



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





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


Château du Breuil

Home Besuchen Sie uns Produkte Rezepte Bestellungen Lieb-Links Seminare Restaurant Unsere Partner in der Welt Kontakte

Die Normandie, das Land der Kontraste, bietet allen unseren Sinnen ungeahnte Freuden. Das im Herzen des Pays d'Auge gelegene Château du Breuil mit seinem Fachwerk und den rosa Dachziegeln ist eines der schönsten Beispiele für das architektonische Erbe dieser Region


Das unter Denkmalschutz stehende Château du Breuil liegt inmitten eines Parks mit hundertjährigen Bäumen. In dem im 16. - 17. Jahrhundert erbauten Schloß wohnten berühmte Familien, wie die Familien Bouquetot, Montgomery, Bence...

[Pressespiegel](#)



Heute beherbergt das Château du Breuil auch eine der berühmtesten Calvadosbrennereien. Sie bietet ihren Besuchern das ganze Jahr über Führungen mit anschließender Kostprobe eines alten Calvados.

Visite du CHATEAU du BREUIL des premières



"Der Film"

Für Besucher geöffnet : täglich von 9.00 bis 12.00 Uhr und von 14.00 bis 18.00 Uhr.

Château du Breuil S.A.S
14 130 LE BREUIL EN AUGE
France
Tél : 33 (0)2 31 65 60 00
Fax : 33 (0)2 31 65 60 26

Château du Breuil

14 130 LE BREUIL EN AUGE
France
Tél : 33 (0)2 31 65 60 00
Fax : 33 (0)2 31 65 60 06

SiteMap
Mentions légales
Contact



Home Besuchen Sie uns Produkte Rezepte Bestellungen Lieb-Links Seminare Restaurant Unsere Partner in der Welt Kontakte

Unsere wichtigste Partner in der Welt

Entdecken Sie unsere wichtigsten Partner in der Welt. Klicken Sie hier



Château du Breuil "Fine Calvados"
(3cl, 35cl, 70cl)

Mindestens zwei Jahre Lagerung in Eichenfässern kleiden den fruchtigen Geschmack seiner Jugend in eine goldene, Nüchternheit und frisch im Geschmack, ist er ein Produkt mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung "Pays d'Auge", das alle Dufte der Normandie enthält.

Silbermedaille und "Beste seiner Kategorie" - International Wine and Spirit Competition - London 2008
Bronzemedaille in Paris 2009 (Concours Général Agricole)
Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2010
Silbermedaille - San Francisco World Spirits Competition 2011
Neuf Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2012



Calvados Château du Breuil V.S.O.P
(3cl, 35cl, 70cl)

Mindestens vier Jahre Alterung geben dem Calvados Château du Breuil "V.S.O.P" die Geschmeidigkeit und seine bernsteinfarbene Farbe. Die fruchtige Eleganz eines "Appellation Pays d'Auge Contrôlée Calvados".

Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2009
Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2010/Silbermedaille - San Francisco World Spirits Competition 2011
Goldmedaille und "Best in Class" - International Wine and Spirit Competition - London 2011
Bronzemedaille in Paris 2012 (Concours Général Agricole)
Neuf Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2012





Réserve du Château "8 ans d'âge"
(3cl, 35cl, 70cl, 200cl)

Dieser Calvados mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung "Pays d'Auge" reift langsam in Eichenfässern, unter der sorgfältigen Pflege des Kellermeisters. Nach mindestens 8 Jahren Lagerung in Eichenfässern wird diese gleichzeitig fruchtige und geschmeidige Mischung von Calvados zu einer feinen Mischung der würdigen Düfte der Normandie und dem Geschmack eines alten Calvados. Spekt Dukt nach Walnüssen, frischen Haselnüssen, frischer Mandel und Vanille, ist unvergleichlich. Ein Calvados reich an Tradition und uraltem Charakter.

Silbermedaille und "Beste seiner Kategorie" - International Wine and Spirit Competition - London 2008
Neuf Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2012



Calvados Château du Breuil "12 ans d'âge"
(3cl, 35cl, 70cl, 200cl)

Dieser Calvados mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung AOC Pays d'Auge ist eine Vermählung von Calvadosarten, die unter sorgfältiger Kontrolle des Kellermeisters mindestens 12 Jahre in Eichenfässern des Château du Breuil gereift haben. Er zeichnet sich durch eine außergewöhnliche Sanftheit aus, hinterlässt auf dem Gaumen Apfel- und Mandelaromen sowie "holzige" Geschmacksnoten, die ihre ganze Intensität in einer raffinierten und komplexen Mischung widerspiegeln. Es ist ein sehr ausgeglichener Calvados, eine vollkommene Harmonie aus Frucht und Holz.



