

Comté im Wandel der Zeit

– was Zeit mit Käse macht

Vier Bio-Comtés aus dem französischen Jura führen durch Reifestufen von 4 bis über 30 Monaten. Die beiden jüngeren Käse reiften bei Marcel Petite, die beiden älteren bei Fromageries Arnaud. Probieren Sie von jung nach alt; die Anleitung steht auf der Rückseite.



4 M

1 · Comté Cyclamen AOP

4 Monate gereift · Affinage: Marcel Petite

Jung und mild. Vier Monate gereift, saftig und elastisch, mit zarter Milchsüße und einem Duft nach frischer Butter.

elastisch, saftig · Butter & frische Milch · kurzer, frischer Nachhall



6–9 M

2 · Comté Extra/Épicéa AOP

6–9 Monate gereift · Affinage: Marcel Petite

Nussig und geschmeidig. Nach sechs bis neun Monaten zeigt der Épicéa feine Haselnussnoten und erste würzige Tiefe.

geschmeidig · feine Haselnuss, fruchtig · harmonischer Nachhall



20–22 M

3 · Comté Arnaud AOP

20–22 Monate · Affinage: Fromageries Arnaud

Würzig und fest. Nach fast zwei Jahren treten geröstete Haselnuss, kräftige Bouillon und ein langer Nachhall hervor. Erste Reifekristalle können auf der Zunge knistern.

fest, erste Kristalle · Röstnoten & Bouillon · langer Nachhall



30+ M

4 · Comté Arnaud AOP

über 30 Monate · Affinage: Fromageries Arnaud

Konzentriert und kristallin. Mehr als 30 Monate Reife machen den Teig fest und leicht bröckelig. Röst- und Bouillonnoten bleiben lange am Gaumen.

bröckelig, kristallin · konzentriert, tief · sehr langer Nachhall

Ein Vorschlag für Ihre Verkostung

VON JUNG NACH ALT

- 1 Temperieren:** Nehmen Sie den Käse 30 bis 60 Minuten vorher aus dem Kühlschrank. Bei Zimmertemperatur lassen sich die Aromen besser wahrnehmen.
- 2 Von jung nach alt:** Beginnen Sie mit dem vier Monate gereiften Comté. So bleiben auch die feineren Aromen der jüngeren Käse gut erkennbar.
- 3 Ansehen und fühlen:** Vergleichen Sie Farbe und Konsistenz des Käseteigs. Ist er elastisch, geschmeidig, fest oder bröckelig?
- 4 Riechen und probieren:** Riechen Sie zuerst am Käse. Lassen Sie ihn anschließend einen Moment auf der Zunge schmelzen und achten Sie auf Süße, Nussigkeit, Würze und Nachhall.
- 5 Zwischendurch:** Ein Schluck stilles Wasser und etwas neutrales Brot bereiten den Gaumen auf den nächsten Käse vor.

Merkmal	1 · 4 M	2 · 6–9 M	3 · 20–22 M	4 · 30+ M
Teig	<i>elastisch?</i>	<i>geschmeidig?</i>	<i>fest?</i>	<i>bröckelig?</i>
Duft	<i>Butter?</i>		<i>Röstnoten?</i>	
Nussigkeit		<i>Haselnuss?</i>	<i>geröstet?</i>	
Würze			<i>Bouillon?</i>	<i>wie kräftig?</i>
Nachhall	<i>kurz?</i>			<i>wie lang?</i>
Meine Wertung ★				

Reifekristalle: In lange gereiftem Comté können kleine Kristalle entstehen. Sie knistern leicht auf der Zunge und sind ganz normal. · **Rinde:** Die Naturrinde entsteht während der Reifung durch regelmäßiges Wenden und Pflegen. Wir empfehlen, sie vor dem Essen dünn abzuschneiden. · **Übrig?** Reste einzeln in Käse- oder Wachspapier wickeln und im Kühlschrank aufbewahren.

Gut zu wissen: Alle vier Käse sind aus Rohmilch, bio-zertifiziert und von Natur aus laktosefrei (< 0,1 g/100 g). Traditionell mit Kälberlab hergestellt (nicht vegetarisch). Für Schwangere, kleine Kinder und immungeschwächte Menschen gelten bei Rohmilchkäse besondere Vorsichtsempfehlungen.

Comté AOP — französischer Hartkäse, mit Rohmilch hergestellt, mind. 45 % Fett i. Tr. · Zutaten: MILCH*, Salz, Lab, Kulturen. *aus ökologischem Landbau · Allergen: Milch · Naturrinde ohne Beschichtung · gekühlt lagern bei max. +7 °C · FR-BIO-01 (ECOCERT), EU-Bio-Logo, Französische Landwirtschaft · Großhandel: Gerald Bartke GmbH, Hengdorfer Str. 12, 91189 Rohr-Regelsbach · Gewicht, Preis, Grundpreis und Verbrauchsdatum: siehe Etikett bzw. Vorderseite