

Gian Domenico Negro, Bubbio (Italien)

Der Retter des Robiola

Der Piemontese Gian Domenico Negro hat dem exquisiten Ziegenkäse Robiola di Roccaverano zu einer grandiosen Renaissance verholfen. **Rudolf Trefzer**



Bild: Rudolf Trefzer

Seine Ziegenkäse begeistern Kenner und Geniesser: Gian Domenico Negro.

Alles begann mit der heiligen Empörung des studierten Önologen und Käseliebhabs Gian Domenico Negro und seinem gewagten Entschluss, dem Grund seiner Empörung durch selbständiges Handeln die Grundlage zu entziehen. Aufgewachsen in Cessole, einem kleinen Dorf in der Langa Astigiana im südlichen Piemont unweit der ligurischen Grenze, liebte er den hier seit langem hergestellten Ziegenkäse.

Dessen Name «Robiola di Roccaverano» verweist auf das auf rund 800 Metern gelegene, pittoreske Dorf des wildschroffen Hügellands, und er brauchte den Qualitätsvergleich mit Frankreichs berühmten Chèvres nicht zu scheuen. Doch mit der Abwanderung eines Teils der bäuerlichen Bevölkerung in die Städte und den Rationalisierungsbestrebungen in der Landwirtschaft war in den letzten Dezennien die Ziege, die vor über einem Jahrtausend von den Sarazenen ins Gebiet gebracht worden war, als Nutztier in Ungnade gefallen. Zu gering waren die Milcherträge.

Zwar wurden noch immer Robiola-Käse hergestellt, aber zunehmend aus Kuh- und Schafsmilch. Und so drohte einem der ältesten Ziegenkäse Italiens

das Aus, zumal die Herkunftsbestimmungen (Denominazione di Origine Protetta) aus dem Jahre 1996 erlaubten, dass ein Robiola di Roccaverano bis zu 85 Prozent Kuhmilch enthalten darf und die restlichen 15 Prozent entweder aus Schafs- oder Ziegenmilch sein müssen. «Wir hatten die paradoxe Situation, dass einer der ältesten Ziegenkäse Italiens unter Umständen auch ohne einen einzigen Tropfen Ziegenmilch hergestellt werden konnte. Eine Absurdität!», empört sich der temperamentvolle Käseaffineur noch heute.

Kooperation mit Produzenten

Doch Gian Domenico Negro beliess es nicht beim blossen Lamentieren. 1998 gründete er mit «Arbiora» (so wird der Robiola-Käse im lokalen Dialekt genannt) seine eigene Firma – mit dem Ziel, den wahren, ausschliesslich aus roher Ziegenmilch hergestellten Robiola di Roccaverano in enger Zusammenarbeit mit den verbliebenen bäuerlichen Käseherstellern vor dem Aussterben zu bewahren und ihm als Qualitätskäse zu einer Renaissance zu verhelfen. Das Geschäftsmodell ist einfach: Arbiora kauft qualitätsorientierten Produzenten die

Arbiora

Sitz: Bubbio (Piemont), seit 1998
Mitarbeitende: 5
Verkauf: ca. 40 Tonnen pro Jahr

Italien

Einwohner: 60,8 Millionen
BIP/Kopf: 25 200 Euro
Arbeitslosenquote: 9,2 Prozent

frischen Ziegenkäse ab, veredelt diese in den Kellerräumen des Firmensitzes in Bubbio und verkauft sie unter dem Label Arbiora an die gehobene Gastronomie und an Feinkostgeschäfte in ganz Italien und auch im Ausland. Dabei fungiert Arbiora nicht nur als Bindeglied zwischen den Herstellern und den Konsumenten. In der Person des Arbiora-Gründers und inzwischen europaweit vernetzten Käseliebhabs Gian Domenico Negro hat der Robiola di Roccaverano einen unermüdlichen und überzeugenden Promoter.

Es ist – das schleckt keine Geiss weg – zu einem grossen Teil Negros Verdienst, dass es den klassischen Robiola di Roccaverano noch gibt und dass er wieder zu einem Begriff in der italienischen Käselandschaft geworden ist. «Als ich mit Arbiora anfang, gab es nur noch 1500 Ziegen im Gebiet, heute sind es 6500», freut er sich und fügt an: «2011 wurden in der ganzen Produktionszone 340 000 Robiole hergestellt. 90 Prozent von ihnen waren reine Ziegenmilchkäse.»

In den letzten Jahren hat der bärtige Piemontese seine Angebotspalette um mehr als 20 weitere Ziegenmilchkäse erweitert, welche die 18 Käseproduzenten, mit denen er zusammenarbeitet, nach seinen Rezepten exklusiv für ihn herstellen. Heute ist der Name «Arbiora» ein in ganz Italien bekanntes Markenzeichen für erstklassige und einzigartige Ziegenkäse. ■