Calvados Château du Breuil "15 ans d'âge"
(3cl, 35cl, 70cl, 200cl Flaschen lieferbar)

Der Calvados Château du Breuil "15 Jahre alt" ist eine Vermählung von 15 und mehr Jahren alten Calvados. Er ist eine Assemblage, die durch einen geringen Anteil an jüngeren Calvados im Mund einen feinen Apfelschmack hinterlässt, der nach und nach den feinen Tanninverbindungen eines alten Calvados weicht. Ein harmonischer Brannwein mit starkem Aroma, reich und sinnlich zugleich.

Highest recommendation (höchste Empfehlung) - Spirit Journal (F Paul Pacuffs) - USA - Dezember 2005
Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2006 und 2008
Silbermedaille in Paris 2010 (Concours Général Agricole)



Réserve des Seigneurs "20 Ans d'Âge" - XO
(3cl, 35cl, 70cl, 200cl)

Eine sorgfältig unter den edelsten Calvadosarten des Château du Breuil ausgewählte Mischung, die mindestens 20 Jahre alt sind. Der aus sehr altem Calvados hergestellte Calvados "Réserve des Seigneurs XO" hat eine wunderschöne Bernsteinfarbe.

Langsam bei Zimmertemperatur getrunken, verströmt der Calvados "Réserve des Seigneurs" die ganze Fülle seines Aromas, seine gute Ausgewogenheit und seine abgerundete Fülle. Ein hervorragender, leblicher und weicher Calvados.

Goldmedaille in Paris 2005 - Concours Général Agricole
Bronzemedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2009
Goldmedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2010
Silbermedaille und "Best in Class" - International Wine and Spirit Competition - London 2011
Neuf Silbermedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2012



Calvados Royal
(70cl)

Der "Royal" ist eines der großen Geheimnisse des Château du Breuil. Dieser Calvados ist ohne Alter, weil der Kellermeister regelmäßig den Calvados, der ihm bei seinen zahlreichen Kostproben aufgefallen ist, und der ein außergewöhnliches Geschmackspotential hat, in ein Fass füllt, in dem immer nur sehr alter Calvados lagert. So erhält er eine einzigartige Mischung, dunkel, kräftig, sinnlich, eine Explosion von Düften auf dem Gaumen.

Er ist der Calvados der großen Meister, für Kenner, die sich nur mit dem Besten zufriedengeben.



Calvados N°14
(50cl Karaffe)

Der Kellermeister mischte sehr alte Calvadosarten, die in mehreren kleinen Eichenholzfässern gereift hatten. Er nannte diesen Verschnitt von außergewöhnlicher Qualität "Calvados N°14" zu Ehren des Calvados-Landesbezirks. Außerdem handelt es sich um unser vierzehntes Produkt.

Dieser Calvados passiert durch seine kräftigen Gewürz- und Vanillearomen und verkörpert Komplexität und Tanninstärke. Ausgewogen, rassist. Seine Kraft vollenden sanfte Aromen. Ein bemerkenswerter Calvados mit Prestige, dem Respekt gebührt.



Calvados "Fût N°44"

Château du Breuil war das erste Haus welches begonnen hat diesen "Cask strength" (nicht reduzierten) Calvados zu kommerzialisieren. Ein innovierendes Produkt. Nach 12 Jahren Reifung, kommt er ausschließlich von unserem Fût (Fass) N° 44 - dies ist keine Verschneidung - und sein Grad wurde nach einer einzigen kleinen Reduzierung der natürlichen Verdunstung seines Alkoholgehaltes, dem "Anteil der Engel" erhalten. Dieses Fass wurde wegen seiner erstklassig hohen Qualität ausgewählt. Es handelt sich hier um einen authentischen rassigen Calvados, trocken zu trinken oder mit einer kleinen Quantität reinen Wassers. Ein Calvados für Kenner im gleichen Segment der "Cask strength" Whiskies, für die jungen die Echtheit suchen oder ihre Freunde verblüffen möchten, jede Flasche ist also auf ihrem Klabbeikett nummeriert. Zudem ist das Abblüddatum auf der Rückkette vermerkt.



Réserve de la Châtelaine
(70cl)

Auf Biten der Schloßherin hat der Kellermeister des Château du Breuil eine Mischung verschiedener Calvadosarten kreiert, die wegen ihrer abgerundeten und blumigen Note ausgewählt wurden. Er hat ihn "la Réserve de la Châtelaine" genannt, ein Calvados mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung "Pays d'Auge", Hors d'Age, um den Frauen und ihren Freundinnen das Vergnügen zu bereiten, einen etwas anderen Calvados zu genießen.

