

# Epoisses



Vor fast fünf Jahrhunderten entstand in dem kleinen Dorf Epoisses in einer religiösen Gemeinschaft dieser kräftige und elegante Käse aus Kuhvollmilch. Im 17. Jahrhundert übernahmen die Bauern die Herstellung des Epoisses und verhalfen ihm durch ihr Know-how zu seinem großen Renommee. Es entstand ein ausgewogener Käse, das Ergebnis eines reichen Bodens und der Beharrlichkeit der Bauern in ihrem Wunsch, ein ursprüngliches Rezept zu erhalten. Dank des Engagements der Käsereien Mitte des 20. Jahrhunderts blieb der Epoisses mit der burgundischen Käselandschaft verhaftet und konnte sich von dort aus ausbreiten. Liest man die Beschreibung eines Epoisses aus dem 19. Jahrhundert, könnte man schwören, er wurde vor kurzem in den Reifekellern der heutigen Käsereien hergestellt. Der Epoisses hat einen durchdringenden Geruch mit Aromen von Unterholz. Am Gaumen ist der Teig mild und schmelzend. In der Mitte kann der Teig leicht krümelig sein, wenn er wenig ausgereift ist. Sein Geschmack ist subtil, fruchtig, ehrlich und ausgewogen und hinterlässt im Gaumen ein herrlich cremiges Gefühl. Seine orangerote Farbe ist natürlich. Dieser Weichkäse mit leicht runzeliger Rinde stammt aus dem französischen Departement Côte d'Or. Er erhielt 1991 das Siegel der Kontrollierte Ursprungsbezeichnung. Es war die Käserei Berthaut, die diesen Käse in den beiden Weltkriegen vor dem Verschwinden bewahrte.



## Käse richtig schneiden

Von der Mitte des Käses nach außen in Stücke schneiden.



## Brote

Vollkornbrot, Roggenbrot und sogar Gewürzbrot!



## Wohlsch

Der Missbrauch von  
In Maßen zu genieß

Champagne bru  
Rotwein aus de  
Rotwein von de  
Roter Bordeaux  
Roter Tee aus C



KÄSE  
AUS  
KUHMITLICH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1991

## ECKDATEN

43

Milchproduzenten

1

Bauernhofproduzenten

3

Herstellungsbetriebe

1409

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.fromage-epoisses.com](http://www.fromage-epoisses.com)

Roter Burgunde  
Roter Rhône-W  
Trockener Burg  
Trockener Elsäs  
Amberbier  
Apfel- oder Ana  
Weißwein aus S  
Ein spritziger R



## Aussehen

Leicht orange gefärbte,  
glänzende und etwas  
runzelige Rinde.  
Cremefarbener Teig.



## Textur

Cremig und schmelzend



## Geruch

Ausgeprägte tierische  
Duftnoten.



## Geschmack

Subtile Aromen von  
Unterholz aber auch von  
Trockenfrüchten, mit  
zunehmender Reifung  
auch tierische Noten.