

Überreifer Camembert, der zerläuft, wenn man ihn anschneidet, entwickelt eine oft als unangenehm empfundene Ammoniaknote.

Reifer Camembert hat eine relativ weiche, cremige Konsistenz und kann somit leicht auf ein Brot oder Brötchen gestrichen werden. Der Käse eignet sich paniert auch zum Braten oder kann zum Überbacken verwendet werden.

100 Gramm eines Camemberts mit 45 Prozent Fett in der Trockenmasse haben einen Energiewert von etwa 1250 kJ (300 kcal), wobei dieser Wert je nach Herstellungsverfahren etwas schwanken kann.

### **Herstellung:**

Die Herstellung eines traditionellen Camemberts aus frischer Kuh-Rohmilch dauert etwa drei Wochen. Am ersten Tag wird die Milch gesäuert und in einem geheizten Raum (28 bis 30 °C) in großen Kesseln auf etwa 36°C angewärmt und mit Lab zum Gerinnen gebracht. Die so gewonnene Dickete wird vorsichtig, ohne sie zu brechen, in etwa fünf Schichten in einzelne Käseformen eingebracht; dadurch verbleibt im Käse viel Molke, und er erhält eine cremige Textur. Wenn die Käseleibe genügend angetrocknet sind, werden sie gewendet.

Am zweiten Tag werden die Käse aus den Formen genommen und im auf 18 bis 20 °C temperierten Salzraum rundherum mit Salz bestreut und anschließend mit dem weißen Edelschimmel *Penicillium camemberti* behandelt, der für das Wachstum der weichen Pilzflora auf der Oberfläche der Käse sorgt. Am dritten Tag kommt der Käse in den Reiferaum, wo eine Temperatur zwischen 10 und 14 °C eingehalten wird. Die Reifezeit dauert je nach Jahreszeit um die 12 Tage, dann können die Käse verpackt werden. Danach reifen sie nochmals vier bis fünf Tage bei etwa 9 °C, anschließend kommen sie in den Handel.

### **Gebackener Camembert:**

Gebackener Camembert wird als warmer Snack serviert. Dazu wird nicht zu reifer Camembert entrindet, in dicke Scheiben geschnitten oder gehackt und zu Rollen geformt, mit Paprika bestäubt, zweimal paniert und schwimmend ausgebacken. Übliche Beilagen sind frittierte Petersilienblätter oder Preiselbeerkompott.

Bereits paniertes und vorgebackener Camembert ist (meist tiefgekühlt) als Convenience Food erhältlich.

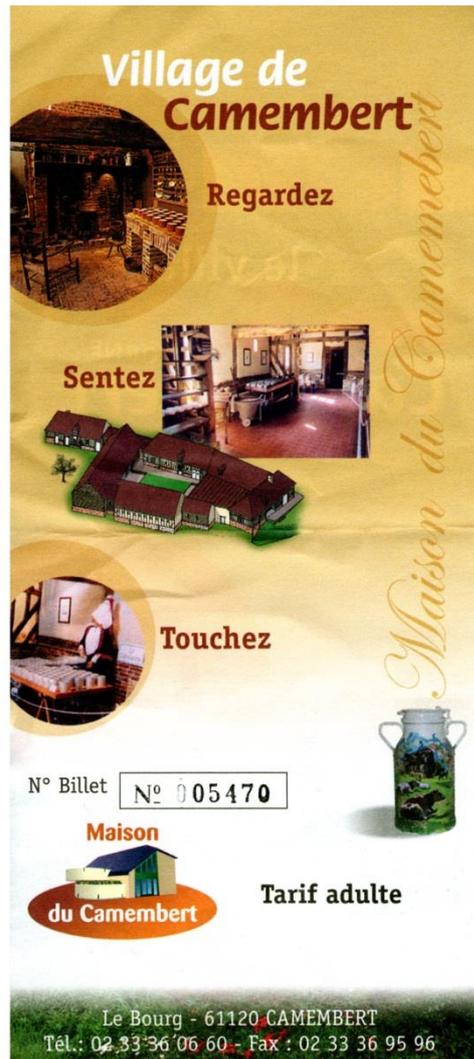
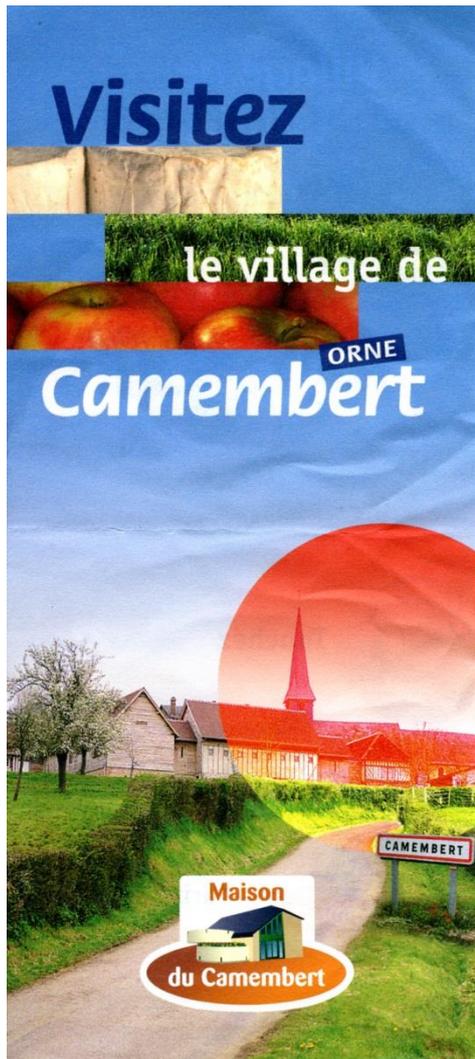
### **Fortsetzung Bericht:**

