

50 AOP KÄSE, BUTTER, SAHNE
AUS FRANKREICH

HINTER DIESEM EUROPÄISCHEN SIEGEL STEHT DIE GARANTIE FÜR URSPRÜNGLICHEN GENUSS



authentischer



Geschmack

garantiert

traditionelle



Herstellung



regionale Herkunft

DIE AOP-PRODUKTE - GARANTIE UND STARKER SCHUTZ



AOP = g.U.

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Ursprung aller Herstellungsschritte

Herstellung im Erzeugungsgebiet (Milchproduktion, Verarbeitung und Reifung), das ist die bedeutendste Garantie eines AOP-Produkts.

Schutz vor widerrechtlichem Gebrauch

Ein AOP-Produkt kann nicht nachgemacht werden! Ein Reblochon ohne AOP-Siegel ist keiner! Ebenso sind alle Cantal-Käse AOP-Produkte usw. Anders ist es nicht möglich!

Bewahrung des Know-hows

Weil nicht irgendwer irgendwie AOP-Produkte herstellen kann, sind alle Etappen für den Erhalt des AOP-Siegels in einem Pflichtenheft streng festgelegt und werden von einer unabhängigen Zertifizierungsgesellschaft genau kontrolliert.

Förderung der regionalen Wirtschaft

Die AOP-Produkte beleben die wirtschaftliche Tätigkeit der in der Landwirtschaft oft beschränkten Regionen.

Totale Transparenz

Bei den AOP-Produkten ist nichts verborgen, alles steht eindeutig in den Pflichtenheften.

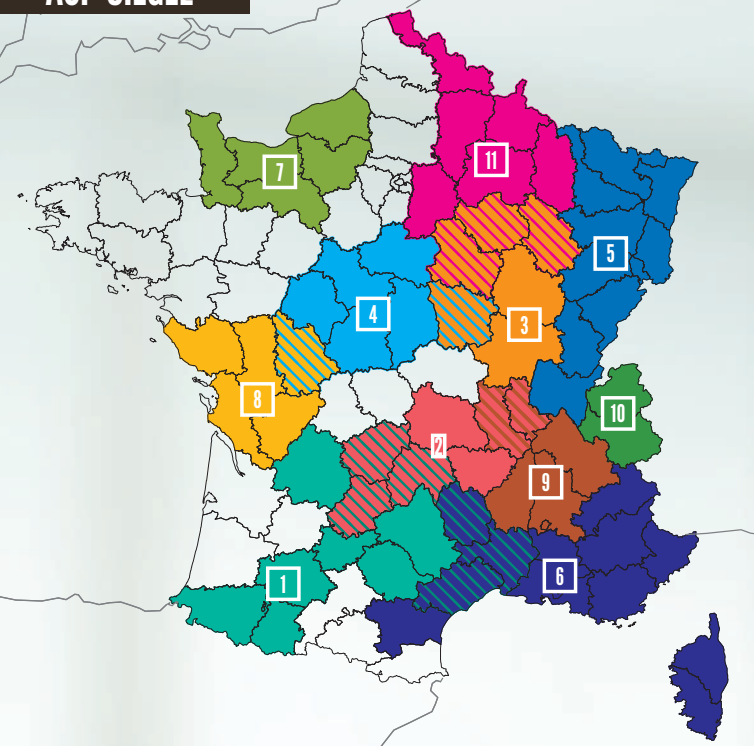
Vielfalt des Geschmacks

Käse, Butter oder Sahne mit AOP-Siegel, das sind 50 Produkte mit den unterschiedlichsten Aromen, welche den Reichtum der jeweiligen Region mit ihren Menschen widerspiegeln. Keinen normierten Geschmack anzubieten, ist das Versprechen der AOP-Produkte.

11 PRODUKTIONSREGIONEN

KÄSE, BUTTER UND SAHNE MIT

AOP-SIEGEL



50 AOP KÄSE, BUTTER, SAHNE
AUS FRANKREICH



INHALTSVERZEICHNIS



AOP-Werte S. 1

1 AQUITANIEN / MIDI-PYRÉNÉES

- Ossau-Iraty S. 4
- Rocamadour S. 5
- Laguiole S. 5
- Bleu des Causses S. 5
- Roquefort S. 5

2 AUVERGNE

- Saint-Nectaire S. 6
- Cantal S. 7
- Fourme d'Ambert S. 7
- Bleu d'Auvergne S. 7
- Salers S. 7

3 BURGUND / CHAMPAGNE

- Époisses S. 8
- Beurre/Crème de Bresse S. 8
- Mâconnais S. 9
- Langres S. 9
- Chaource S. 9
- Charolais S. 9

4 CENTRE / VAL-DE-LOIRE

- Chavignol S. 10
- Selles-sur-Cher S. 11
- Valençay S. 11
- Sainte-Maure de Touraine S. 11
- Pouligny-Saint-Pierre S. 11

5 FRANCHE-COMTÉ / ELSASS-LOTHRINGEN

- Munster S. 12
- Comté S. 13
- Mont d'Or S. 13
- Morbier S. 13
- Bleu de Gex S. 13

6 MITTELMEERREGION

- Banon S. 15
- Pélardon S. 15
- Brocciu S. 15

7 NORMANDIE

- Camembert de Normandie S. 16
- Pont-L'évêque S. 17
- Livarot S. 17
- Neufchâtel S. 17
- Beurre/Crème d'Isigny S. 17

8 CHARENTES-POITOU

- Chabichou du Poitou S. 19
- Beurre Charentes-Poitou S. 19

9 RHÔNE-ALPES

- Picodon S. 21
- Fourme de Montbrison S. 21
- Bleu du Vercors Sassenage S. 21
- Rigotte de Condrieu S. 21

10 SAVOIE

- Beaufort S. 22
- Reblochon S. 23
- Abondance S. 23
- Chevrotin S. 23
- Tome des Bauges S. 23

11 THIÉRACHE / BRIE

- Maroilles S. 25
- Brie de Melun S. 25
- Brie de Meaux S. 25

Geschützte Ursprungsbezeichnungen
in Europa S. 26
Präsentation: CNAOL, CNIEL S. 28
Passende Getränke S. 29

DIE AOP-PRODUKTE

AQUITANEN

MIDI-PYRÉNÉES



Grandiose Landschaften, Naturräume und weite unberührte Gebiete, starke klimatische Schwankungen ... diese Region und ihre Menschen erwecken den Eindruck, noch einen Teil ihres Geheimnisses bewahrt zu haben. Ebenso wie der Käse, der von zahlreichen mehr oder weniger glaubwürdigen Legenden umrankt ist. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Piment d'Espelette



Tal von Ossau-Iraty



Pont-Valentré in Cahors

WUSSTEN SIE DAS?

Das erste AOP-Siegel für einen Käse erhielt **bereits 1925 der Roquefort**. Schon damals sorgte man sich um den Schutz unserer Ursprungsbezeichnungen, indem man dem Verbraucher garantierte, dass dieser Käse aus einem genau festgelegten Gebiet stammt.



ROCAMADOUR



aop-rocamadour.com

AOP SEIT 1996

1265 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser runde und flache Ziegenkäse aus roher Vollmilch gehört zu der illustren Familie der Cabécous, was auf Okzitanisch „kleiner Ziegenkäse“ bedeutet. Es ist schwierig, dieser kleinen cremigen Köstlichkeit zu widerstehen. Großzügig auf einer Scheibe leicht getoastetem Brot verteilt, verspricht er intensiven Gaumengenuss in zwei Happen.

Welches Getränk dazu? Einen Cahors

LAGUIOLE



fromage-laguiole.fr

AOP SEIT 1961

621 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser Käse, der bis zu fünfzig Kilo schwer sein kann, wäre in den Jahren vor der Zuerkennung des AOP-Siegels beinahe verschwunden. Seit dem 12. Jh. wird der Hartkäse aus vollfetter Rohmilch, die von auf dem Aubrac-Plateau gezüchteten Kühen stammt, ganzjährig hergestellt und reift mindestens vier Monate. Er kann nach zehn Monaten Reifung angeboten werden.

