

# Bleu d'Auvergne

*Er wurde in der Mitte des 19. Jh. von Antoine Roussel geschaffen. Dieser Bauer hatte die Idee, seine dicke geronnene Milch mit einem alten Stück Brot, das schon anfing blau zu werden, zu beimpfen.*

**AOC** : 1975

**Terroir** : Auvergne

**Milch** : Kuhmilch

**Käseart** : Weichkäse mit Blauschimmel

**Käserinde** naturbelassen

**Produktion** : Molkerei

**Impfung** (Anlegen der Kultur)

Antoine Roussel bereitete seine Beimpfung wie folgt vor:

Er wählte das am wenigsten durchgebackene Roggenbrot mit der besten Kruste aus und legte es an die feuchteste Stelle des Kellers.

Sobald das Brot anfing, einen blauen Schimmelpilz zu zeigen, schnitt er es in kleine Stückchen, um den Prozess zu beschleunigen.

Dann ließ er es trocknen und zermahlte es schließlich, um das unbedingt notwendige blaue Pulver zu erhalten.

**Affinage**

Der Käse wird anschließend mit einer Nadel angestochen, damit Luft eintritt und die Entwicklung des Penicillium-Pilzes begünstigt.

Ein dunkelgrüner bis blauer Schimmel färbt seinen Teig, und ein Schimmer der gleichen Farbe schmückt seine Kruste.

**Der Bleu d'Auvergne ist weniger kräftig als sein Nachbar vom Causses-Plateau. Er zergeht auf der Zunge und hinterläßt einen angenehmen und feinen Geschmack.**

