

Saint Nicolas

In der Dalmerie leben die Mönche von ihrer Hände Arbeit, wie die meisten Ordensgemeinschaften heute. Um sich selbst zu versorgen, züchten sie Ziegen und verarbeiten die komplette Milch zu Rohmilchkäse.

Terroir : Herault (Languedoc)

Milch : Ziegenmilch

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : naturbelassen

Produktion : klösterlich

Das Kloster von Saint-Nicolas



Das orthodoxe Kloster von Saint Nicolas liegt 85 km westlich von Montpellier und 60 km nordöstlich von Beziers; es ließ sich ab 1965 im Weiler von La Dalmerie im Norden des Departements Herault in der Nähe der Orb-Quellen nieder.

Produktion

Im Laufe von mehr als zehn Jahren bis zu deren Schließung wurden ihre Käse ausschließlich an die frühere Luftfahrtgesellschaft UTA verkauft.

Um ihre Milch aufzuwerten, schufen sie eine Käsespezialität in Form eines Barrens mit Thymiengeschmack, den „Saint Nicolas“. Sie entwickelten auch ein Logo und eine Marke, unter der ihre Käse verkauft werden.

Charakteristische Eigenschaften



Das wesentliche Merkmal dieses Käses ist sein angenehmer Geschmack nach Thymian.

Gewiss, die Ziegenherde, die die Milch liefert, genießt im Sommer die Kräuter der Garrigue. Aber die Ziegen schwärmen nicht für Thymian, und, um so schlimmer für die vermeintliche Schäfer-Idylle: der Saint Nicolas erhält seinen Geschmack durch eine aromatische Ergänzung, die der Milch zugefügt wird.

Man vergisst diese minimale

Täuschung durch das Vergnügen, das dieser kleine Käsebarren erzeugt: der aromatische sahnige Teig ist ein wahrer Gaumenkitzel für den Kenner.