

Wie Es zum Käse Kam ? - Blauschimmelkaese " Roquefort "

Kategorien: Wissen, Info

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Der Blauschimmelkaese Roquefort kommt aus dem Berg Combalou im Sueden von Frankreich. So soll er erfunden worden sein: ein junger Schaefer, der sich gerade zum Fruehstueck - Brot mit Schafkaese niedergelassen habe, sei durch den Anblick eines wunderhuebschen Maedchens so angetan gewesen, dass er sein Fruehstueckbrot auf einen Felsvorsprung gelegt habe und der Schoenen gefolgt sei. Man muss aber noch zwei Besonderheiten kennen: erstens hatte der junge Mann im Eingang einer Grotte gerastet. Zweitens kam er erst nach "drei Mondwechseln" wieder an diese Stelle. Und siehe da, der Kaese war von gruenen Schimmeladern durchzogen, schmeckte aber trotzdem oder gerade deshalb koestlich. Die feuchtkuehle Luft, die durch die heute beruehmten Grotten des Berges Combalou streicht, hatte ein Wunder vollbracht.

Was frueher ein Zufall war, wird heute minuzioes geplant. Die Schimmelkulturen werden beim Ausformen der Kaesemasse beigegeben, und die Laibe werden mehrmals durchstochen, um die Schimmelbildung durch genuegend Sauerstoff zu foerdern. Nach wie vor besteht Roquefort aus Schafmilch, und nach wie vor reifen alle Kaese, die diesen geschuetzten Namen tragen duerfen, in den Hoehlen von Roquefort, denn alle Versuche, kuenstlich gleiche klimatische Verhaeltnisse wie in den Grotten des Combalou zu erzeugen - Kalksteinhoehlen mit einer konstanten Temperatur von 7 GradC Celsius mit staendigem Luftaustausch durch zahlreiche Spalten des Gebirges sind gescheitert. Da die Milchlieferanten der naeheren Umgebung schon laengst nicht mehr nachkommen, kommt der groessere Teil der Milch aus anderen Regionen, oft kommen die vorgeformten "weissen" Kaese aus Korsika, wo es aehnliche geologische Verhaeltnisse gibt, und den atlantischen Pyrenaeen, um in den Hoehlen von Roquefort zu reifen. Roquefort entspricht mit seinem hohen Fettgehalt der Rahmoder Doppelrahmstufe. Er hat keine Rinde, vielmehr ist die meist trockene Oberflaeche hin und wieder mit einer leichten Schmiere bedeckt. Der Teig ist weiss bis cremefarben, von kraeftigen Schimmeladern durchzogen, speckig, weich bis broeckelig, mit unregelmaessiger Lochung. Geruch und Geschmack sind stark aromatisch.