Welches Getränk dazu? Einen Marcillac

KÄSE RICHTIG SCHNEIDEN

Ein nach den Regeln der Kunst geschnittener Käse ist schöner und appetitlicher!



Ossau-iraty



Laguiole

OSSAU-IRATY



ossau-iraty.fr

AOP SEIT 1980

4 359 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser aus dem agropastoralen System hervorgegangene jahrtausendealte Schafskäse diente im 14. Jh. als anerkanntes Tauschmittel und stellte die wichtigste Einnahmequelle der Schäfer dar. Sein Name kommt vom Ossau-Tal im Béarn und dem Iraty-Massiv im Basenland. Den lagerfähigen Käse genießt man traditionell mit Konfitüre aus schwarzen Kirschen.

Welches Getränk dazu? Einen lieblichen Jurançon, einen roten Iroulégu

BLEU DES CAUSSES



bleu-des-causses.com

AOP SEIT 1953

435 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser Käse entstand in den handwerklichen Käseereien der Causses. Der Bleu des Causses besticht durch die perfekte Harmonie von vollfetter Kuhmilch und Penicillium roqueforti und erhält seinen vollmundigen Geschmack nach einer mindestens 70-tägigen Reifung in den Naturhöhlen der Tarn-Schlucht. Er zeichnet sich durch einen milden und zugleich intensiven, einzigartigen Geschmack aus.

Welches Getränk dazu? Einen lieblichen Bergerac

ROQUEFORT



roquefort.fr

AOP SEIT 1925

16 184 TONNEN IM JAHR 2017

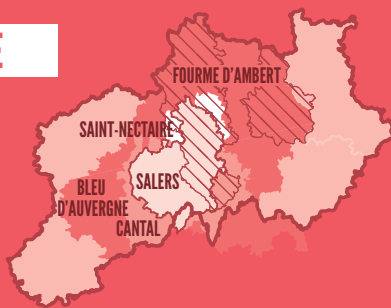


Der aus roher Schafsmilch hergestellte Roquefort war 1925 das erste Produkt mit AOP-Siegel. Nach der Legende vergaß ein Schäfer seine Schafe und seine Mahlzeit aus Brot und geronnener Milch in den Höhlen des Combalou, um seiner Liebsten zu folgen. Bei seiner Rückkehr war das Brot mit Schimmel bedeckt und die geronnene Milch in einen bläulichen Käse verwandelt. Der Roquefort war geboren.

Welches Getränk dazu? Einen Montbazillac, einen Banyuls, einen lieblichen Bergerac

DIE AOP-PRODUKTE

Auvergne



Die bergige Auvergne ist ein Land der weiten Flächen, die über Jahrtausende durch eine bedeutende vulkanische Aktivität gebildet wurden. Heute sind die Vulkane erloschen, aber die Region und ihre Bewohner vermochten ihre starken Traditionen zu bewahren - insbesondere im Zusammenhang mit dem Käse, der überregional Bedeutung erlangt hat.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Vulcania



Bergkette der Puys

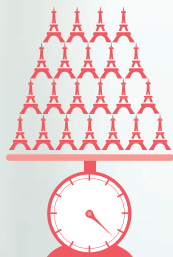


Salers-Rinder

WUSSTEN SIE SCHON ...?

22 Eiffeltürme entspricht das Gewicht der jährlichen Produktion an Käse, Butter und Sahne mit AOP-Siegel, **das sind 225 618 Tonnen.**

„Die AOP-Produkte sind ebenso Bestandteil des französischen Kulturerbes wie der Eiffelturm.“



SAINT-NECTAIRE



fromage-aoc-st-nectaire.com

AOP SEIT 1955

13 815 TONNEN IM JAHR 2017

Dieser rustikale Auvergnier ist für seine cremig-feste Textur bekannt und wurde schon am Tisch von Ludwig XIV. geschätzt. Sein Herkunftsgebiet im Herzen der berühmten Vulkankette der Auvergne ist eines der kleinsten Frankreichs und sein Ruf könnte nicht besser sein. Die Reifezeit dieses Käses mit gräulicher bis orangener Rinde beträgt 4 bis 6 Wochen.

Welches Getränk dazu? Einen Côtes-d'Auvergne



WUSSTEN SIE SCHON ...?

Die AOP-Produkte, das sind:

- **13 000 Arbeitsplätze** in der Verarbeitung und Veredlung*
- **45 000 Arbeitsplätze** in den Milchviehbetrieben*

*in Frankreich



CANTAL



jamelecantal.com

AOP SEIT 1956

13 186 TONNEN IM JAHR 2017

40 cm Durchmesser, 40 cm Höhe, 40 kg! Sie werden ihn nur selten ganz sehen. Doch vom ersten kleinen Bissen an erkennen Sie seine Textur. Dies liegt am Herstellungsprozess: Nach einer 1. Pressung wird er gemahlen und gesalzen, ehe er erneut in die endgültige Form gepresst wird. Seine Aromen entwickeln sich im Laufe der Zeit unter Bewahrung einer einzigartigen, festen und zugleich schmelzenden Textur.

Welches Getränk dazu? Einen roten Gaillac



FOURME D'AMBERT



fourme-ambert.com

AOP SEIT 1972

5 837 TONNEN IM JAHR 2017

Der Fourme d'Ambert entstand im Bergmassiv des Livradois-Foréz und in der Bergkette der Puys. Es wird erzählt, dass er bereits bei den Druiden bekannt war. Der Kuhmilchkäse reift während mindestens einem Monat in Kellern, nachdem er zur Entwicklung des Blauschimmels geimpft wurde. Er ist der mildeste der Blauschimmelkäse mit einer cremigen Textur und einem subtilen und delikaten Aroma.

Welches Getränk dazu? Einen lieblichen Weißwein: Coteaux du Layon, Muscat



BLEU D'Auvergne



fromage-aop-bleu-auvergne.com

AOP SEIT 1975

5 047 TONNEN IM JAHR 2017

Gäbe es den Bleu d'Auvergne ohne Antoine Roussel, ein Auvergnier, der für einen Lehrgang in einer Apotheke nach Rouen reiste? Diesem jungen Mann verdankt man das Geheimnis der Blaufärbung des Käses, die er 1854 perfektionierte. Eineinhalb Jahrhunderte später ist dieser Blauschimmelkäse aus Kuhmilch ein Genuss für Freunde von kräftigen und aromatischen Gaumenfreuden.

Welches Getränk dazu? Einen lieblichen Jurançon, einen Sainte-Croix du Mont



SALERS



aop-salers.com

AOP SEIT 1961

1 299 TONNEN IM JAHR 2017

Der in den Bergen des Cantal hergestellte AOP Salers ist der einzige 100-prozentige Bauernkäse, der nur vom 15. April bis 15. November ausschließlich aus Milch von Weidekühen produziert wird. Deswegen Herstellung erfolgt in einem Behälter aus Holz, der sog. „Gerle“. Dadurch entsteht ein besonderes Ökosystem, das zu dem subtilen Geschmack führt.

Welches Getränk dazu? Einen Côte Rôtie



DIE AOP-PRODUKTE

BURGUND

CHAMPAGNE



Im Norden der Champagne, im Süden Burgunds erkennt das Auge nichts als weite Flächen, in denen die Rebe seit Jahrtausenden an-sässig ist. In dieser Region vermochte der Mensch einen Teil der Heckenlandschaft für die Tierhaltung zu bewahren. Nicht selten sieht man hinter einer Rebparzelle Wiesen, auf denen Kühe grasen.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Charolais-Ziegen



Troyes



Kathedrale von Langres

ÉPOISSES



fromage-epoisses.com

AOP SEIT 1991

1342 TONNEN IM JAHR 2017

In dem kleinen Dorf Époisses entwickelte eine erfinderische religiöse Gemeinschaft diesen kräftigen und eleganten Käse aus Kuhmilch. Ab dem 17. Jh. wurde er von den Bauern hergestellt. Dank des Engagements der Käsereien konnte der Époisses in der burgundischen Käselandschaft erhalten bleiben. Am Gaumen ist der Teig mild und schmelzend, sein Geschmack ist subtil, fruchtig, ehrlich und ausgewogen.

