

## Vacherin

Aussprache: ..... Waschera

### Warengruppenspezifische Angaben

Land..... Frankreich (FR)  
 Käsegruppe..... Weichkäse  
 Fettgehaltsstufe..... Rahmstufe  
 Fett i. Tr..... 50 %  
 Reifezeit Text..... mindestens 20 Tage  
 Milchart..... Kuh  
 Rohmilch..... nein  
 Wärmebehandlung..... pasteurisiert  
 Labart..... Kälberlab  
 Salzart..... Meersalz  
 Art der Reifung..... schimmelgereift

### Produktspezifische Angaben

Artikelnummer..... 10670  
 VPE..... 1 x 1kg  
 Käseform..... Ganzer Laib  
 GTIN (Stück)..... 3414170004008  
 GTIN (VPE)..... 93414170004001  
 Herkunft..... Frankreich (FR)  
 Region..... Frankreich, Haute-Savoie  
 Kontrollstelle..... FR-BIO-09 |  
 Intrastat-Nr..... 04069092  
 Bio-Qualität..... 100% bio, EWG 834/2007 Norm, EU  
 Bio-Logo, Französische  
 Landwirtschaft

### Nährwertangaben

Energie kJ / kcal..... 1218 kJ / 294 kcal  
 Fett..... 24 g  
 davon gesättigte Fettsäuren..... 15 g  
 Kohlenhydrate..... <0,5 g  
 davon Zucker..... <0,5 g  
 Eiweiß..... 19 g  
 Salz..... 1,5 g

### Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

### Rechtlicher Hinweis

Fichtenholz-Ummantelung nicht zum Verzehr geeignet.



### Zutaten

KUHMILCH\*, Meersalz, Milchsäurekulturen, tierisches Lab, Festigungsmittel: Calciumchlorid

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren. Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

### Sensorik, Beschaffenheit

#### Geschmack

milde Würze, ausgewogener Geschmack mit Kakao-, Wald- und Fichtenholznoten, feinherbe Nuancen von Gerbstoff, Aromen von Trester

#### Aussehen außen

weiße und ockerfarbene Weichkäserinde mit Gittermuster in einem Fichtenholzring

#### Aussehen innen

elfenbeinfarbener Teig, geringfügige Lochung

#### Geruch

nach Joghurt, Wald und Fichtenholz

#### Konsistenz

zart und cremig, auf der Zunge schmelzend, sehr angenehm weich

## Vacherin

### Allgemeines

Der "Vacherin" kommt aus einer traditionellen Käserei aus der Savoie, die 1936 gegründet wurde. Seit Generationen pflegt die Familie den Geschmack des Landes, achtet das Wissen ihrer Vorfahren und strebt nach Authentizität.

In den 90ziger Jahren treten Luc und seine Schwester Céline in das Unternehmen ein und verfolgen mit Entschlossenheit die Arbeit ihrer Vorfahren. Sie setzen sich mehr denn je dafür ein, die Tradition der "frutières" fortzusetzen und gleichzeitig den Anforderungen der modernen Welt gerecht zu werden indem sie in das Unternehmen investieren.

Sie führen die große Tradition der "frutières" fort. Diese Genossenschaftsform, die um 1900 im Pays de Savoie entstanden ist, ermöglicht es den Landwirten, die "Frucht" ihrer Arbeit (daher der Name "frutière") gemeinsam zu verarbeiten. Dieses System garantiert ihnen ein faires Einkommen und bewahrt gleichzeitig den Ursprung von Spezialitäten mit außergewöhnlicher Qualität. Diese traditionelle Form der Käseherstellung trägt zur Erhaltung sensibler Gebiete und zur Erhaltung der Artenvielfalt bei. Beim Concours Général Agricole Paris hat das Unternehmen immer wieder Auszeichnungen für seine Käse erhalten.

### Besonderheiten

Dieser sehr alte Käse wurde bereits im Mittelalter hergestellt und war bei den Herzögen von Savoyen sehr beliebt. Er wurde immer im Herbst hergestellt, im Massif des Bauges. Der Naturpark liegt zwischen 250 und 2217 Höhenmetern in den Departements Savoie und Haut-Savoie. Dort herrscht eine sehr reiche Pflanzenvielfalt: 1600 Arten wurden in dem Gebiet identifiziert, das ist ein Fünftel der französischen Flora.

Die im Herbst, also am Ende der Saison, gemolkene Milch wird traditionell zu „Vacherin“ verarbeitet. Nachdem die Kühe den Sommer auf der Weide verbracht haben kehren sie im Herbst und Winter in die Ställe zurück. In dieser zweiten Laktationsphase geben sie weniger dafür aber fettere Milch. Die Bauern wollten die Milch, die aufgrund der Wetterbedingungen nicht mehr ohne Weiteres zu den Käsereien transportiert werden konnte, verarbeiten. So stellten sie einen kleinen Käse her, der in einem "Gürtel" aus Fichtenrinde gereift wird und so gut aufbewahrt werden kann. Der Käse ist in der Savoie und im Einzugsgebiet von Annecy sehr bekannt.

### Herstellung

Die Milch stammt zu 100 % von Kühen einheimischer und rustikaler Rassen, die perfekt an das Klima und die hügelige Bergwelt angepasst sind. Drei Rassen erfüllen diese Kriterien: Abondance, Tarine und Montbéliarde. An der frischen Luft aufgezogen und mit frischem Gras gefüttert, produzieren sie eine reichhaltige, cremige Milch mit allen Aromen der Alpenflora. Der Vacherin hat die Form eines flachen Zylinders und ist von einem Fichtenband umgeben. Die Oberfläche ist mit einer feinen, rosafarbenen Rinde bedeckt. Der Käse reift 4 Wochen und entwickelt dabei eine zarte Holznote und einen fruchtigen Geschmack.

### Rezeptvorschlag

Kartoffelgratin mit Vacherin

Zutaten für 4 Personen: 1/2 Knoblauchzehe | Butter zum Einfetten der Form | 350 g Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden | 180 g Vacherin | 2 dl Milch | 2 dl Sahne | 1 Zweig Rosmarin | 1 Knoblauchzehe | Muskatnuss | Salz | Pfeffer

Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Reiben Sie eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe und der Butter ein. Schichten Sie die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Form, belegen Sie sie mit Vacherin und diesen wieder mit Kartoffelscheiben.

In einer Pfanne Sahne und Milch mit Rosmarin, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss erhitzen. Wenn die Zubereitung zu kochen beginnt, gießen Sie sie über die Kartoffeln und bedecken Sie die Schüssel mit einem Deckel. Im Ofen 40 Minuten überbacken und mit einem Salat und Lammfleisch servieren. Dazu Weißweine aus der Savoie oder Weine von der Côtes-du-Rhône genießen.