



* die Herkunft



* Menschen
und ihr Handwerk



* das Qualitätszeichen

Damit ein AOP-Produkt entsteht, braucht es Tradition und Herkunft, Menschen und ihr Handwerk. Nur wenige Schweizer Produkte werden so hergestellt und tragen das geschützte Qualitätszeichen AOP.
www.aop-igp.ch



Schweiz. Natürlich.




TÊTE DE MOINE 
FROMAGE DE BELLELAY

Tête de Moine AOP

Rohstoff: Der Tête de Moine AOP wird aus Rohmilch zubereitet, die von Kühen stammt, welche den Hauptteil ihres Futterbedarfs mit Gras oder Heu aus dem Ursprungsgebiet abdecken. Gärfutter aller Art (Silage) ist untersagt. Während der Grünfütterungsperiode ist die Weidung obligatorisch. Die Milch stammt ausschliesslich aus der Bergzone.

Herstellung: Die Milch muss innerhalb von 24 Stunden nach dem Melken im rohen Zustand (nicht über 40 °C erwärmt) im «Chupferchessi» verarbeitet werden. Nach dem Pressen des Käsebruchs wird der Käse laib zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit mit einer Kaseinmarke versehen und danach mindestens zwölf Stunden in ein Salzwasserbad getaucht. Bei der Käseproduktion werden Herkunftsnachweiskulturen zugesetzt, dank denen mit einer Analyse das Original und das Imitat unterschieden werden können. Der Käse wird während der Reifung regelmässig mit Salzwasser gepflegt. Jeder Laib muss mindestens 75 Tage auf Fichtenbrettern im geografischen Gebiet reifen.

Aussehen und Eigenschaften: Der Tête de Moine AOP ist ein zylinderförmiger, geschmierter Halbhartkäse mit einem Gewicht in der Regel von 700 bis 900 g. Der Durchmesser ist 10 bis 15 cm, wobei die Höhe mindestens 70% und höchstens 100% des Durchmessers beträgt. Die Rinde ist fest, natürlich braun bis rotbräunlich. Er hat einen sehr feinen, je nach Produktionszeit elfenbeinfarbenen bis kräftig gelben Teig, der im Mund leicht schmilzt. Der Geschmack des Tête de Moine AOP ist rein, aromatisch, mit zunehmender Reifung ausgeprägter.

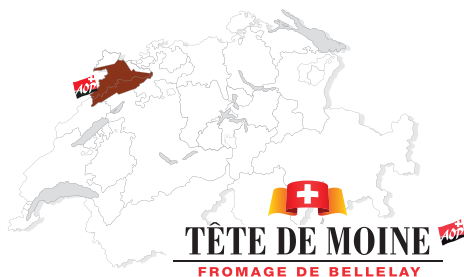
Geografisches Gebiet: Die Milchproduktion, die Verkäsung und die Reifung des Tête de Moine AOP finden im Berggebiet und im darin eingeschlossenen Sömmerungsgebiet der jurassischen Bezirke Freiberge und Pruntrut sowie in den bernjurassischen ehemaligen Bezirken von Moutier und Courtelary statt.

Geschichte: Bereits um 1192 wurden die Mönche aus dem Kloster Bellelay erstmals im Zusammenhang mit Käse aus Bellelay erwähnt, welcher damals in der eigenen Klosterkäserei hergestellt wurde. Tête de Moine

als Bezeichnung kennt man seit ungefähr 1790. Etwas später, im Banne der Französischen Revolution, wurden die Mönche aus dem Kloster vertrieben. Der Käse wurde dennoch weiterhin in den Hofkäsereien des ehemaligen Klosters hergestellt. Mit der Erfindung der Girolle® im Jahr 1981 durch einen jurassischen Feinmechaniker wurde ein neues Kapitel der Tête de Moine-Geschichte eingeleitet. Der Tête de Moine ist seit dem 8. Mai 2001 als AOP geschützt.

Kulinarisches: Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, wird in Form von Rosetten genossen. Mit Hilfe der Girolle® oder einem ähnlichen Gerät kann er im Handumdrehen zu Rosetten geschabt werden. Direkt aus dem Kühlschrank gelingen die Rosetten am besten. Durch das Schaben wird die mit Luft in Berührung kommende Fläche des Käses erhöht. Das verändert einerseits die Struktur des Käseteigs und ermöglicht andererseits die volle Entwicklung des aromatischen, zartschmelzenden Geschmacks. Schon die Mönche im Kloster Bellelay im heutigen Berner Jura schabten ihren Tête de Moine mit einem hochgestellten Messer.

Verkaufsform: Der Tête de Moine AOP ist als ganzer oder halber Laib erhältlich. In vorverpackter Form werden auch die Tête de Moine AOP-Rosetten angeboten. Ein halber Laib ist auch in der Pirouettenbox®, einer funktionellen Verpackung mit integriertem Schabergerät, erhältlich.



Kontakt:

Interprofession Tête de Moine
Rue de l'Envers 16, 2610 St-Imier
Tel. 032 941 77 77, Fax 032 941 77 78
info@tetedemoine.ch

Schweizerische Vereinigung der AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tel. 031 381 49 53, Fax 031 381 49 54
info@aop-igp.ch

www.tetedemoine.ch
www.facebook.com/tetedemoine
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp