

# 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  
AUS  
KUHMITTEL



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)



## Käse richtig schneiden

Von der Mitte des Käses nach außen in Stücke schneiden.



## Brote

Vollkornbrot, Roggenbrot und sogar Gewürzbrot!



## Wohlschmeckende

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit. In Maßen zu genießen.

Champagne brut  
Rotwein aus dem Jura  
Rotwein von der Loire  
Roter Bordeaux-Wein  
Roter Tee aus China  
Roter Burgunder-Wein  
Roter Rhône-Wein  
Trockener Burgunder-Weißwein  
Trockener Elsässer Weißwein  
Amberbier  
Apfel- oder Ananassaft  
Weißwein aus Savoyen  
Ein spritziger Rosé



## Aussehen



## Textur



## Geruch



## Geschmack

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

Cremig und schmelzend

Ausgeprägte tierische  
Duftnoten.

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