

Mimolette (extra-alt)

Der Mimolette, genannt „Boule de Lille“ (Kugel aus Lille), war offenbar der Lieblingskäse von General de Gaulle.

Terroir : Flandern

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : Hartkäse

Käserinde : naturbelassen

Produktion : Molkerei

Ursprung

Im 16. und 17. Jahrhundert regierte das spanische Kaiserreich über ganz Flandern und die Niederlande. Dieses Gebiet umfasst die heutigen Niederlande, den flämischen Teil Belgiens und einen Teil des Departements Nord Pas-de-Calais. Die Spanier produzierten überall in ihrem Reich ihre gewohnten Lebensmittel, vor allem den Hartkäse, der in Spanien Manchego genannt wird und der sich trotz der warmen Temperaturen hält.

Diese Regionen behielten die Fabrikations- und Essensgewohnheiten für diesen Käse bei, der noch immer in Spanien Manchego, in Holland Edamer und in Frankreich Mimolette heißt.

Der Ciron

Diese mikroskopisch kleine Milbe setzt sich auf dem Käse fest. Sie knabbert die Rinde auf natürliche Art an. Der Käse, der dann rundherum durchlöchert ist, kann somit atmen.

Um zu vermeiden, dass die Milben immer die gleiche Stelle befallen, wird die Rinde regelmäßig gebürstet und die Kugel gedreht.



Charakteristische Eigenschaften

Die spezifische orange Farbe des Teigs stammt von einem natürlichen Farbstoff, dem „Roucou“ (Annatto). Er wurde zu Zeiten Colberts entwickelt, um die französischen und holländischen Erzeugnisse gut unterscheiden zu können. Die extra-alten Mimolette-Käse oder die „vieux-cassants“ reifen mindestens 20 Monate. Es handelt sich um eine harte und spröde Kugel von oranger bis hellbrauner Farbe.