





Manchmal wird es ein weinig eng wenn wir versuchen in einer Ortschaft einen Parkplatz zu finden.

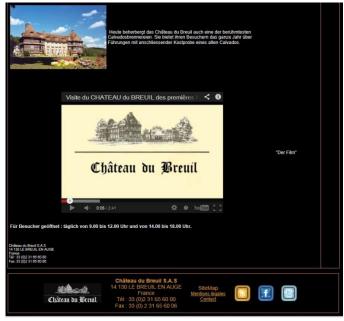






Informationen von der Webseite www.chateau-breuil.com zum Calvados:























Fortsetzung des Berichtes:

Wir erreichen die Calvados Brennerei Chateau du Breuil um 9:15 Uhr. Leider ist keine zeitnahe Führung durch die Brennerei möglich. Aber können die verschiedenen Jahrgänge verkosten und allein auf dem Gelände spazieren.

















Die Verkostung ergibt, dass für uns der 20 jährige Calvados eindeutig der Beste ist. Er schlägt geschmacklich, zumindest für uns, auch länger gelagerte Produkte.





Nicht jeder kann eine Flasche Calvados öffnen!



























Wir verlassen das Chateau du Breuil um 9:55 Uhr und brechen auf nach Livarot, wo wir uns mit Käse beschäftigen wollen.







<u>Informationen aus Wikipedia zu Livarot und Livarot – Käse:</u>



Der Livarot

Livarot ist eine französische Gemeinde mit 2269 Einwohnern (Stand 1. Januar 2010) im Département Orne in der Region Basse-Normandie.

Livarot liegt siebzehn Kilometer südwestlich von Lisieux. Es ist der größte Ort in der Umgebung und daher auch Hauptort eines Kantons.

Livarot (Käse):

Der Livarot ist ein französischer Käse aus der Normandie, der aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird. Er fällt unter das Appellation d'Origine Contrôlée, der die Qualitätsanforderungen an dieses Produkt festschreibt und auch die Herstellungsbedingungen festlegt. So muss bei der Herstellung der Bruch geschnitten und geknetet werden, damit sich die Molke besonders leicht absondert. Er muss mindestens drei Wochen reifen. Er wird in dieser Zeit regelmäßig gewendet und mit Wasser oder einer schwachen Salzlake gewaschen.

Der Livarot ist ein Käse, der einen sehr kräftigen Geschmack hat. Beim Kauf sollte der Käseteig so weich sein, dass beim Drücken auf den Käse der Finger darin versinkt. Riecht der Käse etwas nach Ammoniak, hat er die optimale Reife bereits überschritten. Gleiches gilt, wenn der Käse in der Mitte zu tief eingesunken ist.

Für den Handel sind durch das Appellation d'Origine Contrôlée drei Größen zugelassen. In seiner größten Form wiegt der Käse 450 Gramm und wird in einer zylindrischen Form mit einem Durchmesser von 12 Zentimeter verkauft. Die kleinste zugelassene Größe hat einen Durchmesser von sieben Zentimeter. Charakteristisch für den Käse ist, dass er mit Riedgrashalmen oder Papierstreifen umwickelt ist. Aufgrund dieser Umwicklung wird er umgangssprachlich auch "Colonel" genannt.

Zu dem Käse passt ein Tokayer oder ein Pinot Gris-Spätlese aus dem Elsass sehr gut. In seiner normannischen Heimat wird der Livarot mit einem Glas Calvados genossen.

Fortsetzung Bericht:

Wir erreichen Livarot um 10:30 Uhr und besuchen die Schaukäserei Graindorge, wo wir die Erzeugung sehen, den Käse verkosten und Einkaufen können.











Informationen von www.frenchcheeseclub.com zu E.Graindorge:

History



It all began in 1910 with **Eugène Graindorge** who turned the milk produced on his farm into Livarot Cheeses. From cheese maker he became a specialist in the affinage and caring for the cheeses produced by his neighboors. He build cellars in the town of Livarot in 1927.

In the 50's, his son, Bernard Graindorge, brought their cheeses to the Parisian tables where they encounter a huge success. From then on the company developed rapidly. In 1980, Thierry Graindorge had new cellars built and undertook a modernization program which entirely respected all the basic rules of the cheese making that were established at the outset by E. Graindorge. Today, E. GRAINDORGE is the market leader for the Pont-l'Évêque and Livarot. This success was built on the passion of Eugène Graindorge and is share by all today.

