ROQUEFORT

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Viele Ranglisten führt der Blauschimmel-Käse an. So war er beispielsweise 1925 der erste Käse, dessen Produktionsgebiet im Süden Frankreichs durch ein AOC gesetzlich festgelegt wurde.

INFORMATIONEN

- Historisch wären viele Superlative aufzuzählen. Hier nur 2: Plinus der Ältere erwähnt 77 n. Chr. den Käse, der in Rom sehr geschätzt worden sei. Karl der Grosse gestand 795 den Bewohnern der Gemeinde Roquefort-sur-Soulzon (heute Département Aveyron) ein Monopol zur Herstellung zu.
- Der Käse wird aus roher Schafsmilch hergestellt. Den gut 2,5 kg schweren Laiben wird ein natürlicher Pilz eingespritzt, anschliessend reift der Käse für mind. 90 Tage.
- Die Käse dürfen ausschliessend in den 7° C feuchtkühlen Kellern der Gemeinde reifen, auf einer Fläche von 2 km auf 300 m! Die Keller haben bis 11 unterirdische Etagen.
- Heute sind es lediglich 7 Betriebe, welche die Milch von über 700'000 Schafen zu jährlich rund 16'000 Tonnen Roquefort verarbeiten.
- Zum Schluss nochmals ein historisches Zitat: Diderot und d'Alembert schrieben 1792 in ihrer legendären Enzyklopädie: «Le fromage de Roquefort est sans contredit le premier fromage d'Europe.»

DATEN

Quelle: François-Régis Gaudry. On va déguster La France. Marabout 2017