

GASTRONOMIE & WEIN

VACHERIN MONT-D'OR AOP

Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist eine aromatische Weichkäsespezialität des Vallée de Joux. Mit Knoblauch und einem Schuss Weisswein im Ofen gebacken ist er unwiderstehlich. Jedes Jahr im September läutet das Fest des Vacherin Mont-d'Or in Les Charbonnières die Saison des an seiner typischen Fichtenholzschachtel erkennbaren Winterkäses ein.



Der Vacherin Mont-d'Or AOP ist ein Weichkäse aus dem Vallée de Joux. Er wird aus thermisierter Kuhmilch hergestellt und 21 Tage gereift. Jeder Käse wird einzeln in einer Fichtenholzschachtel verpackt.

Der Vacherin wird von September bis Winterende hergestellt, in einer Zeit also, in der die Kühe nicht mehr genug Milch geben, um grosse Käselaike produzieren zu können. Die Milch stammt von Fleckvieh- und Montbéliard-Kühen, die im AOP-Gebiet auf Alpwiesen in über 700 m Höhe weiden.

Der Vacherin Mont-d'Or AOP wird seit 1865 von der Milchgenossenschaft in Les Charbonnières produziert und erhielt viele Preise. Ein Vacherin Mont-d'Or AOP wiegt unter 3 kg und hat einen maximalen Durchmesser von 32 cm. Seit 2003 ist er als geschützte Ursprungsbezeichnung AOP eingetragen, die seine Herkunft und das Herstellungsverfahren garantiert.

