

Epoisses

AOC: 1991

Milch: Kuhmilch

Käsesorte: Weichkäse

Käserinde: gewaschen

Produktion: AOC-Käse aus der Molkerei

Das Dorf Epoisses beherbergt seit dem frühen 16. Jh. eine Ordensgemeinschaft, der lt. mündlicher Überlieferung die Urheberschaft des Epoisses zugeschrieben wird.

Ursprung

Als die Ordensgemeinschaft das Dorf nach fast zwei Jahrhunderten verließ, vermachte sie den Bäuerinnen des Tals ein wertvolles Erbe: das Rezept der Fabrikation. Der Erfolg war groß.

Napoléon I und Brillat-Savarin gehörten zu den großen Liebhabern dieses Käses. Am Anfang des Jahrhunderts stellten mehr als 300 Bauernhöfe diesen Käse her.

Der Niedergang traf das Produkt hart, es verschwand schließlich ganz.

Glücklicherweise haben Simone und Robert Berthaut im Jahr 1956 reagiert. Das Verschwinden des bäuerlichen Epoisses hat sie veranlasst zu handeln, um ihn wiederaufleben zu lassen. Sie haben sich bei den alten Bäuerinnen erkundigt, um die altüberlieferten Methoden kennenzulernen, und haben eine Käserei gegründet.

Die Wiederkehr

Der Epoisses erlebte eine triumphale Rückkehr. Man schätzt ihn wegen seiner sehr cremigen, fast fließenden Konsistenz und wegen seines kräftigen Geschmacks.

Eines seiner Merkmale ist, dass er mit Marc de Bourgogne eingerieben wird, was seinen intensiven Geschmack noch erhöht. Einen Käse mit Alkohol einzureiben war früher zusätzlich von hygienischem Nutzen.

