

Heide Hartner

**Roquefort,
Stilton
& Co.**

ETB

ECON Taschenbuch Verlag

Inhalt

HANS-PETER WODARZ über Roquefort, Stilton & Co. 9

Kleine Kulturgeschichte des (Blauschimmel-)Käses Historisches, Legenden und Verbreitung 11

Erste Zeugnisse der Käseverarbeitung 11

Vom Nahrungs- zum Genußmittel 12

*Viele Mythen um die Entstehung des
Blauschimmels* 14

Schon Karl der Große liebte Edelpilzkäse 15

Heute: Warenaustausch in großem Stil 16

Die milden Bleus sind auf dem Vormarsch 17

Keine Käseplatte ohne Blauschimmel 18

Alles über (Blauschimmel-)Käseherstellung 20

Einteilung in Käsegruppen 20

Pasteurisierte oder rohe Milch ? 21

So kommt der Schimmel in den Käse 23

Lab und Bakterien lassen die Milch gerinnen 24
*Der Bruch entscheidet über die Konsistenz
des Käses* 25
Salzen und Pikieren müssen sein 26
Komplizierter Reifeprozess 27
Der Käse geht in den Handel 28

(Blauschimmel-)Käse und Gesundheit 30

Wichtige Rolle des Eiweißes beim Edelpilzkäse 30
*Edelpilzkäse - meist in Vollfett- oder
Rahmstufe angeboten* 31
Was heißt eigentlich Fett im Trockengewicht? 32
*Hoher Vitamingehalt und viele wichtige Mineralstoffe
im Edelpilzkäse* 33
Keine Angst vor dem Blauschimmel 34
Industrielle Produktion von Schimmelpilzkulturen 35

Frankreich: Käseland Nr. 1 37

*Frankreichs jährliche Edelpilzproduktion:
34000 Tonnen* 37
*Die Blaukäse der »Appellation d'Origine
Contrôlée«* 38
Der König der Edelpilzkäse: Roquefort 39
*Bleu des Causses: Der wenig bekannte Nachbar des
Roquefort* 48
Gut 100 Jahre alt: Der Bleu d'Auvergne 49
*Benannt nach einer kleinen Stadt:
Fourme d'Ambert* 50

Der größte Bleu: Bleu de Gex-Haut-Jura 51

Saftiger Weichkäse: Bleu de Bresse 52

Und noch mehr Bleus 53

England: Charaktervolle Edelpilzkäse von saftigen Weiden 55

Stilton: Juwel des britischen Käses 55

Weitere britische Vertreter mit blauen Adern 61

Italien: Jahrhundertalte Edelpilzkäse-Tradition 64

Gorgonzola: Herkunft aus einem ganz bestimmten Gebiet 64

Dänemark: Groß im Edelpilzkäse-Export 72

Danablu - Primus inter pares 72

Mehrere Sorten mit Blau- und Weißschimmel 73

Bundesrepublik: Schmackhafte Bleus aus dem Alpenvorland 75

Seit 60 Jahren auf dem Markt: Deutscher Edelpilz 75

Der »bayrische Roquefort«: Bergader 77

Weitere Blauschimmelkäse made in Germany 11

Die beliebten Weichkäse mit Innenschimmel 78