Welches Getränk dazu? Einen roten Bourgogne Village, Irancy, Savigny-lès-Beaune



BEURRE/CRÈME DE BRESSE



aoc-creme-beurre-bresse.com

AOP SEIT 2012

357 TONNEN BUTTER UND

575 TONNEN SAHNE IM JAHR 2017

Sahne und Butter aus der Bresse gründen ihren Ruf auf dieser natürlichen Landschaft. Der traditionelle Herstellungsprozess macht die Butter besonders weich, geschmeidig und luftig. Man unterscheidet zwei Sahnesorten mit der Ursprungsbezeichnung Bresse: eine „semi-épaisse“, die sich durch ihre Sämigkeit und Süße auszeichnet, und eine „épaisse“, die eine festere Konsistenz hat.



WUSSTEN SIE SCHON ...?

Eine beweidete Wiese sorgt für eine Speicherung von **500 kg Kohlenstoff/ha/Jahr**. Studien schätzen den nicht-handelbaren Wert der ökologischen Leistungen einer Wiese auf **600 €/ha/Jahr** (Kohlenstoffabsorption, Wasserfilterung, Bestäubung, kulturelle Dienste) - Produktionsleistungen ausgenommen.*

*in Frankreich



MÂCONNAIS



AOP SEIT 2006

70 TONNEN IM JAHR 2017

Der Mâconnais entstand in der Nähe der Reben. Er ist ein kleiner Käse mit der Besonderheit kegelförmig zu sein, denn er wird in einer speziellen Form hergestellt und bis zum Ende der Mindestreifezeit nicht umgedreht. Die Dicklegung erfolgt durch Milchsäurebakterien und er reift dann mindestens 10 Tage. Der Teig ist fein und aromareich, die Rinde elfenbeinfarben, beige oder bläulich.

Welches Getränk dazu? Einen weißen

Burgunderwein, einen roten Mâcon, Beaujolais



LANGRES



fromagedelangres.com

AOP SEIT 1991

631 TONNEN IM JAHR 2017

Wie erkennt man, ob ein Langres mehr oder weniger reif ist? Man braucht nur einen Blick auf die Vertiefung der Oberseite zu werfen. Je tiefer sie ist, umso reifer ist der Langres. Das freut all diejenigen, die ihn genießen möchten, indem sie in diese Vertiefung einige Tropfen Champagner oder Marc de Bourgogne geben.

Welches Getränk dazu? Einen Chardonnay



CHAUROUCE



fromage-chaource.fr

AOP SEIT 1970

2 421 TONNEN IM JAHR 2017

Dieser Käse trägt den Namen eines Marktfleckens der Aube und begeistert Liebhaber von cremigem Weichkäse. Er wird aus vollfetter Kuhmilch hergestellt und vierzehn Tage reifen gelassen. Dabei entwickelt er eine glatte Rinde mit weißem Edelschimmel. Der Chaurouce verströmt ein Duft von Sahne und frischen Champignons.

Welches Getränk dazu? Einen Bouzy, einen Rosé des Riceys, Champagner



CHAROLAIS



aoc-charolais.com

AOP SEIT 2010

81 TONNEN IM JAHR 2017

Der aromareiche Charolais ist einer der größten Ziegenkäse. Es wird aus vollfetter Rohmilch und in einem Gebiet mit Dauerweiden und Heckenlandschaft hergestellt. Ursprünglich wurde der Charolais in traditionellen Reifeschränken, den „Tzézires“ oder „Chazières“, trocknen gelassen. Er ist im Übrigen ein außergewöhnlich gut lagerfähiger Käse, den man ohne Maßen genießen darf.

Welches Getränk dazu? Einen weißen Montagny



DIE AOP-PRODUKTE

CENTRE VAL DE LOIRE



Zwischen Schlössern, Flüssen, Weinbergen und Wäldern bietet das Vieh den Züchtern seit jeher eine Milch für köstlichen Ziegenkäse, der perfekt mit den Weinen der Region harmoniert. Was gibt es Natürlicheres im Land von Rabelais, dem berühmten Erzähler von gutem Essen und Trinken.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Kathedrale von Bourges



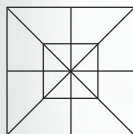
Loire-Tal



Schloss Chambord

KÄSE RICHTIG SCHNEIDEN

Ein nach den Regeln der Kunst geschnittener Käse ist schöner und appetitlicher!



Valençay



Sainte-Maure de Touraine

CHAVIGNOL



crottindechavignol.com

AOP SEIT 1976

809 TONNEN IM JAHR 2017



Das ist sicherlich der berühmteste Ziegenkäse des Berry. Manche bevorzugen ihn recht frisch, etwa zehn Tage gereift, blau, wenn nach einem Monat das Penicillium erscheint und ihm einen Unterholzduft verleiht, oder sehr trocken, wenn er Aromen von Wal- und Haselnüssen enthüllt. Er wird auch häufig in der Küche verwendet - in dünne Scheiben geschnitten, zum Gratinieren.

Welches Getränk dazu? Einen weißen Sancerre

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Anteil der Milcherfassung in Frankreich für die Produkte mit AOP-Siegel:

- 9,5% Kuhmilch
- 12,4% Ziegenmilch
- 41,4% Schafsmilch



SELLES-SUR-CHER



aop-sellesurcher.com

AOP SEIT 1975

1 033 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser aus roher und vollfetter Ziegenmilch hergestellte Käse von runder Kegelform hat eine lange Tradition. Von Hand in die Form gefüllt, wird er später wieder aus dieser genommen und mit einer Mischung aus Holzkohleasche und Salz bestreut. Nach etwa zehn Tagen Reifung ist er verzehrfertig. Im Laufe der Wochen taucht auf seiner Rinde bläulicher Edelschimmel auf, um unserem Gaumen ausgeprägte Ziegenaromen zu offerieren.

Welches Getränk dazu? Einen Wein aus Cheverny oder der Touraine

SAINTE-MAURE DE TOURAINE



stemauredetouraine.fr

AOP SEIT 1990

1 720 TONNEN IM JAHR 2017



Den bereits 1841 von Balzac erwähnten Käse erkennt man an dem traditionellen Roggenstrohhalm in der Mitte, der ein Zerbrechen verhindern soll. Die Ursprungsbezeichnung und die Kennnummer des Herstellers sind heute auf dem Halm angegeben. Der Käse wird mit einer Mischung aus Holzkohleasche und Salz bestreut und mild-frisch oder mehr oder weniger gereift angeboten.

Welches Getränk dazu? Einen Chinon, einen weißen Touraine

VALENÇAY



vins-fromages-valençay.com

AOP SEIT 1998

328 TONNEN IM JAHR 2017



Die Geschichte erzählt, dass der Valençay ursprünglich ein Käse von langgestreckter Pyramidenform war. Aus vollfetter Rohmilch hergestellt, wird er nach dem Herausnehmen aus der Form gesalzen und mit Holzkohleasche bestreut. Er kann ab dem 11. Tag verzehrt werden. Frisch ist sein Teig fein und cremig. Bei einer längeren Reifung wird er leicht bröckelig.

Welches Getränk dazu? Einen Rot-, Weiß- oder Roséwein aus Valençay

POULIGNY SAINT-PIERRE



AOP SEIT 1972

289 TONNEN IM JAHR 2017



Der Pouligny-Saint-Pierre wird in der kleinsten Region mit Ursprungsbezeichnung für Käse im Herzen des Naturparks Brenne produziert. Er hat eine pyramidenförmige Form, für die der Glockenturm der Kirche von Pouligny-Saint-Pierre Vorbild gestanden haben soll. Von Hand in die Form gefüllt, wird er anschließend gesalzen und etwa zehn Tage reifen gelassen.

