



Herstellung

Unser Bauer ist auf der Suche nach einer Milch mit hohem Fettgehalt, um einen köstlichen Käse zu produzieren. In der Hauptsaison werden 850 Liter Milch gewonnen. Nicolas verarbeitet etwa 40% davon in seiner Käserei.

Die Milch wird durch Zugabe von Milchbakterien angesäuert. Nach 1,5 Stunden wird Kälberlab zugegeben. 30 Minuten später wird die geronnene Milch zerkleinert und eine Stunde lang vorsichtig gerührt, so dass Körner von 1 cm Grösse entstehen. Nun werden Knoblauch und frisches Basilikum beigemischt. Der Käseteig wird erneut gerührt und anschliessend von Hand in die Form gebracht. Der Abdruck dieser Form ist deutlich auf dem Chapail sichtbar und ist dessen Markenzeichen. Während seiner 6-wöchigen Reifezeit wird der Käse aller 3-4 Tage erneut gewaschen.

Der Chapail ist ein Vollmilchkäse aus biologischem Anbau und stammt aus Südfrankreich. Knoblauch und Basilikum verleihen dem Käse eine frische Note und ein angenehmes Geschmacksaroma.

Geschichte...

Auf dem eigenst erbauten Hof des aus Italien stammenden Landwirts paares, arbeiten drei ihrer Söhne und deren Ehefrauen. Jedes Paar ist für eine bestimmte Tätigkeit zuständig : landwirtschaftliche Bewirtschaftung, Käserei, Herstellung von Wurstwaren, Brot, Marmeladen... Fasziniert von der Natur und deren Erhaltung, achten sie täglich auf die Qualität ihrer verschiedenen angebauten Kulturen. Der Boden wird mit organische – und Gründünger bearbeitet. Die Fütterung der 60 Kühe (Montbéliarde , Brune des Alpes und Prim Holstein) folgt einem speziellen saisonalen Ernährungsprogramm. Ausgewogen und auf die Bedürfnisse der Herde abgestimmt, trägt es zur Verbesserung der Milchqualität und der Gesunderhaltung der Tiere bei. Die Vielfalt der Kuhrasen ermöglicht eine Ausgewogenheit der Käseherstellung.