Calvados Château du Breuil "Chocolate Blend" (70cl)



Dieser Calvados platziert sich unter den Spezialitäten in unserer breiten Produktpalette.

Dieses Erzeugnis setzt sich markant im Duft von Trockenfrüchten (Aprikose, Quile und Backpflaume) und hölzrig mild mit einem leichten Vanilleakzent durch.

Im Geschmack empfinden wir einen runden Calvados aus Aromen von gerösteten Mandeln und Gewürzen. Und in seiner anhaltenden Geschmackslänge bemerken sich Duftnoten von getrocknetem Tabak.



Er ist vollendet und offenbart Fülle seines Aromas während er vorzugsweise mit schwarzer Schokolade genossen wird.

Unser Kellermeister hat eng mit Michel Cluzet, dem normanischen Schokoladenhersteller zusammengearbeitet um diese Verschönerung auf den Punkt zu bringen. Unter den Schokoladen "fers crus de plantation" (1ste Auslese der Pflanzen) aus der Palette Michel Cluzet, die Stückchen "Marulam" und "Vila Grandis", eignen sich besonders für diesen Calvados.

"14 Ans d'Age Double maturation"

Dieser Calvados, 14 Jahre alt, wurde während der 6 letzten Jahre seiner Reifung, in kleinen Eichenholzfässern der Speyside Valley im Schottland gelagert. Fässern die Single malt Whisky enthalten haben. Die doppelte Reifung legt diesem Calvados einer neuer Art, einen ganz besonderen Duft im Gegensatz zu einem herkömmlichen Calvados zu. "Verführerischer Duft, sehr trüchtig (Apfel, Quile, ...) mit Noten dieses Glühwein. Reicht im Geschmack aber trockener als in klassischen Abkühlungen, neigt er zu Haselnüssen, Eiche und verschiedenen Gewürzen" (Martine Nouet - Whisky Magazine - 2007).

Calvados Château du Breuil "Millésime 1994" (70cl)

Dieser Calvados entstand ausschließlich von der Apfeleite im Jahr 1993. Er wurde im Jahr 1994 destilliert.

Dieser Calvados ist vom Riechen her sehr kompliziert. Vom Geschmack her ist er eher von Tabak, Gewürz-, Leder-, Holzaromen eingepägt, auch wenn der Apfelgeschmack ganz deutlich herrscht. Wie bei den anderen Jahrgängen ist der Calvados richtig echt, da er die Destillation und das Reifen von einem einzigen Jahr zum Ausdruck bringt.




Pommeau de Normandie Château du Breuil

Entstanden aus der harmonischen Vereinigung von Apfelsaft und Calvados, ist der Pomeau de Normandie Coeur du Breuil feurig wie der Herbst im Pays d'Avre.

Die Süße des Apfels und des in Eichenfässern gelagerten Calvados machen ihn zu einem originellen Aperitif und Beigabe zu Desserts.

Sehr kühl serviert, lädt er Sie auf seine Weise die Calvados-Tradition des Château du Breuil kennen- und schätzenlernen.






Silbermedaille in Paris 2011 (Concours Général Agricole)

Liqueur au Calvados "Coeur du Breuil" (5cl, 35cl, 70cl)

Der erste Calvados-Likör, den am besten gekühlt geniessen sollten. Er hat nur 24% Alkoholgehalt.

Sie können ihn sowohl pur als auch auf Eis ("on the rocks") servieren oder sogar als Grundlage für Longdrinks oder Cocktails verwenden!

Eine subtile Mischung aus Château du Breuil Calvados (dem einzigen Alkohol in dieser Likörkreation), Apfelsaft und Zucker. Sein besonders ausgeprägter und erfrischender Fruchtgeschmack gefällt insbesondere den Liebhabern leichter Liköre. Die Präsentation in einer typischen "Château du Breuil"-Flasche ist wiederum Zeichen für das "Know-How" des Unternehmens "Château du Breuil".






Goldmedaille in Paris 2008 und 2009 (Concours Général Agricole)
Silbermedaille in Paris 2010 und 2011 (Concours Général Agricole)

Calvados Aperitif, aus Apfel und Vanille "Coeur du Breuil"

Die Verbindung Apfel-Vanille ist ein Klassiker in der französischen Gastronomie. Château du Breuil hat sich dem inspiriert, um dieses einzigartige und innovative Getränk herzustellen! Ein neuartiges Aperitif welches nur 16° vol hat. Es handelt sich um ein Gemisch aus calvados (einziger wirkender Alkohol in dieser Komposition), Apfelsaft und Vanille. Coeur du Breuil "Vanille" bringt dem Aperitif einen exotischen Akzent oder auch nach dem Essen zum Nachtisch.

