

Langres

Nachdem er lange verschwunden war, gibt es den Langres-Käse vom Bauernhof wieder. Der GAEC (Groupement agricole d'exploitation en commun) Barraques beweist seinen Mut in Sachen Landwirtschaft.

AOC : 1991

Terroir : vom Plateau von Langres bis zu den Weiden von Bassigny

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : Weichkäse

Käserinde : gewaschen

Produktion : AOC-Käse aus der Molkerei



Ein wenig Geschichte

Die Stadt Langres musste sich langen Belagerungen unterziehen.... Es ist mündlich überliefert, dass es Frauen waren, die diesen merkwürdigen, lange haltbaren Käse erfunden ... und das Geheimnis von Mutter an Tochter weitergegeben haben! Die Geschichte lehrt uns, dass der Prior der Dominikaner von Langres im 18. Jahrhundert ein Lied zu Ehren des guten Käses von Peigney, einem ein Kilometer entfernten kleinen Dorf, komponiert hat.



Ursprung

Die charakteristische Mulde wird „Fontaine“ genannt. Die wahrscheinlichste Erklärung ist wie folgt: Früher, als die Produzenten auf den Feldern beschäftigt waren, mussten sie ein Mittel finden, um regelmäßig ihre Käse zu befeuchten. Um Zeit zu gewinnen, machten sie eine kleine Mulde in den Käse und schütteten Wasser ins Innere. Somit blieb der Käse feucht.

Man kann den Langres-Käse mit einer hochprozentigen Spirituose flambieren. Diese Tradition erklärt sich durch die bäuerliche Praxis der Destillation. Es handelt sich um eine Mischung von zwei Arten des „savoir-faire“. Diese „Manipulation“ bietet ein schönes Spektakel und ermöglicht es, den Käse einmal auf andere Art zu genießen.

Entwicklung

Die bäuerliche Produktion des Langres existierte nicht mehr und ging auf die handwerklich arbeitenden Käsehersteller über, die die Milch der Bauern verarbeiteten. Diese bedauerliche

Entwicklung hat sich jedoch geändert: man findet erneut schöne Käse aus bäuerlicher Herstellung.

Die gewaschene Rinde des Langres ist weniger kräftig als die seiner Artgenossen. Sein feiner und sahniger Geschmack wird trotzdem bei der Reifung intensiver.