

KÄSE- THEKE

Nr. 2 | März 2017

www.kaeseweb.de



*Ein Meisterwerk
aus der Höhle*

KALTBACH-APP

Mehr
im Innenteil
S. 41



FROMAGERIEGILLOTT

DER TRADITION VERBUNDEN

Camembert de Normandie AOP ist in der ganzen Welt bekannt. Die Fromagerie Gillot hat sich auf die traditionelle Herstellung des Weichkäses spezialisiert.

Mont St. Michel, Cidre, saftig grüne Wiesen, normannische Kühe, Calvados, die Loire und ein weltberühmter Weichkäse namens Camembert de Normandie stammen aus dem

Nordwesten Frankreichs. Das milde und feuchte Klima sowie der tonreiche Boden in der Normandie sind ideale Voraussetzungen für die Viehhaltung. In Saint Hilaire de Briouze, im Département Orne sitzt die Fromagerie Gillot. Sie widmet sich seit der Gründung im Jahre 1912 der Erhaltung der normannischen Käsekultur. Ihre Spezialität: moderne Käsereitechnik, die mit traditionellen Herstellungsmethoden kombiniert wird. Noch heute werden der Camembert de Normandie AOP und Weichkäsespezialitäten wie Pont L'Évêque AOP, Palet Normand, Palet Normand au Calvados, Bio-Camembert und der Camembert Gillot Noir Premium affiné nach Rezepten hergestellt, die seit mehr als 100 Jahren existieren.



Camembert de Normandie AOP

Im Jahr 1791 soll Marie Harel aus dem Dorf Camembert erstmals den Käse mit dem typischen weißen Schimmelflaum hergestellt haben. Mit dem Bau der Eisenbahnlinie begann seine Verbreitung auch außerhalb Europas. Die charakteristische Spanschachtel, erfunden von dem Ingenieur Ridet, half, ihn sicher zu transportieren und in der ganzen Welt bekannt zu machen. Erst spät, 1983, wurde Camembert de Normandie mit dem AOC-Siegel geschützt.

Traditionell von Hand geschöpft

Für den AOP-Camembert wird die Milch gesammelt, 16 Stunden vorgereift und mittels tierischem Lab und Milchsäurekulturen dickgelegt. Die Milch stammt von Bauern, die nicht weiter als 25 km um die Käserei beheimatet sind. Ist der Bruch geronnen, wird die gallertartige Masse mittels einer Käseharfe in haselnussgroße Stücke geschnitten und anschließend per Hand mit dem Löffel in die Camembert-Formen geschöpft. Fünf Schöpflöffel des Käsebruchs ergeben die Masse für einen Camembert. Zwischen jedem Schöpfen liegen 50 Minuten, insgesamt sind es mehr als vier Stunden, die für das Schöpfen der Camemberts (250 g) aufgewendet werden. Durch diesen ganz besonderen Ablauf entstehen verschiedene Schichten und kleine Löcher im Käseteig und die markante wellige Rinden-

Unternehmen: Gillot SAS, Le Moulin,
F-61220 Saint Hilaire de Briouze

Kontakt in Deutschland: R&H Delicat GmbH,
Bad Soden, Robert Abele, info@rh-delicat.de

Fachgroßhändler: Ruwisch & Zuck,
Müller-Moers, Tiedemann-Homann

oberfläche. Dies hat auch Auswirkung auf die weitere Reifung und die Entwicklung des typischen Geschmacks eines Camembert de Normandie AOP.

