

Fourme d'Ambert

Henri de la Tour d'Auvergne, Vicomte von Turenne und Marschall von Frankreich (1611 – 1675), erklärte: « Gott ist mit den großen Bataillonen, vor allem, wenn ihre Soldaten ein Stück Fourme d'Ambert in der Tasche haben ! »

AOC: 1976

Terroir: Auvergne, Puy de Dome

Milch: Kuhmilch

Käsesorte: Weichkäse mit Schimmelflora

Käserinde: naturbelassen

Produktion: AOC-Käse aus der Genossenschaft

Ursprung

Der Begriff „*fourme*“ leitet sich vom altfranzösischen *forme* ab, woraus *formaige*, *formage*, dann *fromage* wurde.

Die ersten Spuren dieses Käses gehen auf das 8. Jahrhundert zurück. Bis zum 20. Jahrhundert wurde er ausschließlich auf Bauernhöfen in sogenannten „Jasserien“ produziert, d.h. in Sommerhäusern, die sowohl Bauernhöfe und Molkerei waren und zwischen 600 und 1600 m hoch liegen. Es waren die Frauen und Kinder, die in diesen Häusern übersommerten. Das sehr einfache Gebäude diente gleichzeitig als Stall und als Käserei. Die Männer selbst kümmerten sich um das Haus.

Charakteristische Eigenschaften

Der cremefarbene Teig ist sehr fett und die Schimmelflora wenig ausgeprägt. Durch die Verringerung des *Penicillium*s wird der Teig fetter. Er hat einen leichten Kellergeruch und einen delikaten und feinen Geschmack.