The "Pays d'Auge" terroir in the Heart of Normandy

Pont-l'Évêque and Livarot come from one of the most famous milk producing regions of France: the heart of Normandy, the "Pays d'Auge", a land of traditions. The climate is mild and humid, the grass tender and lush, the valley and woodlands are restful. Normandy cows produce a milk which is recognized as one of the richest in France for its fat content, minerals, proteins and vitamins. Graindorge is the only cheese maker in the town of Livarot. The precious raw milk is collected in a strictly defined DOP are 15.5 miles around the village of Livarot. "Thanks the the soil blessed by the Gods, the conditions are perfect for a cheese maker to fully indulge his passion." E. Graindorge



Striving for Perfection



In the art of cheese making, every detail is significant and at E. GRAINDORGE cheese dairy everyone is aware of this. In addition to the quality of the milk, the traditional methods are implemented - working the curd, salting and drying it, washing the rind of the Livarot or brushing the rind of Pont-l'Évêque, tying the Livarot by hand one by one. Quality control of each individual cheese carried out by the cellar managers.

French connoisseurs know that the best cheeses of Normandy are born from E. GRAINDORGE's commitment to perfection.

Fortsetzung Bericht:



Wir beginnen mit einem Besuch der Schaukäserei.

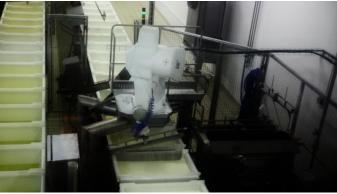












































Nach der Besichtigung folgen die Verkostung und der Einkauf. Von hier an werden wir bis nach Hause die besondere "Geruchserinnerung" nicht mehr loswerden. Jedes Mal wenn einer von uns seinen Kühlschrank öffnet wird er an Livarot erinnert werden!





Wir verlassen Livarot um 11:10 Uhr und fahren weiter nach Camembert wo wir unsere Käsestudien fortsetzen wollen.

Informationen zu Camembert und Camembert – Käse aus Wikipedia:



Camembert ist eine französische Gemeinde mit 200 Einwohnern (Stand 1. Januar 2010) im Département Orne in der Region Basse-Normandie. Sie liegt in der Nähe von Vimoutiers im Arrondissement Argentan. Der Name ist mittelalterlich und bedeutete so viel wie Feld (camp) des Mambert.

Das normannische Dorf ist bekannt für den gleichnamigen Weichkäse Camembert, der 1791 von der Bäuerin Marie Harel erfunden worden sein soll. Nicht weit von dem Landsitz von Beaumoncel, wo Marie Harel einst wohnte, befindet sich heute der Bauernhof "La Héronnière". Dies ist der einzige Hof, der in dem Ort Camembert den Käse Camembert auf traditionelle Weise herstellt. Hof und Käserei führen François und Nadia Durand. Der Camembert der Durands trägt das AOC-Siegel (Appellation d'Origine Contrôlée).

Camembert (Käse) ist ein ursprünglich französischer Weißschimmelkäse. Unter dem Namen Camembert de Normandie AOC genießt er den Rang einer geschützten Herkunftsbezeichnung: Nur ein in der Normandie aus

Rohmilch hergestellter Camembert darf Camembert de Normandie genannt werden. Dagegen ist der Name Camembert frei verwendbar.

Geschichte:

Seine Existenz verdankt der Käse einer Legende nach der Bäuerin Marie Fontaine Harel aus dem Dorf Camembert in der Normandie: Abbé Charles-Jean Bonvoust, ein Priester aus Brie, der Gegend nahe Paris, aus der der gleichnamige Käse stammt, fand während der Französischen Revolution bei ihr Unterschlupf und weihte sie in die Geheimnisse der Käseherstellung ein. Tatsächlich aber wurden in der Gegend auch schon lange vorher ähnliche Käse erzeugt. Zum Durchbruch verhalf dem Camembert dann der französische Kaiser Napoléon III., der ihn auf die kaiserliche Hoftafel setzte.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts konnte der Camembert sich dank der Eisenbahn auf den Märkten in Paris und anderen Teilen Frankreichs etablieren. 1890 wurde die heute oft übliche Verpackung in kleinen runden Spanschachteln erfunden. Seit 1884 wird der Camembert auch in Deutschland hergestellt, nachdem Agathe Zeis für die Meierei Heinrichsthal in Radeberg das französische Patent erwerben konnte. Eine weitere frühe Produktionsstätte ist das hessische Lauterbach, wo Camembert seit 1887 hergestellt wird. Seit 1905 firmiert er unter dem Namen Strolch und wird mit dem Bild des Lauterbacher Strolches vertrieben. Heute wird Camembert in alle Welt exportiert, vielfach aber auch außer Landes hergestellt, da die Bezeichnung "Camembert" alleine nicht geschützt ist.

Aussehen und Geschmack:

Die klassischerweise etwa 250 Gramm schweren, meistens kreisförmigen, seltener ovalen oder eckigen Laibe des Camembert sind von einer weißen Edelschimmelrinde überzogen. Der Teig des Camembert ist je nach Reifegrad hell- bis goldgelb. Durch die Reife können Gärlöcher entstehen, die den Geschmack des Käses aber nicht beeinträchtigen.

Der Geschmack ist leicht scharf und nussig. Der Käse ist etwas weniger Fett als der Brie, so dass er einen "trockeneren" Geschmack aufweist. Hat er die richtige Reife erreicht, schmeckt er wiederum milder.