

Morbier



Woher kommt nur diese aschgraue Linie, die den Morbier in zwei Hälften zu teilen scheint? Um die Besonderheit dieses Käses aus roher Kuhmilch zu verstehen, muss man zwei Jahrhunderte zurückblicken. Auf den abgelegenen Bauernhöfen in der Franche-Comté stellten die Bauern den Käse in zwei Phasen her. Mit der Milch des morgendlichen Melkgangs stellten sie einen Käsebruch her, den sie formten und zum Schutz mit einer dünnen Schicht Holzasche bedeckten. Am nächsten Morgen fügten sie den Bruch des zweiten Melkgangs hinzu. Der heutzutage mit Pflanzenasche gebildete dunkle Streifen ist nach wie vor das Erkennungszeichen dieses vielseitigen Käses mit seiner glatten, schmelzenden Textur. Sein Produktionsgebiet ist das Juramassiv. Man verkostet ihn am besten mit einem Gelbwein („Vin jaune“) aus dem Jura, der natürlich nur in Maßen genossen werden sollte. Dieser Käse aus gepresstem, ungekochtem Teig mit einer hellgelben Farbe ist oft auf klassischen Käseplatten zu finden. Ein Laib Morbier hat einen Durchmesser von 35 cm und ist 5 bis 8 cm dick. Der Morbier erhielt seine kontrollierte bzw. geschützte Ursprungsbezeichnung im Jahr 2000.



KÄSE
AUS KUHMITCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS
2000

ECKDATEN

2276

Milchproduzenten

5

Bauernhofproduzenten

46

Herstellungsbetriebe

6

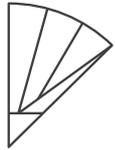
Reifungsbetriebe

13498

Vermarktete Tonnen im Jahr 2020



Käse richtig schneiden



Zerteilen des Laibs in Stücke



Brote

Nussbrot
Mehrkornbrot
Kakaobrot
Milchweißbrot
Vollkornbrot



Wohlschmeckende Begleiter

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die Gesundheit.

In Maßen zu genießen.

Trockener Weißwein aus dem Jura
Champagne brut
Dunkles Bier
Whisky Islay mit Torfmalz
Rotwein aus dem Jura
Rotwein von der Loire
Roter Bordeaux-Wein
Rotwein aus der Champagne
Halbtrockener Champagner
Helles Bier
Rosé-Champagner



Aussehen

Der Morbier wird in Form eines runden Laibs mit einer dünnen, rosa-orangefarbenen Rinde hergestellt. Beim Anschnitt erkennt man, dass sich durch die Mitte des elfenbeinfarbenen Teigs ein schwarzer, klar abgegrenzter Strich bestehend aus Pflanzenasche zieht.



Textur

Geschmeidige, schmelzende Textur



Geruch

Die Rinde hat einen charakteristischen schwefelartigen Geruch. Der Teig zeichnet sich durch milde und ehrliche milchige und pflanzliche Aromen aus.



Geschmack

Ein Morbier muss einen reinen Geschmack mit ausgewogenen Aromen haben. Die Vielfalt der Aromen kann komplex sein. Zu den Noten von Milch, Karamell, Vanille und Früchten gesellen sich mit zunehmendem Alter Röst-, Gewürz- und Pflanzenaromen.