Welches Getränk dazu? Einen Reuilly, einen Sauvignon aus der Touraine

DIE AOP-PRODUKTE **FRANCHE-COMTÉ** **ELSASS-LOTHRINGEN**



Das Münstertal, grüne Lunge zwischen Elsass und Lothringen ist ein Paradies für Wanderer, Gleitschirmflieger, Kletterer sowie Gourmets, die den Gaumengenuss Nr. 1 des Tals genießen möchten: der Munster. Die Franche-Comté, eine Region der Kontraste mit viel Wasser, Waldlandschaften und rauem Klima, hat eine Tradition der gegenseitigen Hilfe entwickelt, die als Grundlage für die Entwicklung der Käseproduktion diente. Als Naturdestination par excellence begeistert sie Wanderfreunde und Sportfans sommers wie winters.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Elsässische Häuser



Place Stanislas in Nancy



Kühe der Rasse Montbéliard

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Für mehr als 80 % der AOP-Käse Frankreichs ist ein hoher Anteil an Gras im Pflichtheft vorgeschrieben.

Für 100 % der AOP-Produkte Frankreichs müssen mindestens 50 % der gesamten Tagesration der Herde aus dem geografischen Gebiet stammen.

MUNSTER



fromage-munster.com

AOP SEIT 1969

6 292 TONNEN IM JAHR 2017



Munster oder Munster Géromé - zwei Namen für ein und denselben Käse. Er wird hauptsächlich in Lothringen und im Elsass aus Kuhmilch hergestellt. Sein Ursprung ist auf Mönche zurückzuführen und sein Name soll sich auch von einem Kloster ableiten. Nach der Reifung in einem feuchten Keller, wo seine Rinde regelmäßig gewaschen wird, findet er zubereitet oder auf der Käseplatte großen Anklang beim Verbraucher.

Welches Getränk dazu? Einen Gewürztraminer, einen Grauburgunder

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Etwa 92 % der Franzosen essen Käse, Butter und Sahne mit AOP-Siegel.

4,7 kg ist die durchschnittliche jährliche Menge an AOP-Käse, die in Frankreich pro Haushalt gekauft wird.



COMTÉ



comte.com

AOP SEIT 1958

52 727 TONNEN IM JAHR 2017



Der Comté darf nur aus Rohmilch von französischen Simmentaler- oder Montbéliard-Kühen hergestellt werden. Die benötigte Literanzahl Milch für einen Laib (450 Liter durchschnittlich) führte dazu, dass die Bauern eine „Fruitière“ genannte Dorforganisation einrichteten. Der Hartkäse reift mindestens vier Monate. Einige Laibe werden sogar 18 bis 24 Monate reifen gelassen.

Welches Getränk dazu? Weißwein aus dem Jura (Vin Jaune), Champagner

MONT D'OR



mont-dor.com

AOP SEIT 1981

5 503 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser auch Vacherin des Haut Doubs genannte Käse weist die Besonderheit auf, ein saisonaler Käse zu sein, der vom 10. September bis zum 10. Mai verkauft wird. Mit seiner Fichtenholzschatel, seiner faltigen Rinde ganz wie die Berge, die ihn haben entstehen und reifen sehen, ist er der Star auf jeder Tafel. Sein cremiger und schmelzender Teig kann mit dem Teelöffel genossen werden.

Welches Getränk dazu? Einen fruchtigen Weißwein aus der Savoie, einen weißen Côtes du Jura

MORBIER



fromage-morbier.com

AOP SEIT 2000

10 530 TONNEN IM JAHR 2017



Vor zwei Jahrhunderten bereiteten die Bauern den Käse in zwei Schritten vor. Mit der Abendmilch stellten sie einen Käsebruch her, den sie in eine Form füllten und zum Schutz mit einer feinen Schicht Asche bedeckten. Am nächsten Morgen fügten Sie den Käsebruch des 2. Melkgangs hinzu. Heute wird der dunkle Streifen mit Pflanzenasche hergestellt und ist nach wie vor das Erkennungszeichen dieses halbfesten Schnittkäses.

Welches Getränk dazu? Einen Rotwein (Poulsard) oder Weißwein (Chardonnay) des Jura

BLEU DE GEX HAUT-JURA



bleu-de-gex.com

AOP SEIT 1977

455 TONNEN IM JAHR 2017



Der 1530 dank Karl V. am Hofe Frankreichs eingeführte Bleu de Gex wird im Haut-Jura mit seinen Wiesen, Wäldern und Schluchten produziert. Milch von Kühen der Rasse Montbéliard oder Simmentaler dienen zur Herstellung dieses Käses, der während seiner Reife im Keller im Laufe der Wochen blaue Tupfen erhält. Es ist ein milder Käse, der sich auch für Raclette eignet.

Welches Getränk dazu? Rotwein des Jura, einen Macvin

DIE AOP-PRODUKTE MITTELMEERREGION



Das weitläufige, von der Sonne verwöhnte Gebiet ist seit ewigen Zeiten das Paradies der Ziege, der „Kuh der Armen“. Von der Garrigue des Gard bis zu den unvergleichlichen Orten der Provence geben sie eine Milch, die zur Herstellung von kleinen Köstlichkeiten mit dem Namen Banon und Pélardon dienen. Obwohl es auch auf Korsika Ziegen gibt, sind es die Schafe, die ihnen mit dem Brocciu, ein emblematisches Erzeugnis der „Insel der Schönheit“, den Rang abgelaufen haben.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Cévennes



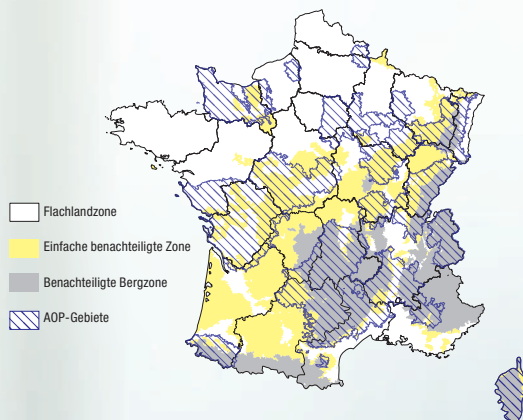
Korsische Landschaft



Provenzalische Ziegen

WUSSTEN SIE SCHON ...?

50 % der AOP-Gebiete Frankreichs liegen in benachteiligten Agrarzonen, wo andere Produktionen nicht möglich sind. Die AOP-Produkte sind ein Engagement für die Gegenwart und die Zukunft.



WUSSTEN SIE SCHON ...?

Man zählt **2,8 direkte Arbeitsplätze pro 100 000 l verarbeitete Milch**, gegenüber 1 Arbeitsplatz / 100 000 l für die industrielle Produktion in Frankreich. Als Motor für die wirtschaftliche Entwicklung der ländlichen Regionen generieren die AOP-Milchprodukte nicht verlagerbare und nachhaltige Arbeitsplätze.



PÉLARDON



pelardon-aop.fr

AOP SEIT 2000

225 TONNEN IM JAHR 2017

Der kleine Ziegenkäse der Cévennes und der Garrigue des Languedoc war unter zahlreichen Bezeichnungen bekannt, bevor er Ende des 19. Jh. definitiv den Namen Pélardon erhielt. Jeder Pélardon ist dank des eigenen Know-hows des jeweiligen Herstellers einzigartig. Doch findet man immer die feine und schmelzende Textur, den delikaten und ausgewogenen Geschmack zwischen floralen, ziegigen und pflanzlichen Aromen, oft gepaart mit Haselnussnoten...

Nach 11 Tagen weist er eine schöne, cremefarbene Rinde auf, die bisweilen von oberflächlichem weißen oder blauen Edelschimmel übersät ist.

Welches Getränk dazu? Jedem seine Vorlieben und je nach Reifegrad des Pélardon

BANON



banon-aoc.com

AOP SEIT 2003

81 TONNEN IM JAHR 2017

Es wird berichtet, dass dieser kleine Ziegenkäse bereits am Tisch der römischen Kaiser serviert wurde. Er ist einer der wenigen Ziegenkäse, die nur durch Lab

dickgelegt werden, eine Methode, die das heiß-trockene Klima erforderlich macht. Der Banon wird in Kastanienblätter gewickelt, die mit Bast verschürzt werden, und reift so unter Luftabschluss. Durch die Verbindung des milden Käsebruchs mit den Tanninen der Kastanienblätter entwickeln sich fruchtige Aromen.

