

## **Hallo,** Herzlich willkommen auf dem Bauernhof Raïole

Wir sind Rachel, die Käserin, Vincent, der Bauer, Hugo, der Lehrling und Henri, der Angestellte.

Wir sind der kleinste Bauernhof auf der Causse Noir, die auf 900 m Höhe liegt.

Wir haben 160 Lacaune-Schafe (Milchschafe) in Biohaltung auf 140 Hektar.

Wir verarbeiten die gesamte Milch zu Milchprodukten (Joghurt, Käse, Tome, Milchreis, Faselle, Milchkonfitüre. . .). Sie werden an der Rezeption verkauft. Dort finden Sie auch Pasteten und Fertiggerichte.

Sie können beim Melken am Morgen ( $\approx$ 7:30 Uhr) oder am Abend ( $\approx$ 18:00 Uhr) dabei sein und die Herstellung unserer Produkte durch die Glasscheiben beobachten.

Wir haben auch Hühner, Kühe, zwei Pferde, Schweine und Hüte-hündinnen, die Sie rund um den Hof sehen können.

Im Sommer können Sie die Hunde bei der Arbeit beobachten, nach dem Melken der Schafe morgens oder abends.

### **Touristische Seite:**

Karten und Ordner für Touristen stehen Ihnen an der Rezeption zur Verfügung. Hier können Sie touristische Informationen finden (Wanderungen, Besichtigungen, Freizeit und Sport, die verschiedenen Spezialitäten der Region und was Sie tun können, wenn Sie wieder abreisen...).

Machen Sie einen Spaziergang zum Aussichtspunkt Les Antennes und beobachten Sie die Geier, die in den Felsen nisten und über das herrliche Panorama der Jonteschlucht fliegen. Am Abend erwartet Sie dort ein schöner Sonnenuntergang. Folgen Sie dazu dem Weg entlang der Stromleitung ( $\approx$  20 Minuten zu Fuß – 1,5km).

Mittwoch morgens, das ganze Jahr über, Markt in Meyrueis (48) 16km entfernt.

Samstag morgens, Juli und August, Markt in Camprieu (30) 28km entfernt.

Tankstelle ist in Lanuéjols (30) in 15km Entfernung.

### **Einrichtung:**

Um sich mit Ihrem Wohnmobil einzurichten :

- Drehen Sie um
- Nach 500m biegen Sie rechts ab
- Folgen Sie dem Weg etwa 50 m weiter.
- Der Stellplatz befindet sich auf Ihrer linken Seite.



Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit auf unserer Farm.

Ein kleiner Eintrag im Gästebuch, bevor Sie gehen, wird uns die größte Freude bereiten.

*Das Team der Ferme de la Raïole*

## Unsere Produkte :

### **Aus roher Vollmilch :**

Unsere Milchsäurekäse können in allen Reifungsstadien genossen werden, sowohl frisch als auch trocken, siehe cremig oder fließend (gesalzen).

- Le P'tit Causse ca. 120g am Ende der Abtropfphase.
- Gran'Causse ca. 150 g nach Ende der Abtropfzeit
- Le Père'Causse ca. 180 g nach dem Abtropfen

Unsere Tomes, Tomettes (ungekochte gepresste Dickete/Käsebruch) (gesalzen), genießt man am besten

- jung: 1-2 Monate gereift, ist geschmeidig und mild.
- alt: 6 bis 12 Monate gereift, ist trockener mit Charakter.

- **Faisselle:** Becher mit 250 ml.

Dies ist ein sehr frischer Käse und daher ohne Rinde. Er ist nicht gesalzen.

Sein Teig ist schön weiß und glänzend, seine Textur ist feucht, brüchig, cremig, schmelzend und leicht klumpig.

Im Mund bietet Faisselle einen milden Geschmack mit einem frischen, ausgeprägten Milchgeschmack und säuerlichen Noten. Sein Geschmack ist jedoch je nach der verwendeten Milch, aber auch je nach Jahreszeit und Fütterung der Tiere unterschiedlich.

Faisselle wird von Feinschmeckern sehr häufig für kulinarische Zubereitungen verwendet. Sie kann sowohl als salziges Dessert mit Kräutern als auch als süßes Dessert mit Honig, Zucker oder Früchten genossen werden.

