VACHERIN MONT-D'OR



Quelle: Radio SRF. Espresso, 18. 2. 2010 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der Weichkäse aus Kuhmilch ist nach dem 1463 Meter hohen Berg nördlich von Vallorbe benannt. Die runden, in Fichtenholzspänen angebotenen Käse werden in Frankreich und in der Schweiz hergestellt.

INFORMATIONEN

- Der Vacherin Mont-d'Or français wird aus Rohmilch hergestellt.
- 1987 starben in der Schweiz 31 Personen nach dem Verzehr von Vacherin Mont-d'Or Suisse. Seither darf der Käse nur noch aus thermisierter Milch hergestellt werden. Das Risiko, an Listeriose-Bakterien durch Vacherin Suisse zu erkranken, ist stark gesunken. Ein Restrisiko bleibt: Schwangere und schwache Personen sollten auf den Genuss verzichten.
- Der Käse ist nicht mit dem Vacherin fribourgeois, einem ebenso vorzüglichen Halbhartkäse, zu verwechseln.
- Den Vacherins aus dem Jura ist Konkurrenz erwachsen: Die Bergfichte aus dem ostschweizerischen Toggenburg.

DATEN

- Die schweizerische und die französische Variante des Vacherin Mont-d'Or sind erst ab Mitte September in den Läden anzutreffen.