Welches Getränk dazu? Weine seines Terroirs und insbesondere einen Weißwein der Coteaux de Pierrefort

BROCCIU



aoc-brocciu.com

AOP SEIT 1998

410 TONNEN IM JAHR 2017

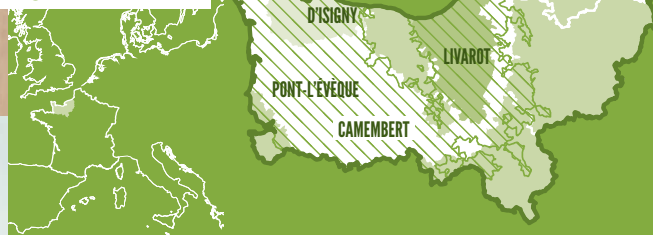
Der Brocciu ist die bekannteste Käsespezialität der Insel und nach wie vor das einzige Produkt der Viehwirtschaft der Insel, das Gegenstand einer Zertifizierung ist. Nach der Herstellung des Käses und der Gewinnung der Molke wird letztere zur frischen Milch hinzugefügt und bis auf 80-90 °C erhitzt. Nun kommt der magische Moment, wo der Brocciu an der Oberfläche der Mischung auftaucht. Jetzt braucht der Schäfer-Käser nur noch von Hand den köstlichen Milchschaum in die Abtropfsiebe zu füllen. Dieser Käse ist ein Sonderfall, denn er ist der einzige AOP-Käse, der mithilfe von Molke hergestellt wird. Er kann aus Schafs- und/oder Ziegenmilch produziert werden. Im Allgemeinen wird er als Frischkäse angesehen, obwohl man ihn auch gereift findet, dann heißt er „Brocciu Passu“.

Welches Getränk dazu? Korsischen Roséwein, einen Rotwein aus Patrimonio



DIE AOP-PRODUKTE

NORMANDIE



In dieser Region mit sattgrünen, traditionell mit Apfelbäumen bepflanzten Weiden, wo die Kühe für ihre reiche Milch berühmt sind, entwickeln die Menschen seit dem 10. Jh. ein herausragendes Know-how in der Milchverarbeitung.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Mont Saint-Michel



Klippen von Étretat



Normannische Kühe

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Bei 100 % der AOP-Produkte Frankreichs ist im Pflichtenheft ein **spezifisches und kollektives** Know-how vorgeschrieben.

Vom Hersteller bis zum Veredler hat jedes Glied der Kette seine spezifischen, **sehr hohen Fachkenntnisse**.

Die AOP-Branche investiert in die **Forschung, Innovation und Ausbildung**, um eine Weitergabe des Know-hows an künftige Generationen zu gewährleisten.

CAMEMBERT DE NORMANDIE



fromage-normandie.com

AOP SEIT 1983

5 698 TONNEN IM JAHR 2017

Nach der Legende war es Marie Harel, die während der Französischen Revolution den nunmehr bekanntesten französischen Käse in dem kleinen Dorf Camembert im Département Orne erfand. Der aus teilentrahmter Rohmilch hergestellte Weichkäse verfügt über eine weiße Edelschimmelrinde, die teilweise rot pigmentiert ist. Er wird mit dem Schöpflöffel in fünf Etappen im Abstand von 40 Minuten in die Form gefüllt.

Welches Getränk dazu? Cidre „AOP Pays d'Auge“, elsässischen Weißwein, trockenen Champagner



WUSSTEN SIE SCHON ...?

Die AOP-Produkte, das ist echte Qualität! Um dem Verbraucher ein Höchstmaß an Sicherheit zu garantieren, werden die AOP-Produkte regelmäßig streng kontrolliert. **Durchschnittlich 195 Kontrollen pro Jahr für jedes Käse-, Butter- und Sahneprodukt.**



PONT-L'ÉVÊQUE



fromage-normandie.com

AOP SEIT 1972

2 214 TONNEN IM JAHR 2017

Der auf eine monastische Tradition zurückgehende Pont-l'Évêque ist ein Weichkäse mit gewaschener oder gebürsteter Rinde, auf der sich während der Reifung ein leichter Edelschimmelrasen bildet. Unter seiner goldgelben bis orangestichigen Rinde verbirgt sich ein weicher Teig mit Sahne- und Stallaromen. Er erhielt seine quadratische Form im 17. Jh. - zur Unterscheidung von anderen Käsesorten des Pays d'Auge, die alle auf den Vorgänger Angelot zurückgehen.

Welches Getränk dazu? Einen Poiré AOP Domfront, einen Chardonnay, japanischen Grüntee



LIVAROT



fromage-normandie.com

AOP SEIT 1975

984 TONNEN IM JAHR 2017

Es handelt sich um einen Weichkäse mit Rotschmiere aus dem Pays d'Auge. Der im 19. Jh. „Fleisch der Armen“ getaufte charaktervolle Käse mit starkem Aroma und kräftigem Geschmack hat aufgrund der stabilisierenden Umwicklung mit 5 Bändern den Beinamen „Colonel“. Deren Herstellung erfolgt aus Seggenhalmen (in den Lagunen gesammeltes Riedgras, das gebunden und getrocknet wird).

Welches Getränk dazu? Cidre oder Calvados AOP Pays d'Auge



NEUFCHÂTEL



neufchatel-aop.org

AOP SEIT 1969

1 715 TONNEN IM JAHR 2017

Im Pays de Bray hergestellt, ist er der älteste Käse der Normandie. Der unter Verwendung von Milchsäurebakterien produzierte Weichkäse mit Edelschimmelrinde kann als Briquette (rechteckig), Bonde (stumpfförmig), Quadrat von 100 g, Doppel-Bonde oder in Herzform von 200 g oder 600 g angeboten werden. Man schätzt ihn besonders für seine weiße, etwas flaumig aussehende Rinde und den leicht salzigen, geschmeidigen Teig mit einem herrlich säuerlichen Geschmack.

Welches Getränk dazu? Einen Graves, einen Cidre AOP Pays d'Auge



BEURRE/CRÈME D'ISIGNY



isigny-aop.com

AOP SEIT 1986

6 260 TONNEN BUTTER UND

5 766 TONNEN SAHNE IM JAHR 2017

Das AOP-Gebiet säumt die Bucht von Les Veys mit einem üppigen Grasland. Die Kühe geben eine Milch, die der Butter und der Sahne von Isigny ein unvergleichliches Aroma verleiht. Die aus Rahm hergestellte und mindestens 12 Stunden gereifte Butter aus Isigny ist bekannt für ihre natürliche Butterblumenfarbe und ihren feinen Haselnussgeschmack. Die Sahne ihrerseits weist eine herrliche Frische auf und ist die Königin der normannischen Küche.



DIE AOP-PRODUKTE POITOU

CHABICHOU
DU POITOU

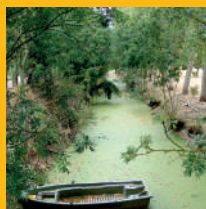
BEURRE
CHARENTES-POITOU

Die Region Poitou-Charentes zwischen Land und Meer zeichnet sich durch ein kulinarisches Erbe aus, das jeden Gaumen schmeichelt. Obwohl es die Ziegenzucht bereits vor der römischen Kolonialisierung gab, hat sich die Butterproduktion erst am Ende des 19. Jh. entwickelt, als durch die Reblauskrise die Rebbestände dezimiert und dadurch die Milchviehzucht ausgebaut wurde.

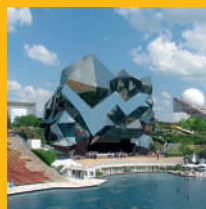
DIE SCHÄTZE DER REGION



Fort-Boyard



Sumpfbgebiet des Poitou



Futuroscope - Poitiers

WUSSTEN SIE SCHON ...?

337 Gourmetetappen für die breite Öffentlichkeit auf den Straßen der AOP-Käse Frankreichs. Jedes Jahr folgen **700 000 Besucher** zusammen mit ihren Familien diesen verschiedenen Routen, um die wertvolle gastronomische Kultur weiterzugeben, den Ursprung dieser Gaumengenüsse, dieser Traditionen und das Know-how rund um den Käse zu entdecken. Bis Sie sich selbst auf den Weg machen, reisen Sie mit der unglaublichen Vielfalt der französischen AOP-Produkte bereits kulinarisch.



