

KÄSEREI OBERMETTLLEN

Obermettlen 10, CH-3182 Ueberstorf FR, N°4051, 740 m.ü.M.

Geschichte

Die Käseherstellung lässt sich im Greyerzerland bis in das Jahr 1115 zurückverfolgen. In einer aus diesem Jahr stammenden Urkunde des ersten Grafen von Greyerz werden Zuwendungen von Käse an die Abtei von Rougemont erwähnt. Es bleibt allerdings offen, welcher Art dieser Käse war.

Der Gebrauch des Namens Gruyère als Bezeichnung für eine Käsesorte, die dem heutigen Gruyère ähnlich gewesen sein dürfte, ist im Jahr 1602 erstmals urkundlich belegt, als die Regierung von Freiburg den Delegierten der französischen Botschaft vierzehn Laibe davon als Geschenk anbot. Gemeint war damit der um das Freiburger Städtchen Greyerz herum hergestellte Käse.

Heute ist die Bezeichnung 'Le Gruyère' als 'AOP' in Europa geschützt. Weltweit ist die Marke 'Le Gruyère Switzerland' geschützt. 'Le Gruyère AOP' kann nur in den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura, den Amtsbezirken von Courtelary, Moutier und La Neuveville sowie einigen bernischen Gemeinden, die an den Kanton Freiburg angrenzen, hergestellt werden. Zudem gibt es eine historisch begründete Ausnahme für 17 bestimmte Käsereien in der Deutschschweiz.

Eigenschaften

Die Laibe des Käses mit einem Durchmesser von 55 bis 65 cm und einer Dicke von 9,5 bis 12 cm wiegen zwischen 25 und 40 kg (Durchschnitt 35 kg). Die Rinde ist leicht schmierig-bräunlich, der Teig geschmeidig, mittelfest und wenig brüchig. Feine Löcher sind erwünscht, aber nicht unerlässlich. Bei einem länger gereiften Gruyère machen sich feine Reifekristallite auf der Zunge spürbar. Der Fettgehalt beträgt 49 bis 53 % in der Trockenmasse.

Affinage (Reifung)

Die Affinage des Gruyère AOP ist ein wichtiger Bestandteil des Produktionsprozesses. Gemäss Pflichtenheft wird für die Reifung ein höhlenähnliches Klima vorgeschrieben. Idealerweise liegt die Luftfeuchtigkeit bei 94–98 %. Bei geringerer Feuchtigkeit trocknet der Käse aus, und bei höherer wird die Rinde schmierig und klebrig. Die Temperatur liegt idealerweise zwischen 13 und 14 Grad. Diese relativ hohen Temperaturen sind aber nur möglich, wenn die Qualität des Käses sehr gut ist. Ansonsten werden eher niedrigere Temperaturen von 10 bis 12 Grad vorgezogen. Je niedriger die Kellertemperatur ist, desto härter und bröcklicher wird der Käse.

Quelle: Wikipedia, 2016