



Ziegenmilchprodukte LE VALAINE

Für Bernard und Agnès war immer klar: Es kann nur einen geben. Mehr Böcke vertragen die Ziegen nicht. Und der eine macht alle zwei Jahre einem anderen Platz, damit in der Herde keine Inzucht entsteht. Agnès und Bernard Dherbécourt schauen nicht nur auf die Milch, sie haben das Gesamtwohl ihrer Tiere im Blick. Streicheleinheiten fremder Besucher sind tabu – die könnten den Ziegen und ihrer Milch schaden. Der milden Milch, aus der sie ihren Rohmilchziegenkäse in zwei Reifegraden und Würzstufen herstellen. Die zudem in ihre Pralinen einfließt: neun aparte Hütchen, mal harmlos („Nature“, „Noix“, „Café“), mal hochprozentig gefüllt („Calvados“, „Bénédictine“). Mit 20% Ziegenmilch, 55% Kakaoanteil und maximal cremigem Schmelz. Apropos: Das Eis nicht zu vergessen: Les „Capr’Ice“. Sechs Fruchtsorten, aus Ziegenmolke. Im Rahmen einer Hofführung nachzuschmecken.

Adresse Seite 96



2

1 Bernard Dherbécourt pflegt ein Vertrauensverhältnis zu seinen Tieren. Der Herde zuliebe darf jeder Bock nur zwei Jahre bleiben

2 Seine Rohmilchziegenkäse liefert der Hof in cremig-mild oder kräuterwürzig-pikant bis nach Paris

3 Hege Marie erliegt einem „Capr’Ice“ mit Cassis. Das zartcremige Ziegenmolkeeis produzieren die Dherbécourts in sechs fruchtigen Sorten, u.a. Apfel-Calvados



3