WUSSTEN SIE SCHON ...?

430 Verarbeitungs- oder Veredlungsbetriebe sind im Rahmen der AOP-Produktion tätig.*

*in Frankreich



CHABICHOU DU POITOU



chabichou-du-poitou.eu

AOP SEIT 1990

374 TONNEN IM JAHR 2017



Der Chabichou du Poitou, unbestrittener Star der Region, hat die charakteristische Form eines konischen Stumpfes. Sein Produktionsgebiet umfasst eine begrenzte Region, die dem kalkhaltigen Haut-Poitou entspricht. Der Teig des Chabichou du Poitou ist mild und cremig, wenn er jung ist. Mit zunehmender Reife entwickeln sich seine Aromen und er wird bröckeliger.

Welches Getränk dazu? Einen Sauvignon des Haut-Poitou, einen Landwein des Charentais, einen Pineau des Charentes

BEURRE CHARENTES-POITOU



aupaysdubonbeurre.org

AOP SEIT 1979

26 135 TONNEN IM JAHR 2017



Diese herausragende Butter wird ausschließlich aus Rahm von Milch aus den Départements Charente, Charente-Maritime, Deux Sèvres, Vienne und Vendée hergestellt. Durch die lange Phase der biologischen Reifung des Rahms gewinnt er an Charakter. Dieses traditionelle Know-how verleiht der Butter eine feine und cremige Textur und einen besonderen Geschmack mit einer subtilen Haselnussnote.

Anm.: Da sie weniger rasch schmilzt als andere Butter, lassen sich Teige besser bearbeiten. Aufgrund ihrer natürlichen Eigenschaften ist sie hervorragend für Blätterteig, Croissants, Feingebäck etc. geeignet - deshalb verwenden sie Bäcker-Konditoren!

VERZEHREMPFEHLUNGEN

Damit Sie Ihren AOP-Käse noch mehr genießen und alle seine Subtilitäten entdecken können, ist die Wahl des Brotes sehr wichtig.

Bauernbrot für alle AOP-Käsesorten, vom mildesten bis zum kräftigsten

Sesambaguette für Weichkäse mit Edelschimmel (Brie de Meaux, Camembert de Normandie)

Mehrkornbrot für Hartkäse (Beaufort, Comté)

Roggenbrot für AOP-Käse mit ausgeprägtem Charakter

Weißbrot harmonisiert mit Blauschimmelkäse

DIE AOP-PRODUKTE RHÔNE-ALPES



In dieser kontrastreichen und geschichtsträchtigen Region, die durch ein gemeinsames Streben der ländlichen Gebiete für eine hohe Umweltqualität gekennzeichnet ist, vermögen die AOP Rhône Alpes unseren Gaumen zu verwöhnen und das gastronomische Erbe zu erhalten.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Der Forez



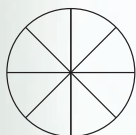
Hochebene des Vercors



Die Region des Picodon

KÄSE RICHTIG SCHNEIDEN

Ein nach den Regeln der Kunst geschnittener Käse ist schöner und appetitlicher!



Rigotte, Picodon



Bleu du Vercors Sassenage

VERZEHREMPFEHLUNGEN

Um den AOP-Käse in seiner ganzen Aromavielfalt genießen zu können, achten Sie besonders auf die Serviertemperatur.

Denken Sie daran, ihn **2 Std. vor dem Verzehr** aus dem Kühlschrank zu nehmen.

Blauschimmelpilze ist bei einer Temperatur **zwischen 16 und 18 °C** noch köstlicher.

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Der Käse, ein höchst natürliches Lebensmittel, **hat ohne Zweifel Vorteile für die Gesundheit.** Seine Milchsäurebakterien unterstützen die Darmflora, während das von den Kühen gefressene Gras die Fettsäurezusammensetzung des Käses günstig verändert.



PICODON



picodon-aop.fr

AOP SEIT 1983

532 TONNEN IM JAHR 2017

Der unprätentiös daherkommende kleine, runde Ziegenkäse mit klangvollem Namen und langer Tradition thront heute unter dem französischen AOP-Käse. Man findet die Picodons häufig in unterschiedlichem Reifegrad oder nach der Dieulefit-Methode gereift auf einer Käseplatte und wählt sie wie ein Stück Obst aus. Sie haben den Geschmack des steilen, steinigen Bodens, des duftenden Heus und von etwas Subtilen, das an die Hand des Ziegenhirts erinnert.

Welches Getränk dazu? Einen Wein aus der Drôme oder der Ardèche

BLEU DU VERCORS SASSENAGE



bleudivercors-sassenage.fr

AOP SEIT 1998

382 TONNEN IM JAHR 2017

Wenn sich das Vercors nicht zu einer beliebten Tourismusdestination entwickelt hätte, was wäre aus diesem Käse geworden? Vermutlich wäre er verschwunden. Eine Handvoll Erzeuger hat sich verpflichtet, dessen ungewöhnliche Herstellung fortzusetzen: Die Morgenmilch wird mit der bereits erhitzten, dann abgekühlten Milch vom Vorabend vermischt. Während der Reifung entwickelt sich der Blauschimmel, der den Teig durchzieht.

Welches Getränk dazu? Clairette de Die, einen Châtillon en Diois

FOURME DE MONTBRISON



fourme-de-montbrison.fr

AOP SEIT 1972

565 TONNEN IM JAHR 2017

Eine orangestichige Rinde kennzeichnet diesen Käse, der mit der Milch von Kühen des Haut-Foréz produziert wird. Er ist ganz ein Erzeugnis des Foréz, wo die Sommer heiß und die Winter streng sind und viele unterschiedliche Gräser wachsen. Dieser bemerkenswert feine Blauschimmelpilz zeichnet sich dadurch aus, dass er in der Masse gesalzen wird und mindestens 6 Tage auf Nadelholzbrettern abtropft.

Welches Getränk dazu? Einen Chardonnay des Pays d'Urfé oder einen Côtes du Foréz

RIGOTTE DE CONDRIEU



rigottedecondrieu.fr

AOP SEIT 2009

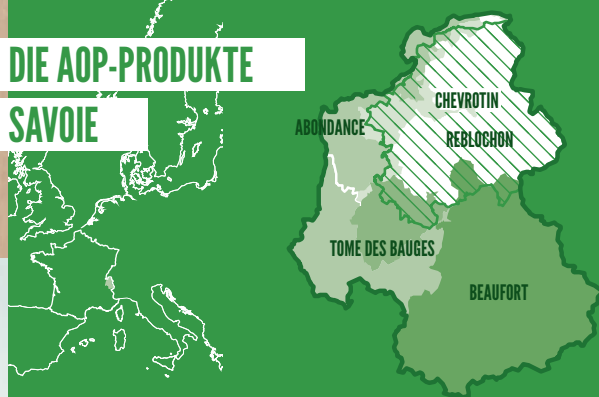
108 TONNEN IM JAHR 2017

Dies ist ein kleiner Ziegenkäse aus vollfetter Rohmilch. Nach etwa zehn Tagen weist er eine schöne, elfenbeinfarbene Rinde, einen weichen und schmelzenden Teig und delikate Haselnussaromen auf. Er wird seit dem 19. Jahrhundert an den Hängen des Pilat-Massivs hergestellt. Der Name des Käses ist abgeleitet von „rigol“ oder „rigot“, Bezeichnung für kleine Bäche des Pilat, die sich in die Täler von Condrieu hinabstürzen.

Welches Getränk dazu? Weißen AOC St Joseph, einen AOC Condrieu

DIE AOP-PRODUKTE

SAVOIE



In dieser Region der Berge und Almen hat die Käseherstellung eine lange Tradition bei den Bauern, die einst ein agropastorales System einrichteten. Heute wurde alles bewahrt, die Menschen sind stolz auf ihre Tiere und ihren Käse, der sich weit über die Täler hinaus großer Beliebtheit erfreut.

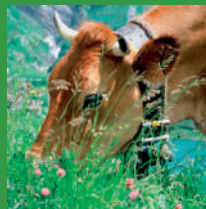
DIE SCHÄTZE DER REGION



Wilde Narzissen



Lac du Bourget



Tarenteser Kuh

WUSSTEN SIE SCHON ...?

