

# Roquefort



Dieser Schafskäse, dessen Herstellung bereits 1666 vom Parlament von Toulouse geschützt wurde und der 1925 als erster das g.U.-Siegel tragen durfte, muss wohl kaum noch vorgestellt werden. Der Roquefort wird aus Rohmilch hergestellt und ist der einzige Blauschimmelkäse aus Schafsmilch mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Zweifellos gehört er zu den großen Käsen Frankreichs, die das weltweite Renommee der französischen Gastronomie begründeten. Der Legende nach entstand der Roquefort aus der Liebesbegegnung einer jungen Schäferin mit einem jungen Schäfer. Doch die wahre Geschichte ist noch viel schöner. Es ist die Geschichte einer Begegnung von Menschen und Schafen in einem ganz besonderen Landstrich. Seit 6000 Jahren leben die Menschen im Kalksteinplateau Grand Causses im Ursprungsgebiet des Roquefort harmonisch mit Schafherden zusammen, die in dieser trockenen und rauen Gegend als einzige in der Lage sind, Nahrung zu liefern. Diese Interaktion zwischen Mensch, Tier und Region, die natürliche Alchemie zwischen den Elementen, der Milch und den kühlen, in den Fels gehauenen Höhlen lassen einen Roquefort mit ausgeprägtem Charakter und einzigartigem Geschmack entstehen. Heute bilden die 3000 Schafzüchter und die 1700, in den Roquefort-Käsereien arbeitenden Menschen eine für die Region wichtige Produktionskette. Der g.U.-Roquefort schützt vor Standortverlagerungen und Landflucht. Ein Roquefort erfreut den Gaumen, trägt zur Geselligkeit bei und bietet den Genuss französischer Käsekultur.



KÄSE  
AUS SCHAFSMILCH



VERLEIHUNG DES AOP-SIEGELS  
1925

## ECKDATEN

**1428**

Milchproduzenten

**7**

Herstellungsbetriebe

**16012**

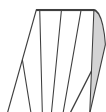
Vermarktete Tonnen im Jahr 2020

SITE WEB DE L'APPELLATION :

[www.roquefort.fr](http://www.roquefort.fr)



## Käse richtig schneiden



Nehmen Sie nach dem Einschneiden der Alufolie das richtige Instrument zur Hand: eine Käseharfe, einen Käsedraht oder ein Messer mit dünner Klinge. Schneiden Sie den Roquefort über seine ganze Höhe vom Rand aus nach innen. Schneiden Sie die so erhaltene Roquefort-Scheibe quer durch. Schneiden Sie aus diesem Viertel fächerförmig eine Portion heraus. Ein kleiner Tipp: Hat Ihre Scheibe am Rand wenig Blauschimmel, legen Sie sie zur Seite und heben Sie sie für die Zubereitung einer Soße oder einer Roquefort-Sahne auf.



## Brote

Landbrot, Nussbrot, Feigenbrot, Birnenbrot, Aprikosenbrot, Gewürzbrot.



## Wohlschmeckend

Der Missbrauch von Alkohol gefährdet die

In Maßen zu genießen.

Süßer, lieblicher Weißwein, Portwein, Amberbier.

Servieren Sie den Roquefort auf dem Aperitif und Appetizer zu Trockenrotweinen, Walnüssen, Mandeln, Haselnüssen, Pflaumen ... Er passt auch zu Konjakk, Fruchtkompott, z. B. in Verrinen oder als süß-salzige Kombination empfangen je nach Jahreszeit zu Bananen, Apfelsinen, Weintrauben, grünen Äpfeln, Birnen. Wunderbar schmeckt er zu frisch zubereiteten Gemüse wie Chicorée, Süßkartoffeln, Radieschen und Rote Bete, ...

Er bietet vielfache Variationsmöglichkeiten unterschiedlichen Brotsorten sowie Gewürzkuchen verzehrt werden.



Aussehen



Textur



Geruch



Geschmack

Die blaugrüne Marmorierung, die ihn von der Mitte bis zum Rand durchzieht, verteilt sich gleichmäßig im leicht feuchten, perlmuttfarbenen Teig. Die Hohlräume sind gut ausgedehnt.

Er hat eine zartschmelzende Textur.

Seine Duftaromen sind durch Schimmelnoten und die vom elfenbeinfarbenen Teig ausgehende Säure der geronnenen Milch gekennzeichnet.

Der Roquefort hat milde und klare Noten, mit einem feinen Geschmack und ausgeprägten bitteren Aromen. Seine Textur ist zartschmelzend.