- **Der Boursifou:** 150g

Frischkäse mit Knoblauch und Kräutern, gesalzen.

Als Brotaufstrich, zum Schmelzen auf heißen Kartoffeln oder auf einer Zucchiniplatte, oder mit Nudeln ist er ein köstlicher Aperitif-Dip.

- **Les Cub'apéro:** Glas mit 125 g Abtropfgewicht

milchbetonter Frischkäse, leicht gereift und dann geschnitten, mit Öl und Kräutern der Provence und rosa Beeren in Gläser gefüllt.

ideal als Aperitif oder im Salat

Aus pasteurisierter Milch :

Naturjoghurt: Gläser mit 125 g.

feste und cremige Textur, einfach so essen ;-)

- **Gerührter Joghurt:** Becher mit 500 g.

handgeschlagen flüssigere Textur, die an griechischen Joghurt erinnert, er ist oft säuerlicher. .  
Er eignet sich besonders gut, um ihn mit Honig, Zucker, Früchten, Kastaniencreme, Marmelade... zu genießen. Ideal für die Zubereitung von Getränken wie Lassis, Fruchtcocktails...aber auch für Tsatsiki, Rübencreme, Joghurtkuchen...

- **Der Caillé doux** (oder lait caillé ) bekam eine Silbermedaille beim Käsewettbewerb in Espalion 2021.  
Sehr milder Milchkäse aus frischer Vollmilch und Lab, eine Art Joghurt, der aber keiner ist. Eine Ähnlichkeit mit Panacotta ...

Der Quark schmeckt ähnlich wie Quark, hat aber nicht dessen Textur. Er ist vor allem viel milder im Geschmack als Quark und auch viel weniger sauer. Er wird wie Joghurt mit oder ohne Zucker gegessen oder sogar mit Marmelade serviert.

- **Milchkonfitüre** Glas 240 g

Milchkonfitüre, die auf Spanisch "Dulce de leche" genannt wird und unter anderem bei den Argentinern eine sehr beliebte Süßigkeit ist, wird hergestellt, indem eine Mischung aus Milch und Zucker bei sehr geringer Hitze gekocht wird. Sie kann allein oder auf Toast genossen werden. Sie kann auch für bestimmte Gebäcke wie Banoffee Pie verwendet werden.

- **Milchreis**

wird als Dessert serviert und besteht hauptsächlich aus Reis, der in gesüßter Milch mit Vanillearoma gekocht wird. Wir bereiten ihn hier mit Rundkornreis aus der Camargue zu. Man findet dieses Gericht in verschiedenen kulinarischen Traditionen auf der ganzen Welt.

- **Der Requite :**

ist ein magerer Käse aus roher Schafsmilch , der ausschließlich aus Schafsmolke hergestellt wird. requite dient zur Herstellung von flaune, kann aber auch in der Küche anstelle von Sahne verwendet werden oder mit Zucker, Marmelade oder Honig gegessen werden, oder in Lasagne, Omeletts ...

Mit unseren Schweinen, die im Freien gehalten und mit Molke gefüttert werden stellen wir u. a. her :

- Schweinepasteten (Landpastete, mit Piment d'Espelette, mit grünem Pfeffer, mit Wacholderbeeren, Kopfpastete, Schinkenpastete).  
und wir haben auch gelegentlich Fleisch, Wurst, naturbelassene Chipolatas, Rippenplatten ... vakuumverpackt.

Auch von unseren Kühen, die im Freien gehalten werden, bieten wir Ihnen Zubereitungen an.

- Gardiane De Taureau
- Rindssteak mit Waldsauce
- Rindsragout nach provenzalischer Art
- Bœuf bourguignon
- Kutteln in Weißwein
- Sauce Bolognese (Rind)

Von unseren BIO-Schafen und -Lämmern :

- Koucous vom Schaf
- Tajine vom Schaf
- Hammelsauté mit Curry
- Hammelsteak Mit BIO-Sahne
- Lammkutteln in Weißwein
- Rillettes vom Lamm
- Terrine vom Schaf Mit Piment d'Espelette

Eier von unseren Hühnern aus Freilandhaltung.

Wein aus Frankreich: Weiß, Rosé und Rot