1 532 000 Schafe,
583 000 Ziegen und
800 580 Kühe

grasen auf den Weiden in ganz Frankreich, um Milch für den AOP-Käse zu produzieren.



BEAUFORT



fromage-beaufort.com

AOP SEIT 1968

5 100 TONNEN IM JAHR 2017



Warum sind die Laibe des Beaufort an der Seite nach innen gewölbt? Nach dem Einwickeln in ein Leinentuch wird der Käse von einem Buchenholzring zusammengehalten, der ihm diese berühmte Form verleiht. Der von November bis Mai verkaufte „Sommer“-Beaufort entspricht der Milchproduktion von Juni bis Oktober. Oberhalb von 500 Metern Höhe mit Milch einer einzigen Herde hergestellt, heißt er „Beaufort Chalet d'Alpage“.

Welches Getränk dazu? Einen Chignin Bergeron, Weißwein aus Arbois

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Der Umsatz der AOP/AOC-Produkte erreicht fast **1,8 Milliarden Euro** nach Herstellung-Reifung, das sind **10,3 % des Umsatzes** der Verbrauchsgüter der französischen Milchbetriebe.



REBLOCHON



reblochon.fr

AOP SEIT 1958

15 797 TONNEN IM JAHR 2017



Der Rohmilchkäse wird entweder in einem bäuerlichen Betrieb mit der Milch einer einzigen Herde verarbeitet (grüne Marke auf der Rinde) oder in einer Molkerei oder Genossenschaft mit der Milch von mehreren Bauernhöfen (rote Marke). Nach 14 Tagen im Keller auf einer dünnen Fichtenholzscheibe gesetzt, reift der Reblochon weiter, um eine cremige Textur und einen mild-aromatischen Geschmack zu erhalten!

Welches Getränk dazu? Einen Jacquère, einen Mondeuse

ABONDANCE



fromageabondance.fr

AOP SEIT 1990

2 975 TONNEN IM JAHR 2017



Unser Gaumen freut sich über diesen einst von Mönchen entwickelten Käse mit seiner geschmeidigen Textur, der ausschließlich in der Haute-Savoie mit der Rohmilch von zwei Melkgängen hergestellt wird. In ein Tuch gewickelt bleibt er anschließend einen ganzen Tag lang unter einer Presse, bevor er gesalzen wird und dann mindestens 100 Tage im Keller auf Fichtenholzbrettern reift. Dabei wird er regelmäßig mit Salzwasser abgerieben und gewendet.

Welches Getränk dazu? Einen Chasselas, einen Ripaille, einen Gamay

CHEVROTIN



chevrotin-aop.fr

AOP SEIT 2002

58 TONNEN IM JAHR 2017



Dieser ausschließlich aus bäuerlicher Produktion stammende Rohmilchkäse wird nach einer für einen Ziegenkäse einmaligen Methode hergestellt. Sie ist mit der Koexistenz von Ziegen- und Rinderzucht und der Produktion des Reblochon verknüpft. Da das Herstellungsverfahren geheim gehalten wird, weist der cremige Käse aufgrund des einmaligen Know-hows jedes Produzenten eine aromatische Vielfalt auf.

Welches Getränk dazu? Einen Chasselas Ripaille, einen Jacquère, einen Roussette

TOME DES BAUGES



tome-des-bauges.com

AOP SEIT 2002

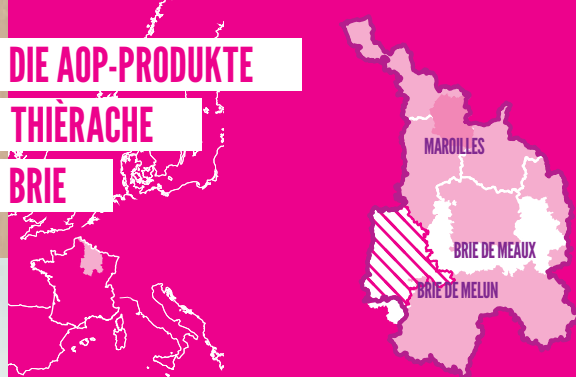
958 TONNEN IM JAHR 2017



Das Wort Tome geht auf „toma“ zurück, was im savoyischen Dialekt „auf den Almen hergestellter Käse“ bedeutet. Der Tome des Bauges war in erste Linie ein Hauskäse für den Eigenverbrauch der Familie und diente auch als Tauschmittel. Im Bauges-Massiv hergestellt und mindestens 5 Wochen gereift, bietet er säuerliche bis holzige Aromen.

Welches Getränk dazu? Einen Roussette, einen Mondeuse

DIE AOP-PRODUKTE THIÉRACHE BRIE



Im Land der weiten Getreide- und Rübenfelder ist es dem Käse gelungen, sich dennoch als Gourmetbotschafter durchzusetzen. Er heißt Brie de Melun, Brie de Meaux und Maroilles. Als Käse mit Charakter zeigt er durch seine Größe oder seine Stärke, dass er in diesem Teil Frankreichs auch ein Wörtchen mitzureden hat, wenn es um Gaumengenüsse geht.

DIE SCHÄTZE DER REGION



Abtei St-Michel



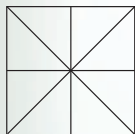
Schloss Vaux-Le-Vicomte



Kühe in der Brie

KÄSE RICHTIG SCHNEIDEN

Ein nach den Regeln der Kunst geschnittener Käse ist schöner und appetitlicher!



Maroilles



Brie de Meaux und Brie de Melun

VERZEHREMPFEHLUNGEN

Durch die Ergänzung Ihres Käses durch eine süße Note, vermögen Sie alle seine Geschmacksnoten zu enthüllen:

- **Feigenkonfitüre** für Ziegenkäse
- **Aprikose/Kreuzkümmel** mit einem Camembert de Normandie oder eventuell dem Époisses
- **Schwarze Kirschen** für Schafskäse wie den Ossau-Iraty
- **Quittenbrot** für Hartkäse

WUSSTEN SIE SCHON ...?

Die französischen AOP-Erzeugnisse sind im Ausland beliebt:

13 400 Tonnen exportierte AOP-Milchprodukte.



MAROILLES



maroilles-infos.com

AOP SEIT 1976

4 241 TONNEN IM JAHR 2017

Dieser im 10. Jh. von einem Mönch der Abtei Maroilles entwickelte Käse wird im Herkunftsgebiet Thiérache an der Grenze zwischen den Départements Nord und Aisne hergestellt. Er gilt als König des nord-französischen Käses und reift je nach Format 3 bis 5 Wochen. Dabei wird er gebürstet und mit Salzwasser gewaschen. Dieser Vorgang hat einen großen Einfluss auf die Qualität des Käses und verleiht ihm seine wunderschöne Farbe von natürlichem Orange.

Welches Getränk dazu? Cidre de Thiérache, einen Lalande de Pomerol, Bier



BRIE DE MELUN



briedemeauxetdelun.fr

AOP SEIT 1980

250 TONNEN IM JAHR 2017

Man braucht kein Käseexperte zu sein, um einen Brie de Meaux von einem Brie de Melun zu unterscheiden. Gleich beim ersten Blick erkennt man, dass beide zwar



verwandt sind, aber nur ihre Herkunftsregion gemein haben. Der als Vorfahre aller Brie-Käse angesehene Brie de Melun ist viel farbriger und kleiner. Beim Duft und Geschmack sind die Unterschiede noch auffälliger. Der Brie de Melun wartet mit sehr reichen und komplexen Aromen auf.

Welches Getränk dazu? Einen Gaillac (mit dem Brie de Melun vermahlter Wein)

BRIE DE MEAUX



briedemeauxetdelun.fr

AOP SEIT 1980

6 318 TONNEN IM JAHR 2017

Der auf einer Käseplatte unumgängliche Brie de Meaux wurde beim Wiener Kongress 1815 anlässlich eines von Talleyrand organisierten Abendessens zum „König aller Käse“ gekürt. Sein Durchmesser und Gewicht sind imposant und so wird er selten ganz präsentiert - außer beim Käsehändler, der ihn auf einer Strohmatte aufbewahrt. Unter seiner Rinde versteckt sich ein weicher, cremefarbener Teig von vollem Aroma.