Duftnoten bei der Verkostung: ein fabelhafter Duft von fruchtiger Vanille, Noten von gelocktem karamellisiertem Apfel, mit Geschmack natürlicher Vanilleschoten. Die Vanille hebt den Apfelgeschmack hervor und verleiht ihm eine hervorragende Länge. Dieses Erzeugnis mit originellem Geschmack, gefällt einer jungen, weiblichen, aber auch allen die Calvados auf eine andere und einzigartige Weise geniessen möchten.

Goldmedaille in Paris 2010 (Concours Général Agricole)
Silbermedaille in Paris 2012 (Concours Général Agricole)
Bronzemedaille - International Wine and Spirit Competition - London 2012

Vieille Prune "Coeur du Breuil" (gibt es in 70cl und 200cl Flaschen)

Es handelt sich um einen Pfauenenbranntwein (Pflaumensorten - Reine-Claude, eisassische Pflaume und ausgewählte französische Mirabellen). Dieser Brantwein wird nicht in der Distillerie von Château du Breuil getrennt, aber er wird dort unter den wachsamen Augen unseres Kellermeisters ungefähr 6 Jahre im Reifekeller in Eichenfässern gelagert. Abschliessend kommt er sich sorgfältig um den Verschnitt. Während des Reifeprozesses erlangt der Pfauenenbranntwein eine dunklere Farbe und nimmt einen geschmeidig-hölzigen Geschmack an.

Man geniess ihn als Digestif oder man kann ihn auch einem Obstsalat hinzufügen. Eine wahre Entdeckung für Liebhaber von fruchtigen und ausgeprägten Brantweinen.




Château du Breuil S.A.S
14 130 LE BREUIL EN AUGE
France
Tél : 33 (0)2 31 65 60 00
Fax : 33 (0) 2 31 65 60 06

SiteMap
Mentions Légales
Contact



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.

Château du Breuil

Bienvenue, Welcome, Willkommen



Visite guidée uniquement : départ à l'accueil

Nous sommes heureux de vous accueillir au Château du Breuil pour une visite de notre distillerie et de l'un de nos chais de vieillissement savie d'une distillation de nos Calvados au magasin.

Ouverture tous les jours de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Guided tour only : start from the reception

We are happy to show you our distillery, one of our ageing cellar and to invite you to a tasting of our Calvados in the shop.

Opening everyday from 9 am to 12 am and from 2 pm to 6 pm

Besichtigung ausschliesslich mit Führung : Start in der Annahme

Es ist uns ein Vergnügen Sie zu einer Besichtigung unserer Brennerei und einem unserer Reifekeller, sowie einer anschließenden Verkostung unseres Calvados zu empfangen.

Öffnungszeiten von 9 Uhr bis 12 Uhr und von 14 Uhr bis 18 Uhr







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



BIENVENUE
AU CHATEAU DU
BREUIL

Cliant : COS08359 4 RUE DE LA MO

HR DOMINIQUE PITON
4 RUE DE LA MONTURIE
60134 VILLERS ST SEPULCRE
FR FRANCE

CALVADOS "15 ANS D'AGE" 41% VOL		
1 x	46,50	46,50
CALVADOS RES. SEIGNEURS 20 ANS 41% VOL		
1 ()	59,90	59,90

TOT Marchandise : 106,40
 Consigne : 0,00
 déconsigne : 0,00
TOTAL TTC EUR : 106,40
 TOTAL TTC FRF : 697,93

Taux	Base	TVA
19,60	88,96	17,44

CARTE BANCAIRE 106,40
 A Rendre 0,00
 Nombre d'article 2,00
 17/ 8/2012 09:35:28
 Ticket Numéro 78232

BONNE JOURNEE



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.





Informationen aus Wikipedia zu Livarot und Livarot – Käse:

Livarot



Region	Basse-Normandie
Département	Calvados
Arrondissement	Lisieux
Kanton	Livarot
Gemeindeverband	Pays de Livarot
Koordinaten	49° 0′ N, 0° 9′ O
Höhe	52–184 m
Fläche	12,09 km²
Einwohner	2.269 (1. Jan. 2010)
Bevölkerungsdichte	188 Einw./km²
Postleitzahl	14140
INSEE-Code	14371 



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.





History



Eugène Graindorge

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 neighbors. 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	
	
Region	Basse-Normandie
Département	Orne
Arrondissement	Argentan
Kanton	Vimoutiers
Gemeindeverband	Communauté de communes du Pays du Camembert
Koordinaten	 48° 54′ N, 0° 11′ O
Höhe	111–237 m
Fläche	10,30 km²
Einwohner	200 (1. Jan. 2010)
Bevölkerungsdichte	19 Einw./km²
Postleitzahl	61120
INSEE-Code	61071 ↗

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 Beaumontel, 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.