

Livarot

Der Livarot stammt zweifellos aus dem späten Mittelalter aus dem Herzen der Normandie. Es war ein Bauernkäse, kaum anders als der Camembert und der Pont l'Evêque. Man bezeichnete daher alle Käse aus der Niedernormandie mit dem gleichen Namen: „Angelots“ (Engelchen). Dieser Name wurde zu „Augelot“, ein Begriff, der den geographischen Ursprung dieser Käsesorten zeigt, das Pays d’Auge.

AOC : 1975

Terroir : Pays d’Auge, Basse Normandie

Milch : Kuhmilch

Käsesorte : Weichkäse mit Rotflora

Käserinde : gewaschen

Produktion : AOC-Käse aus der Molkerei

Ursprung

Der Käse erhielt später den Namen der kleinen Stadt Livarot (in der Nähe von Lisieux zwischen Dives und Touques in der Normandie), die einen der größten regionalen Märkte hatte. Der Livarot war im 19. Jahrhundert sehr berühmt, da er der meistkonsumierte Käse der Normandie war. Sein Spitzname „Colonel“ (Oberst) stammt von den fünf Halmen aus Blättern des Rohrkolbens, genannt „laïches“ (Riedgräser), mit denen er umwickelt ist. Früher wurden sie aus Weidenholz geschnitten, heute sind es meistens lebensmittelechte Papierstreifen (schade!)



Charakteristische Eigenschaften

Je nach Reifung wird seine Rinde glatt und glänzend, von rötlich-braun bis dunkelbraun. Sein Teig ist fein, elastisch und schmilzt im Mund; er entwickelt einen würzigen Geschmack. Nach vollständiger Reife bis zur Mitte hat er einen charakteristischen Geruch nach einer Mischung von Stroh und Erde.