



Camembert de Normandie AOP

ARTISANAL/TRADITIONELL

Camembert de Normandie AOP – also nach traditioneller Art aus Rohmilch hergestellt, auch die Milch stammt ausschließlich aus der in den AOP-Bestimmungen eng umrissenen Region. Dieser gehört also noch zu den „echten“ Camemberts.

WIE DU IHN SCHMECKST

Der Camembert duftet nach Milch und frischen Pilzen, sein Teig zergeht auf der Zunge und schmeckt ausgewogen mineralisch, kräftig und gleichzeitig frisch. Der normannische Camembert ist weicher und kräftiger als deutsche industrielle Nachahmungen. Er wird durchaus auch mit noch quarkigem Kern (»moitié affiné«) genossen.

WAS DU DAZU TRINKST

Der Region entsprechend passt Cidre zum Camembert, darüberhinaus auf jeden Fall ein reifer, nicht zu schwerer Rotwein.

WOHER ER KOMMT

Käserei ist die Fromagerie Graindorge, ein kleiner Betrieb in Livarot in der Basse-Normandie. Affineur ist Mons Fromager.

Herkunft	Mons Fromager (Affineur) Frankreich/Normandie
Produktgruppe	Weichkäse
Fettgehalt	mindestens 45 % Fett i. Tr.
Milch	Rohmilch, Kuh
Rinde	Weißschimmel, essbar
Zutaten	MILCH, Salz, Kulturen, Lab
Reifezeit	3-6 Wochen
Lab	Kälberlab
Gebinde	250-g-Stück (10031)
Intrastat-Code	04069082
RLZ	19 Tage bei 4-8°C

Nährwertangaben je 100 g

Energiegehalt	1122 kJ 268 kcal
Fett	20 g
– davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
– davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	1,8 g

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelixdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungs-
gesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039



N°31

Camembert de Normandie AOP

HINTERGRUND

Traditioneller Camembert reift von außen nach innen und wird dabei kräftiger und weicher, der Kern verschwindet nach und nach (er eignet sich eher nicht für die Pfanne ...). Industrieller Camembert, besonders in Deutschland, wird durch die Kulturauswahl so gekäst, dass der Käse fest durchreift, dann aber in Konsistenz und Geschmack über lange Zeit keine Veränderung stattfindet – perfekt für langes Leben SB-Theke, aber geschmacksarm. Traditioneller Camembert gehört dagegen in die Hände eines Affineurs, der entscheidet, wann der Käse »à point« ist, also fertig für Theke und den Kunden. Das Zeitfenster für den Verkauf ist kürzer – aber was für ein Unterschied!

Camembert-Streit: 2008 scheiterte ein Vorstoß der Industrie, auch wärmebehandelte oder mikrofiltrierte Milch in den AOP-Bestimmungen zuzulassen. Seitdem verzichten die »Großen« auf das AOP-Siegel. In der Mikrofiltration wird, vereinfacht beschrieben, die Milch so auseinandergelassen und wieder zusammengesetzt, dass maximale Ausbeute erreicht ist. Heute geht der Streit eher darum, ob es neben dem AOP-Siegel ein weiteres, ein IGP-Siegel, mit aufgeweichten Kriterien bezüglich z. B. des Milchliefergebiets oder der Kuhrasse geben sollte. AOP-Kriterien sehen unter anderem Verwendung von mindestens 50 % Milch der Rasse »Vache normande« vor und regeln auch Weidegang, Flächen, Futter.

Maison Kober
Affineur Culinaire GmbH & Co. KG
Oelisdorfer Straße 2
25524 Itzehoe (Germany)
T +49 (0) 4821 887 87 15
info@maisonkober.de | maisonkober.de

USt-ID-Nr. DE 287 379 209
Sitz: Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRA 8193 KI, Amtsgericht Kiel
Deutsche Bank
BIC DEUTDEHH210
IBAN DE45 2107 0020 0058 0027 00

Komplementär: Lieferello Verwaltungsgesellschaft mbH, Mühlendamm 1, 24113 Kiel
HRB 14731 KI, Amtsgericht Kiel
Geschäftsführender Gesellschafter:
Gerhard Lütje | Geschäftsführer:
Markus Kober, Dirk Lütje, Peter Wenzel

GLN: 4335981000005
EG-Nummer DE SH 00548
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-039