



N°476

Dunkler Böttcher

MAISON

Der Norden trifft den Norden: Bier in Kombination mit norddeutschem Käsehandwerk. Affineurskunst aus dem Hause Kober.

WIE DU IHN SCHMECKST

Ein Gaumenschmeichler par excellence: Von der Konsistenz her ganz klar ein Hartkäse, aber gepaart mit viel Cremigkeit. Fruchtige Noten sowie malzige und Röstaromen kommen dazu.

WAS DU DAZU TRINKST

Auch hier ganz klar: Dasselbe Bier, mit dem wir den Käse schmieren - Dithmarscher Dunkel.

WOHER ER KOMMT

Der Rohling stammt vom Käsehof Biss in der Nähe von Plön/Schleswig-Holstein, affinert von uns in Itzehoe.

WAS ES NOCH ZU WISSEN GIBT

Der Dunkle Böttcher ist ein gutes Beispiel dafür, wie die Affinage Käse verändern und veredeln kann: Der Käse kommt fast noch als Rohling mit 4 Wochen Vorreifung zu uns. Weitere 3 Monate bleibt er bei uns und reift weiter. Während dessen verändert sich die Konsistenz, der Käse wird sämiger, cremiger, geschmeidiger. Zugleich bilden sich deutlich fruchtige, malzige und Röst-Aromen als zusätzliche Geschmacksnuancen heraus.

»Böttcher« (auch: Böttjer) ist die plattdeutsche Bezeichnung für den Fassmacher (Küfer), der Fässer und andere Holzbehältnisse herstellte. Wichtiges Handwerk für die Lebensmittellagerung und Konservierung, eben auch für die Brauer.

| | |
|----------------|---|
| Herkunft | KOBER Norddeutschland/Holstein |
| Produktgruppe | Hartkäse |
| Fettgehalt | mindestens 50 % Fett i. Tr. |
| Milch | past. Milch, Kuh |
| Rinde | Naturrinde, essbar |
| Zutaten | MILCH, Salz, Kulturen, Lab, Konservierungsstoff LYSOZYM E1105 aus Ei, Dunkelbier (Wasser, GERSTENmalz, Hefe, Hopfen) zur Rindenpflege |
| Reifezeit | mindestens 4 Monate |
| Lab | Kälberlab |
| Gebinde | 5-kg-Laib (10476) 1/2 Laib, 2,8 kg (20476) |
| Intrastat-Code | 04069089 |
| RLZ | 30 Tage bei 4–8°C |

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Nährwertangaben je 100 g | |
| Energiegehalt | 1470 kJ 351 kcal |
| Fett | 27 g |
| – davon gesättigte Fettsäuren | 18 g |
| Kohlenhydrate | <0,5 g |
| – davon Zucker | <0,5 g |
| Eiweiß | 26 g |
| Salz | 1,0 g |

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 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°476

Dunkler Böttcher

HINTERGRUND

In den letzten 25 Jahren haben wir viele Brücken gebaut, um das Handwerk der Affinage zu etablieren. Heute arbeiten wir mit vielen deutschen Produzenten (und einigen wenigen aus der Schweiz und Frankreich) zusammen, deren Grundprodukte zu uns nach Itzehoe kommen, um sie dort auf den Punkt zu reifen.

Unsere Arbeit besteht im Wesentlichen darin, die uns überlassenen Produkte zu veredeln. Meist durch das Einlegen und Waschen in Lake, Trester, Bränden, Wein oder Obstweinen, sowie naturgegebene Zutaten, die unseren Norden prägen. Dabei bringen wir durch die gezielte Führung von Temperatur und Feuchte, das Besondere des Käserohlings zur vollsten Geltung und schaffen die unterschiedlichsten Aromenspiele.

Da wir nur mit ausgewählten Käserohlungen arbeiten, um die hohe Qualität zu gewährleisten, haben wir nur begrenzte Mengen von unseren Käsen. Das Sortiment wechselt unterjährig, da wir es den Jahreszeiten anpassen. Alle weiteren Käse lagern und reifen wir ebenfalls sorgfältig. Wir führen hier vertrauensvoll die Arbeit unserer Partner, Hofkäsereien und Affineure, weiter.

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 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