Wir erreichen Camembert um 11:30 Uhr. Auch hier gibt es ein Käsemuseum und die Möglichkeit die Köstlichkeiten einzukaufen.

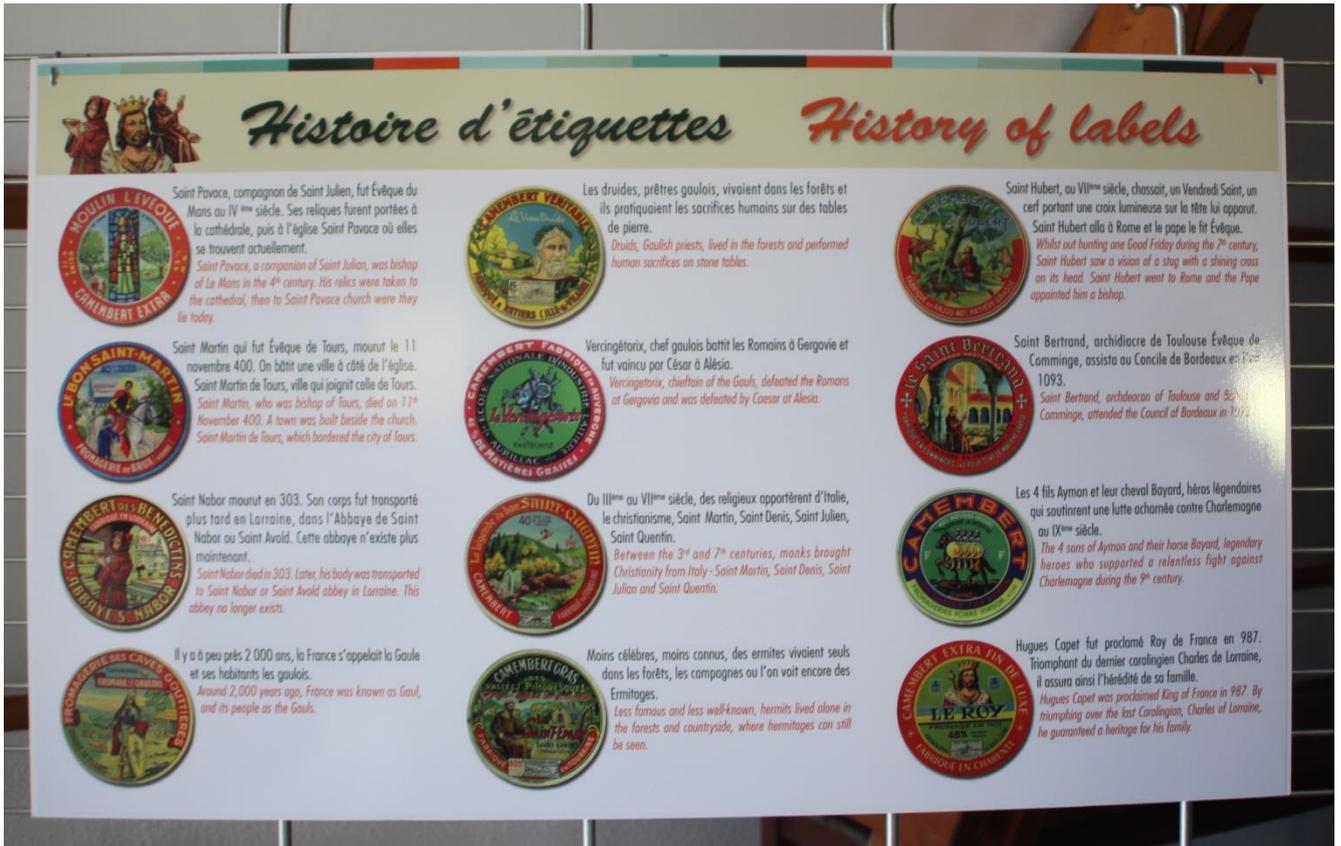




Wir landen zuerst im Verkaufsgeschäft wo wir uns orientieren.







Das Museum liegt dem Geschäft schräg gegenüber auf der anderen Straßenseite.



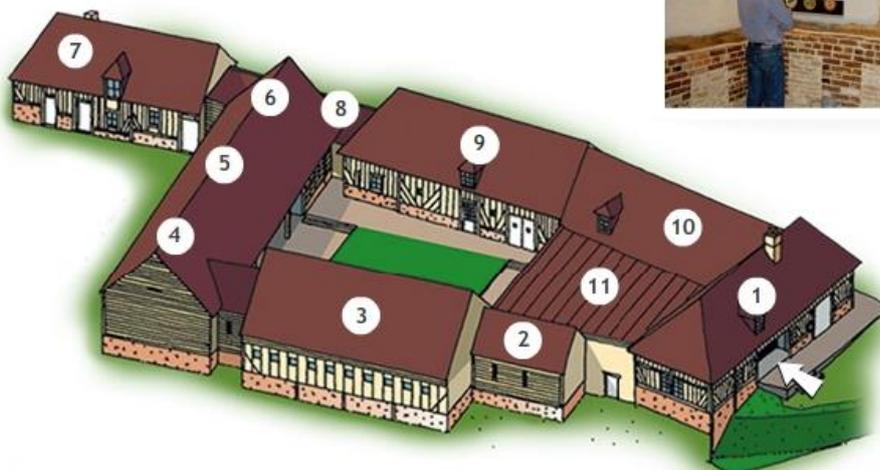
Informationen von [www.maisonducamembert.com](http://www.maisonducamembert.com) zum Käsemuseum:



THE MUSEUM MAISON DU CAMEMBERT

VISIT THE MUSEUM

A true symbol of France, Camembert cheese is an integral part of our everyday eating experience. In just 2 centuries it has become so familiar to us that it is now considered part of our national gastronomic heritage. A local speciality that is also very popular beyond our borders, it is paradoxically the epitome of French refinement. In 1791 during the French revolution and just a short distance from here in Beaumontel manor, Camembert was born out of an encounter between a cantankerous priest and Marie Harel - a farmer living in the Auge. In the heart of the village of Camembert a late 18th / early 19th century building has been restored to become home to the Maison de Camembert. It offers a showcase for the most emblematic of French cheeses and pays tribute to Marie Harel in the historic place in which this great saga began.



- 1 Reception
- 2 History
- 3 The Film
- 4 Pays d'Auge
- 5 Making Camembert
- 6 The drying room
- 7 Son & Lumière
- 8 The cheese label collector's corridor
- 9 The most important cheese making families
- 10 The history of communication
- 11 Tourism in Normandy

Camembert's fame also expanded as a result of the work of some of the large cheese making families such as Lepetit, Lanquetot, Besnier and Buquet. This exhibition area focuses on part of the the history of these families and is enhanced by a unique collection of Camembert labels.

**Fortsetzung Bericht:**



















Wir verlassen Camembert nach dem Einkauf einiger Kostproben um 12:10 Uhr. Unser nächstes Ziel ist die „Route du Cidre“ wo wir uns mit dieser speziellen französischen Form des Apfelmestes beschäftigen wollen welcher aus Keramiktassen getrunken wird. Auf dieser Strecke überqueren wir um genau 13:28 Uhr den 0-Meridian.





Um 14:40 Uhr erreichen wir Beuvron en Auge die sogenannte „Hauptstadt des Cidre“.

