

11 französische Käse, die du probieren musst



Beaufort

Der Beaufort stammt aus den Savoyer Alpen und ist einer der ältesten und meist geschätzten Bergkäse – er soll schon den Römern geschmeckt haben. Für seine Herstellung tut es auch nicht nur irgendeine Milch: ausschließlich die von Tarines-Kühen findet sich auf der Herstellungs-Liste. Er schmeckt jung fruchtig, gereift eher nussig-würzig. Er eignet sich sehr gut für Fondue und passt am besten zu einem fruchtig-frischen Chablis .



Epoisses de Bourgogne

Der Epoisses ist nach einem Örtchen im Burgund benannt und wird während der Reife mit Marc de Bourgogne abgewaschen. Der Kuhrohmlchkäse wird bereits seit dem

16. Jh. hergestellt und soll zu Napoleons Lieblingskäsen gezählt haben. Der Korse hatte Geschmack in Sachen Käse – der sehr würzige und fließige Käse zählt heute zur Crème de la Crème der kräftigen Käse.



Langres

Der Langres ist mit dem Epoisses verwandt – allerdings etwas milder und in der Textur eher wie Cheesecake. Er stammt vom gleichnamigen Plateau in der Champagne und fällt durch seine Form direkt ins Auge. Der Langres erinnert rein äußerlich an einen eingefallenen Zylinder. In die Mulde an der Oberseite wird traditionell Champagner oder Marc de Champagne gefüllt, der dann langsam in den Käseteig sickern kann und ihm geschmacklich das i-Tüpfelchen aufsetzt.

11 französische Käse, die du probieren musst



Selles-sur-Cher

Der Selles-sur-Cher ist ein Ziegenrohmlchkäse von der Loire. Er reift traditionell in der Asche und zeichnet sich durch seine besondere Cremigkeit und den nussig-süßlichen Geschmack aus. Die Ascheschicht unterstützt die Reifung und schützt den Käseteig auf natürliche Weise vor dem Austrocknen. Sie schmeckt sehr intensiv, kann aber mitgegessen werden. Dazu trinkt man an der Loire den heimischen Pouilly Fumé.



Tomme de Savoie

Der Tomme de Savoie ist ein milder, halbfester Kuhmilchkäse aus den Savoyen, der wohl als bekanntester Vertreter der „Tomme“-Käse gehandelt werden kann. Der Name bezieht sich auf die spezielle Form, mit der in Frankreich kleine, runde Käse aller Art bezeichnet werden. In den Savoyer Alpen genießt man den erdig-aromatischen Tomme gerne als Zwischenmahlzeit.



Munster

Der Munster – einer der würzigsten unter den französischen Rotschmierkäsen. Der aromatische Kuhmilchkäse stammt aus dem Elsass. An ihm scheiden sich die Geister – die einen schreckt sein intensiver Geruch und die klebrige Rinde ab, die anderen lieben sein würziges Aroma und seine weiche Textur. Im Elsass genießt man ihn übrigens traditionell mit Bratkartoffeln und Zwiebeln – dazu auch gerne ein Bier.

11 französische Käse, die du probieren musst



Morbier

Der Morbier aus dem Franche-Comté in Ostfrankreich wird aus Kuhrohmlch hergestellt und fällt dank einer feinen dunklen Schicht in der Mitte direkt ins Auge. Früher handelte es sich um eine Ascheschicht, die den Käsebruch aus der Morgenmilch von dem aus der Abendmilch trennte. Heute wird ein Pflanzenfarbstoff eingesetzt. Der Morbier ist nussig-mild im Geschmack und eignet sich gut zum Schmelzen.



Neufchâtel

Der Neufchâtel stammt aus dem gleichnamigen Dorf in der Normandie. Im Aussehen ähnelt er dem Camembert, hat aber eine leicht pilzige Note und ist in der Textur einzigartig körnig. Der Neufchâtel wird in unterschiedlichen Formen hergestellt, als Ziegel, Zylinder oder – besonders reizend – als Herz.



Mimolette

Der Mimolette oder Boule de Lille erinnert optisch an einen kleinen Ball und verdankt seine Entstehung wahrscheinlich dem französischen Importverbot von ausländischen Käsen im 17. Jahrhundert. Die Bewohner von Lille vermissten den holländischen Edamer und begannen daraufhin, ihn zu kopieren. Der knallig orangefarbene Teig des Mimolettes springt sofort ins Auge. Gereift schmeckt er nussig-würzig bis salzig und lässt sich gut reiben.

11 französische Käse, die du probieren musst



Livarot

Noch ein Normanne – der Livarot ist wie der Neufchâtel nach einem Ort benannt, allerdings ein Rotschmierkäse. Das Besondere an ihm ist seine Verzierung: Er wird noch heute mit fünf Rohrkolbenblättern umwickelt. Der außen leicht klebrige Käse wurde im 19. Jahrhundert übrigens auch als „Fleisch des armen Mannes“ bezeichnet, da er vielen Arbeitern in der Region als günstiger Fleischersatz diente.



Ossau-Iraty

Der Name klingt sperrig, der Käse zergeht aber auf der Zunge. Ossau-Iraty ist ein Schafskäse („Brebis“) aus den Pyrenäen und zeichnet sich durch seinen kräutrig-nussigen Geschmack aus. Seinen Namen hat der Bergkäse von zwei unterschiedlichen Gegenden in den Pyrenäen – Ossau und Iraty (im Baskenland) – wo bereits seit Jahrtausenden aus Schafsmilch gekäst wird. Er schmeckt besonders lecker mit fruchtiger Kirschmarmelade.



Wissenswertes über französischen Käse

Mehr als 700 verschiedene französische Käsesorten verwöhnen die Gaumen von Käseliebhabern. Dabei sind die Herkunftsregionen und die unterschiedlichen Sorten eng miteinander verknüpft. Kleine, schnell reifende Käsesorten wurden früher auf dem flachen Land und in Tälern hergestellt. Kurze Wege ins Dorf und auf den Markt sicherten einen schnellen Absatz und die Möglichkeit, seinen Käsevorrat regelmäßig aufzufüllen.

Das Herstellen von großen Käserädern, die eine lange Zeit reifen (teilweise jahrelang) und gelagert werden müssen, ist hingegen eine Tradition der Berggegenden. Heutzutage ist der französische Käseversand glücklicherweise unkompliziert und eine große Bandbreite an verschiedenen Aromen der Tomme-Käse, Berg-, Ziegen-, Schaf-, und Schimmelkäse steht uns zum Probieren offen.

11 französische Käse, die du probieren musst

Alle 11 Käsesorten und ihre Herkunftsregionen
noch einmal im Überblick

