

Galet de Chartreuse

Die Ziegenzucht wurde 1998 von Christiane und André Branche gegründet. André war vorher Leiter der Logistik, Christiane Buchhalterin. Sie beschlossen, ihr komfortables Leben aufzugeben, um den von seinen Eltern geerbten Hof wiederzubeleben.

Terroir: Lac d'Aiguebellette, bei Chambéry, Département Rhone-Alpes

Milch: Ziegenmilch

Käsesorte: Weichkäse

Art der Käserinde: naturbelassen

Produktion: Bauernkäse

Die Ziegenfarm

Die seit mehr als 30 Jahren ungenutzte Ziegenfarm wurde schön restauriert. Den ungefähr 50 Schafen kann es nur gut gehen. In der Tat hat man vom Hof einen herrlichen Blick auf den See von Aiguebellette. Es handelt sich sicher um die schönste Ziegenfarm, die ich Gelegenheit hatte zu besichtigen. Das Holz verleiht ihr eine rustikale und gemütliche Note. Der Raum ist ziemlich hell. Voraussetzung für eine gute Milch ist offenbar eine angenehme Umgebung. Über diese Behauptung werden jedoch die meisten Landbewohner nur schmunzeln.

Während sich André um die Tiere kümmert, verarbeitet seine Frau Christiane, die ihn bei seinem Abenteuer unterstützt, die Käse. Diese Aufgabenteilung ist eine althergebrachte Praxis. Mit Ausnahme bei den großformatigen Käsen (Beaufort, Comté...) sind es immer die Frauen, die die Käse produziert und daher die „Rezepte“ und die „kleinen Tricks“ entwickelt haben, die den Unterschied ausmachen. Der neu gestaltete Produktionsraum ist ordentlich und funktionell.

Verkostung

Diese Käse werden vorzugsweise halbtrocken verkostet. Der feine Geschmack wird mit dem Alter kräftiger. Die Kruste hat eine schöne rötliche Schimmelflora.

Der **Galet de la Chartreuse** ist doppelt so hoch wie der Mont Grêle, der **Mont Grêle** hat die Form wie ein Saint Félicien und der **Signal** wie ein Crottin.



