



Herstellung

Unser Bauer ist auf der Suche nach einer Milch mit hohem Fettgehalt, um einen köstlichen Käse zu produzieren. In der Hauptsaison werden 850 Liter als einjährige Pflanze und hat kleartige Laubblätter. Er bildet lange, schmale, hornförmige Hülsenfrüchte in denen sich 10 bis 20 Samen befinden. Die ockergelb bis hellbraun farbigen Samen verströmen beim Zerreiben einen intensiven nussartigen Geruch.

Im biologischen Anbau wird Bockshornklee als Futterpflanze angebaut und er ist Bestandteil in Gewürzmischungen. Von medezinischerMilch gewonnen. Nicolas verarbeitet etwa 40% davon in seiner Käserei.

Die Milch wird durch Zugabe von Milchbakterien angesäuert. Nach 1,5 Stunden wird Kälberlab zugegeben. 30 Minuten später wird die geronnene Milch zerkleinert und eine Stunde lang vorsichtig gerührt, so dass Körner von 1 cm Grösse entstehen. Nun werden Bockshornkleeasemenkörner beigemengt. Der Käseteig wird erneut gerührt und anschliessend von Hand in die Form gebracht. Die Formen werden zum Pressen übereinander gestapelt. Dadurch wird dem Käseteig 80% Wasser entzogen. Der Abdruck dieser Form, welche die Sonne des Lot-et-Garonne darstellt, ist deutlich auf dem Käse sichtbar. Nach einer 90 minütigen Ruhephase wird der Käselaiß für 6-7 Stunden in einer Salzlake behandelt und anschliessend erneut abgetropft. Nach seiner 4-wöchigen Reifezeit bekommt er eine fein cremige Konsistenz mit leicht nussigen Aroma. Der Bockshornklee wächst Seite aus betrachtet, ist er ein Tonikum und ein Aphrodisiakum. Der Bockshornklee gehört zur Familie der Arachides und kann Allergien hervorrufen.

Geschichte...

Auf dem eigenst erbauten Hof des aus Italien stammenden Landwirtschaftspaares, arbeiten drei ihrer Söhne und deren Ehefrauen. Jedes Paar ist für eine bestimmte Tätigkeit zuständig : landwirtschaftliche Bewirtschaftung, Käserei, Herstellung von Wurstwaren, Brot, Marmeladen... Fasziniert von der Natur und deren Erhaltung, achten sie täglich auf die Qualität ihrer verschiedenen angebauten Kulturen. Der Boden wird mit organische – und Gründünger bearbeitet. Die Fütterung der 60 Kühe (Montbéliarde, Brune des Alpes und Prim Holstein) folgt einem speziellen saisonalen Ernährungsprogramm. Ausgewogen und auf die Bedürfnisse der Herde abgestimmt, trägt es zur Verbesserung der Milchqualität und der Gesunderhaltung der Tiere bei. Die Vielfalt der Kuhrassen ermöglicht eine Ausgewogenheit der Käseherstellung.



Halbfester Schnittkäse



4 semaines



1,4 kg



Gamay Cabernet rouge



Aquitaine-Midi Pyrénées