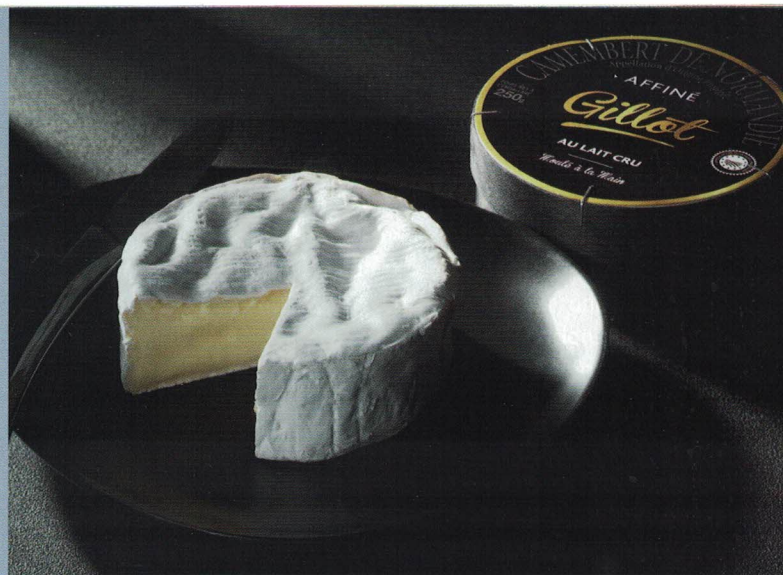
Die Molke tropft ab, der Käserohling wird aus der Form genommen und trocknet über Nacht weiter. Anschließend wird er mit verdünntem *Penicilium Candidum* besprüht. Im Reiferaum werden die jungen Käse manuell gewendet, kontrolliert und nach etwa 14 Tagen verpackt. Dazu kommen weitere sieben Tage Reifung im Keller, bis der Camembert de Normandie AOP vom Käsemeister für gut befunden wird und in den Verkauf gelangt.

Spezialisierung auf Weichkäse

Seit 2006 wird die Fromagerie Gillot von der passionierten Käsefamilie Flechard geführt, die gleichzeitig auch eine erfolgreiche Butterproduktion leitet. Die mehr als 100 Jahre alte Erfahrung in der traditionellen Herstellung von Weichkäsespezialitäten ist auch heute noch beim Genuss der Käse von Gillot deutlich zu spüren. Das Unternehmen ist mit seinen 160 Mitarbeitern und 130 Milcherzeugern einer der führenden Hersteller des Camembert de Normandie AOP. Gillot arbeitet eng mit den Erzeugern zusammen. Unter der Berücksichtigung und Förderung ihrer



Das Schöpfen des Käses von Hand ist aufwändig und Teil der AOP-Vorgaben.



Weitere Käsespezialitäten der Käserei Gillot

Typisch für den Pont L'Évêque AOP (Fett i.Tr. 45 %, tierisches Lab) ist seine quadratische Form. Die Milch stammt von Bauernhöfen in der Bocage Ornaïs (Naturgebiet in der Normandie). Damit der 350 g bis 400 g schwere Weichkäse seine rötliche Rinde bilden kann, wird er während seiner zwei- bis sechswöchigen Reifung regelmäßig mit Salzlake gewaschen. Er hat einen ausgeprägten Geschmack nach Haselnuss und Butter.

Die Milch für den Palet Normand (45 % Fett i.Tr., tierisches Lab) stammt von Bauernhöfen, die in einem Umkreis von 30 km zur Käserei liegen. Der Käse wird nach dem Rezept des Camemberts hergestellt, hat ein Gewicht von 150 g und einen besonderen Geschmack. Verfeinert mit Calvados, dem Nationalgetränk der Normandie, erhält Palet Normand au Calvados (45 % Fett i.Tr., 150 g, tierisches Lab) einen aromatischen, würzigen und fruchtigen Geschmack. Eigenschaft: besonders cremig im Teig.

Für die Festtage wurde ein ganz besonderer Camembert de Normandie AOP entwickelt. In den Reifekellern von Gillot verbringen ausgesuchte Käse weitere Zeit, um unter optimalen Bedingungen zum Camembert Gillot Noir Premium affiné 250 g, tierisches Lab) bis auf den Punkt zu reifen. Besondere Geschmacksnuancen zeichnen diesen Camembert aus. Auffallend in der schwarzen Spanschachtel. Und dank des großen Erfolgs – jetzt auch ganzjährig erhältlich.

Milchviehalter setzt sich der Hersteller für artgerechte Tierhaltung und einen respektvollen Umgang mit ihnen ein. Die Bauern ihrerseits stellen sicher, dass 80 Prozent der Futtermittel vom eigenen Hof stammen. Die Kühe, in der Regel die normannische Rasse, stehen fast ganzjährig auf der Weide. Die AOP-Richtlinien verlangen sechs Monate Weidehaltung und eine Fütterung mit Heu in der übrigen Zeit. Die Käse werden unter den Marken Gillot Noir Camembert de Normandie, Marie Harel Camembert de Normandie, Saint Hilaire Camembert de Normandie und Bio-Camembert Gillot vertrieben.