

# Des Käsefestes

## HARZÉ / AYWAILLE 13&14 august 2016

### « Beaujolais des Pierres Dorées » Ehrengast 2016

#### La Ferme de l'Anneau d'Or Matthieu Rochette

Matthieu, diplomierter Agraringenieur mit Berufserfahrung hat sich einem GAEC von Azergues angeschlossen. Mit einer jährlichen Produktion von 100 000 Litern Ziegmilch werden seine Käse in der gesamten Lyonner Region verkauft, davon ein Viertel als Direktverkauf. Matthieu bietet eine breite Produktpalette an: traditionelle Käse, Tomme oder Ziegenkäse nach Art Reblochon oder Camembert.

Der Bauernhof « La Ferme de l'Anneau d'Or » befindet sich in der Region Haut Beaujolais, in der Nähe von Beaujeu, im Norden von Lyon (ungefähr 45 Minuten). Der Hof besteht bereits seit über 25 Jahren.

Momentan arbeiten hier drei Teilhaber (Jean-Michel, Christophe und Matthieu) und zwei Angestellte.

Sie halten ungefähr 200 Ziegen, auf 70 ha Land um Milch zu erzeugen und damit Käse herzustellen!

Knapp 10 verschiedene Käsesorten werden in der Umgebung hergestellt und verkauft.

(le petit lathym, le petit beaujolais, le chazolais, la tomme de chèvre, le bleu de chèvre, le cabridou, le petit orange, .....)



**Ferme de l'Anneau d'Or**  
**Les Fougères**  
**69870 St Nizier d'Azergues**  
**Tél. : 0474020598**

