

Morbier

(oder Falscher Sepmoncel)

Seit wahrscheinlich mehr als 250 Jahren wird dieses Produkt des Terroirs, das an seinem Aschestreifen zu erkennen ist, auf den Höfen und Käsereien des Doubs und des Jura hergestellt.

AOC : 2000

Terroir : Franche Comté

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : gepresst, halbfester Käse

Käserinde : naturbelassen, gebürstet

Produktion : AOC-Käse aus der Molkerei

Herkunft

Früher hatten die kleinen Bauernhöfe wenig Milch für die Käseproduktion übrig, und das vor allem im Winter aufgrund des Endes der Laktationsperiode. Wahrscheinlich bestreute der Bauer seinen Käse mit Asche, um ihn zu schützen. Nach dem nächsten Melken ergänzte er dann seinen Käse, damit dieser eine befriedigende Höhe erreichte. Heute wird die Asche durch Pflanzenkohle ersetzt, die nur noch zur Dekoration dient.

Affinage

Am Beginn der Affinage wird der Morbier zweimal pro Woche mit Salzwasser abgebürstet. Im Laufe der Wochen bürstet man seltener ab. Sein kräftiger Geschmack entwickelt sich im Laufe der 6monatigen Reife. Der Teig ist geschmeidig.

