

# Roquefort

*Im Süden des Zentralmassivs, in der ehemaligen Provinz Rouergue, im Herzen eines trockenen und zerklüfteten Landes, gibt es nichts anderes als den Roquefort, „wo weder Weinstock noch Weizenkorn wachsen“ gemäß den Worten einer Urkunde Karls VII.*

**AOC** : 1925

**Terroir** : Aveyron, Rouergue (Midi-Pyrénées)

**Milch** : Schafsmilch

**Käsesorte** : Blauschimmelkäse

**Produktion** : AOC-Käse aus der Molkerei

## Ursprung

Während einer Reise in die Mitte seines Reiches machte Karl der Große um das Jahr 800 eine gastronomische Entdeckung. Der gastgebende Bischof bot ihm einen Imbiss aus Brot und dem einheimischen Käse an. Da dieser gesprenkelt war, fing der Kaiser an, mit seiner Messerspitze an den Adern herumzukratzen. Der Bischof machte ihn daher darauf aufmerksam, dass er sich das Beste entgehen ließ. Nachdem Karl der Große ihn probiert hatte, betrachtete er ihn als eines seiner Lieblingsgerichte und ließ sich jedes Jahr zwei Kisten davon schicken.



Im Jahr 1407 erteilte Karl VI. den Einwohnern von Roquefort als Besitzern der natürlichen Höhlen dieses Dorfes das Exklusivrecht auf die Käsereifung.

Der Roquefort war der erste Käse, dem das Prüfsiegel Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) verliehen wurde.

## Charakteristische Eigenschaften

Auf dem vor Abertausenden von Jahren abgesenkten Plateau von Combalou fand ein riesiger Erdbeben im Felsgestein statt. In diesen eingestürzten Felsen wurden die Roquefort-Keller angelegt. Die feuchte Luft dringt durch lange Felsspalten ein, die „fleurines“ genannt werden. Dieser Mechanismus fördert die Verteilung des zur Entwicklung der blauen Pilzadern notwendigen „*Penicillium roqueforti*“. Die Natur sorgt somit für die in der Welt einzigartigen biologischen Bedingungen.