezept mit Schafsmilch ausprobieren. Er kaufte daher Schafsmilch bei seinen Nachbarn. Das Resultat ist überraschend, meiner Meinung nach der beste laktische Weichkäse aus Schafsmilch.

Um die Milch zum Gerinnen zu bringen, sind zwei Elemente nötig: das Lab und die laktischen Milchfermente. Das Lab hat eine physische Auswirkung, es schneidet das Kasein und ändert die Struktur der Milch. Die Fermente spielen eine mikrobiologische Rolle. Mit ihrer Hilfe entwickelt der Käse bestimmte Geschmackseigenschaften. Die altüberlieferte Technik besteht darin, die Molke vom Vorabend zu verwenden. Dieser Prozess wird dem Terroir und den ursprünglichen Qualitäten der Milch gerecht.

Aus Sicherheitsgründen und der Einfachheit halber verwenden die meisten Käseproduzenten heute Fermente, die vorher im Labor ausgewählt wurden. Natürlich erlaubt diese Technik, die Risiken der Milch einzuschränken, sie vermindert aber ihre spezifische Besonderheit. Dragan hat die Notwendigkeit verstanden, bei den bäuerlichen Ursprüngen zu bleiben.

Dragan ist seit zwanzig Jahren damit beschäftigt, den alten Hof zu renovieren. Dank seiner Arbeit und des guten Geschmacks von Chantal ist der Ort inzwischen zauberhaft geworden. Liebhaber von Ruhe und den angenehmen Seiten des Lebens werden begeistert sein. Für die, die davon träumen, sich ein paar Tage Auszeit zu gönnen, bietet diese Adresse alle Annehmlichkeiten.