

Comté



Der im Jura, einer Region mit ausgeprägten Jahreszeiten, hergestellte Comté darf nur aus Rohmilch von Kühen der französischen Rassen Montbéliarde oder Simmental hergestellt werden, deren Futter ausschließlich aus dem Gebiet der Ursprungsbezeichnung stammt. Die große Menge an Milch, die für einen Laib benötigt wird (durchschnittlich 450 Liter), veranlasste die Bauern bereits im Mittelalter dazu, eine originelle Form der Dorforganisation einzuführen: die „Fruitières“, eine Art Vorläufer der heutigen Genossenschaften. Der Comté aus gepresstem, gekochtem Teig reift mindestens vier Monate. Gerne lässt man diesen edlen Käse achtzehn oder sogar vierundzwanzig Monate reifen. Er zeichnet sich durch eine erstaunliche Vielfalt an Aromen aus. Seine Geschmacksvielfalt ist Ausdruck der Beweidung, der Jahreszeit, des Könnens des Käasers und seiner Reifung im Keller. Jeder Laib Comté erzählt seine eigene Geschichte.



KÄSE
AUS
KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
1958

ECKDATEN

2389

Landwirtschaftsbetriebe

140

Herstellungsbetriebe

15

Reifungsbetriebe

64500

vermarktete Tonnen in 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

www.comte.com



Käse richtig schneiden



Brote



Wohlschmeckende Begleiter



Nussbrot
Körner-Baguette

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Der Comté passt im Zeichen regionaler Verbundenheit sehr schön zu Weinen aus dem Jura. Auch ein weißer Châteauneuf-du-Pape oder ein Champagner harmonisieren sehr wunderbar und bilden eine elegante Kombination aus Frische und ausgewogenen Aromen. Gerne wird er auch zu hellen Biersorten genossen. Als Cocooning-Variante schmeckt der Comté auch zu einem Tee. Für den kleinen Hunger zwischendurch bieten mundgerechte Comté-Stücke mit echter Vanille darüber oder mit eingelegten Sauerkirschen ein überraschendes Geschmackserlebnis.



Aussehen

Da der Comté ohne Zusatz von Farbstoffen hergestellt wird, spiegelt sich die Jahreszeit, in der er hergestellt wird, in der Farbe seines Teigs wider. Ist er sehr hell, wurde er im Winter hergestellt („Comté d'hiver“), wenn die Kühe im Stall bleiben und mit Heu gefüttert werden. Ist der Teig gelb, wurde er im Sommer hergestellt („Comté d'été“), wenn die Kühe auf den Weiden des Jura stehen und sich von Gras und frischen Pflanzen ernähren, die reich an Karotin, einem natürlichen Pflanzenfarbstoff, sind. Die Rinde des Comté, die goldgelb bis braun gefärbt sein kann, lässt auf die Lagerungsbedingungen im Keller und die Reifezeit schließen.



Textur

Fester, cremiger, feiner Teig, bei alten Comtés mit Tyrosinkristallen.



Geschmack

Der Geschmack des Comté ist vielfältig und hängt von der geografischen Herkunft, der Jahreszeit, dem Know-how des Käasers und der Reifedauer ab. Ein junger Comté zeichnet sich durch milchige Aromen aus. Ein älterer Comté entwickelt fruchtige Aromen (Haselnuss, Zitrusfrüchte) sowie Röstaromen (Brioche, dunkle Schokolade) mit langem Nachgang.