

Camembert de Normandie aus Rohmilch, handgeschöpft

Die Gattung Camembert gibt es auf der ganzen Welt. Den Namen hat sich die Industrie widerrechtlich angeeignet, um das Image ihrer Produktion aufzuwerten. Die althergebrachten Praktiken und das Terroir ergeben nur bei den echten AOC-Camemberts der Normandie aus Rohmilch einen Sinn.

Terroir: Normandie

Milch: Kuhmilch

Käsesorte: Weichkäse

Käserinde: Weißschimmelkäse

Produktion: AOC-Käse aus der Molkerei

Ursprung

Schon 1680 erwähnten die Archive des Ortes Camembert die Fabrikation eines Käses in diesem Gebiet. Der Camembert jedoch, den wir heute verkosten, wurde während der Revolution von Marie Harel erfunden. Aufgrund der Ratschläge eines abtrünnigen Priesters, den sie auf ihrem Hof versteckte, entwickelte sie 1791 einen originellen Käse, der gleichzeitig dem früheren Camembert und dem Brie ähnelte.

1880 hatte dann der Ingenieur Ridel die Idee, diesen Käse in eine dünne Holzschachtel zu geben, um den Transport zu erleichtern.



Charakteristische Eigenschaften

Dieser Käse mit Weißschimmelrinde hat einen weichen und angenehmen Teig. Sein Geschmack ist charakteristisch und wird mit der Zeit würziger. Der Camembert wird nach einer laktischen Gerinnung hergestellt: er reift daher von außen.