Welches Getränk dazu? Einen Givry (mit dem Brie de Meaux vermahlter Wein)



MILCHPRODUKTE MIT URSPRUNGSBEZEICHUNG IN EUROPA



DEUTSCHLAND

- 6 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Allgäuer Emmentaler • Altenburger Ziegenkäse

ÖSTERREICH

- 6 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Tiroler Alpkäs • Vorarlberger Alpkäse

BELGIEN

- 2 Ursprungsbezeichnungen
• Beurre des Ardennes • Fromage de Herve

RUMÄNIEN

- 1 Ursprungsbezeichnung
• Telemea de Ibănești

SPANIEN

- 26 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Cabrales • Queso Manchego • Roncal

FRANKREICH

- 50 Ursprungsbezeichnungen, darunter • Beurre
Charentes-Poitou • Cantal • Chavignol • Comté • Crème
d'Isigny • Reblochon • Roquefort • Saint-Nectaire

GRIECHENLAND

- 21 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Feta • Kasseri • Kopanisti

KROATIEN

- 1 Ursprungsbezeichnung • Paški sir

IRLAND

- 1 Ursprungsbezeichnung • Imokilly Regato

ITALIEN

- 46 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Gorgonzola • Grana Padano • Parmigiano
Reggiano • Mozzarella di Bufala Campana

NIEDERLANDE

- 4 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Noord-Hollandse Gouda • Noord-Hollandse
Eddammer

SLOWENIEN

- 4 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Mohant • Bovški sir

POLEN

- 3 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Bryndza Podhalańska • Oscypek

PORTUGAL

- 12 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• Queijo de Azeitao • Queijo de Nisa

GROSSBRITANNIEN

- 12 Ursprungsbezeichnungen, darunter
• West Country Farmhouse Cheddar Cheese
• White Stilton Cheese

DER CNAOL

Der CNAOL vereinigt alle Interessenvertretungen der französischen AOP-Produkte. 45 Käse-, 3 Butter- und 2 Sahnesorten sind in Frankreich durch eine Ursprungsbezeichnung geschützt.

Das sind 234 357 Tonnen in 2017 vermarktete Erzeugnisse, die etwa 10 % der veredelten Käse entsprechen.

Die Aufgabe des CNAOL besteht im Schutz und der Förderung der Milchprodukte mit Ursprungsbezeichnung. Der CNAOL spielt auch eine wichtige Rolle bei der Beratung, Vertretung und Verteidigung der Interessenvertretungen auf französischer, europäischer und weltweiter Ebene. So agiert der CNAOL tatkräftig an der Seite des oriGIn (Organization for an International Geographical Indications Network), einer internationalen Vereinigung, die sich für den Schutz der Produkte mit geografischer Angabe (g. U. + g. g. A.) einsetzt.



DER CNIEL

Der Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière ist der französische Branchenverband, der die Milcherzeuger und -verarbeiter vereinigt, um kollektive Aktionen im Dienste der Milchbranche zu planen und durchzuführen. Der 1973 gegründete CNIEL ist ein privatrechtlicher Verein (Gesetz von 1901), der über seine 3 Kollegien (Erzeuger, Genossenschafter und private Verarbeiter) alle französischen Akteure der Milchbranche vertritt.

Hauptaufgaben:

- Förderung der Beziehungen zwischen Erzeugern und Verarbeitern
- Koordinierung von Forschungsprogrammen
- Werbung für die Milcherzeugnisse beim Verbraucher



photo-rights?

PASSENDE GETRÄNKE



Entdecken Sie mit den AOP-Produkten die französischen Regionen und verlassen Sie ausgetretene Pfade jenseits des Weins.

PRICKELND: CIDRE ODER CHAMPAGNER

Wie die regional beliebte Kombination von Cidre und Weichkäse mit Edelschimmel. In diesem Fall nehmen Sie Cidre doux oder Cidre demi-sec mit einer kleinen süßen Note Oder lassen Sie sich mit einem Champagner Blanc de Blancs überraschen

Weichkäse mit Rotschmiere: Cidre brut oder Champagner rosé und Champagner brut

Schnitt- und Hartkäse (erhitzt): Cidre brut oder Cidre extra brut oder alter Champagner

Schnitt- und Hartkäse (roh): Cidre demi-sec oder Cidre doux oder alter Champagner

Blauschimmelkäse: zuckerreicher Cidre doux oder Champagner rosé und demi-sec

BIER

Der Bierschaum hat einen Einfluss auf die Textur des Käses und seine Getreide- und Hefearomen, die perfekt mit denen des Käses harmonieren.

Frischkäse: Weizenbiere oder leichte und wenig bittere helle Biere

Weichkäse mit Edelschimmel: leichte helle Biere für die milden und Amberbiere für die kräftigeren Käse

Weichkäse mit Rotschmiere: charaktervolle Biere, starke dunkle, helle oder Amberbiere mit hohem Alkoholgehalt vorzugsweise aus demselben Gebiet

Schnitt- und Hartkäse (erhitzt): trockene und fruchtige helle Biere für jungen Käse und bittere und alkoholreichere helle Biere für reiferen und kräftigeren Käse

Schnitt- und Hartkäse (roh): eher fruchtige als bittere dunkle oder Amberbiere

Blauschimmelkäse: vorzugsweise runde und süßliche dunkle und Amberbiere

Ziegenkäse: Weizenbiere oder leichte helle Biere für die frischen Käse, aromareichere helle Biere oder leicht geröstete Amberbiere für reifere oder ganz reife Käse

SAFT UND SIRUP

Hier einige überraschende Kombinationen, die alle, aber insbesondere Kinder erfreuen! Traubensaft und alle Käsesorten.

Weichkäse mit Edelschimmel oder Rotschmiere und Apfelsaft

Blauschimmelkäse und Birnen-, Backpflaumen- und Aprikosennektar

Schnitt- und Hartkäse (erhitzt oder roh) mit Kirsch-, Heidelbeer- und Schwarzem Johannisbeersaft und -sirup

Frischkäse mit Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer- und Cranberrysaft

Ziegenkäse lässt sich mit Honig- oder Lavendelsirup oder bei reiferem Käse mit Tomatensaft und Gazpacho kombinieren

Weitere Informationen über die AOP-Produkte,
Rezeptideen und Tipps auf www.aop-kaese-aus-frankreich.de

Fotonachweise: P.L. Viel – V. Drouest – CNIEL – P. Condes – AFIDOP – CIGC – M. Perraud – AFTALP – Shutterstock – OTSI Pays de Langres (Jean-François Feuttliez) – D. Le Nèvé/OT Troyes – SPC2B – Françoise Delorme – Chelsly/CNIEL – Jean-Michel Hytte – FX Emmerly – ODG Bries de Meaux et de Melun – Tania Rizet – René Mannent (Syndicat du Picodon) – Syndicat Ossau-Iraty – Marc Roussel – Consejo Regulador de la DOP (CRDOP) Queso Manchego – CRDOP Torta del Casar – CRDOP Arzúa-Ulloa – CRDOP Cabrales – CRDOP Mahón-Menorca – CRDOP Queso Tetilla – CRDOP Queso de Murcia y Queso de Murcia al Vino – CRDOP Queso de Valdeón – CRDOP Queso Idiazábal – CRDOP Queso Majorero – CRDOP Queso Zamorano – Sergio Bosatra und Pierre Barrougier

www.aop-kaese-aus-frankreich.de

**HINTER DIESEM EUROPÄISCHEN
SIEGEL STEHT DIE GARANTIE
FÜR URSPRÜNGLICHEN GENUSS**



CNIEL

42, rue de Châteaudun
F-75314 Paris Cedex 09
Tel. (+33) (0)1 49 70 71 00

KONTAKT

Nina Bayer:
nbayer@cniel.com

Selma Girondin:
sgirondin@cniel.com

CNIEL 2018 - Ref 2550



KAMPAGNE MIT HILFE
DER EUROPÄISCHEN
UNION FINANZIERT

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**

