

SCHULZEIT

ELTERN · KINDER · ERZIEHUNG

■ Früh übt sich...

Learning by doing

■ Fit für die Schule

■ Ziel Zweitsprache

Statt Guten Morgen –
Bonjour, ça va et tu

NATUR
GESTALTEN
VORLESEN
MUSIK



LERNEN
WISSEN
BASTELN
MALEN

VERSAND-BOX



BÜCHER, SPIELE UND IDEEN FÜR KINDERGARTEN UND VORSCHULE

MIT EXTRA
GEWINNSPIEL
AUF SEITE 24

UNSER NEUES VORSCHULPROGRAMM

COMTÉ-KÄSE AUS DEM FRANZÖSISCHEN JURA



COMTÉ - so natürlich und abwechslungsreich wie das Land



FRANKREICHS GRÜNES PARADIES

Das französische Jura und speziell die Region der Franche-Comté sind die Heimat des berühmten COMTÉ-Käses. Die wunderschöne Landschaft der Franche-Comté liegt im Nordosten von Frankreich, direkt an der Grenze zur Schweiz. Malerische Täler und Höhen, das Hellgrün der Weiden, das dunkle Grün der Tannen und das Blau der Bergseen prägen die Region. Kein Wunder, dass die Bewohner der Franche-Comté die glücklichsten aller Franzosen sind, wie jüngst eine Umfrage ergab.



Ein gesundes Vergnügen - gerade für die Jüngsten

Neben der begeisternden Landschaft gehören hier natürlich auch köstliche Speisen zur Lebensqualität. Frische Forellenfilets aus den zahlreichen Seen, hausgemachte Schinken und Rauchwürste, Blätterteigpasteten sowie Steinpilze sind nur einige der Köstlichkeiten, die Leib und Seele zusammenhalten. Und dann natürlich der Käse der Region: der köstliche COMTÉ.

Bereits im alten Rom galt der Käse des Jura als begehrter Leckerbissen und durfte selbst an der kaiserlichen Tafel nicht fehlen.

Sein unnachahmlich ausgereiftes Aroma und seine seit Jahrhunderten praktisch unveränderte, traditionelle Herstellung machen den COMTÉ bis in unsere Zeit zu einer Spezialität, die nicht nur anspruchsvolle Feinschmecker zu schätzen wissen.

EINE KOMPOSITION AUS ÜBER 400 GRÄSERN UND KRÄUTERN

Auch die Flora des Franche-Comté ist einzigartig in ihrer Vielfalt. Mehr als 400 unterschiedliche Pflanzen wurden auf den Juraweiden gezählt. Kein Wunder, dass sich diese Vielfalt in den fast unendlichen Geschmacksnuancen des COMTÉ widerspiegelt.

Der Rohmilchkäse COMTÉ ist ein reines Naturprodukt. Zu seiner Herstellung darf nur die unbehandelte Milch der berühmten Montbéliard-Kühe verwendet werden, die typischen Milchkühe der Franche-Comté. Sie weiden im Sommer das frische Gras der Jurawiesen, im Winter werden sie mit Heu gefüttert. Fermentierte Nahrung und Silofutter sind verboten. Ebenso chemische Zusätze oder Farbstoffe in der Rohmilch.



Fachmännisch gelagert und in Ruhe gereift

COMTÉ-KÄSE AUS DEM FRANZÖSISCHEN JURA

Dank dieser strengen Vorschriften lässt sich beim Genuss eines Stückchens COMTÉ sogar die Jahreszeit entdecken, aus der die Milch zu seiner Herstellung stammt. So verwöhnt der saftiggelbe Sommer-COMTÉ den Gaumen mit zarten Blütendüften. Der elfenbeinfarbige Winter-COMTÉ erinnert dagegen eher an getrocknete Kräuter und Nüsse.

QUALITÄT MIT BRIEF UND SIEGEL

Nur ein COMTÉ mit dem AOC-Siegel ist ein echter COMTÉ. AOC ist die Abkürzung für „Appellation d'Origine Contrôlée“. Eine Herkunfts- und Qualitätsbezeichnung, die in Frankreich bei Wein und Käse gebräuchlich ist. Die Einhaltung aller damit verbundenen Qualitätskriterien wird vom französischen Staat strengstens überwacht. Jeder einzelne Käselaiab, der nach garantierten 4 bis 12 Monaten den Reifekeller verlässt, wird von einer Expertenjury nach Geschmack, Beschaffenheit, Löchern, Rinde und Form beurteilt.

Dabei können maximal 20 Punkte erreicht werden. Käselaiab mit über 15 Punkten erhalten die grüne „COMTÉ Extra“ Banderole, bei 12 bis 15 Punkten ist die Banderole braun. Alles, was unter 12 Punkten liegt ist Käse, aber eben kein COMTÉ.



Der COMTÉ, ein Käse mit Siegel - der Sicherheit kontrollierter Herkunft



Gewinnspiel

COMTÉ verlost 9 Kick-Boards unter all denen, die die Frage richtig beantworten:

Welche Farbe hat der Sommer-COMTÉ?

Die Antwort einsenden an:
Büro45/COMTÉ, Olgastr. 120A,
70180 Stuttgart

Nicht vergessen: Vorname, Nachname, Straße, Ort, Alter

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnehmen können alle, nur nicht die Mitarbeiter von Büro45/COMTÉ.

Einsendeschluss 08.11.04

AUSSEN UNVERWECHSELBAR, INNEN EINZIGARTIG

Einen COMTÉ von außen zu erkennen ist also ganz einfach. Was er aber an inneren Werten zu bieten hat, ist kurz gesagt sensationell. So enthält der COMTÉ sehr viel hochwertiges Eiweiß. Das heißt, sein Gehalt an lebensnotwendigen, so genannten essentiellen Aminosäuren ist sehr hoch. Dazu kommt, dass einige dieser Aminosäuren die Magensäfte anregen und somit die Verdauung fördern.

