



ALLES  
ÜBER KÄSE

—  
WISSENSWERTES  
UND TIPPS FÜR  
KÄSEGENIESSER



..  
KÄSE

# Inhalt

- 02 | **Geschichte des Käses** Käse hat eine lange Tradition
- 04 | **Entwicklung** Käsekenner und Käseköner
- 06 | **Herstellung** Die Käseproduktion
- 12 | **Siegel und Kennzeichen** Sicherheit und Qualität
- 20 | **Fettbeschreibung** Fett im Käse ≠ fetter Käse
- 22 | **Lagerung** Käse lebt!
- 26 | **Käsewerkzeug** Das Werkzeug zum Käse
- 30 | **Käse schneiden** Aufschneiden leicht gemacht
- 40 | **Gaumenlogik** Der Geschmack und seine Logik
- 42 | **Geschmackswelten** Ein Geschmackserlebnis von Welt
- 44 | **Käseplattenzubereitung** Serviervorschläge
- 48 | **Dekoration** Das Auge isst mit
- 50 | **Käse und Brot** Das Brot zum Käse
- 52 | **Käse und Getränke** Gute Getränke zu gutem Käse
- 54 | **Rezepte**



Vorspeisen, Salate & Suppen | **56**



Hauptspeisen | **68**



Nachspeisen | **90**

**96** | **Rezeptverzeichnis**

**98** | **Kleines Käse-ABC**



# Vorwort

Käse aus Österreich hat sich weltweit einen besonderen Ruf erworben. Die Milchwirtschaft hat eine lange Tradition und prägt bei uns ganz besonders die Grünlandgebiete, Alm-, Wiesen- und Weidelandschaften.

Wissenschaftler haben festgestellt, auf einem Quadratmeter bewirtschafteter (Alm-)Wiese leben über 60 verschiedene Blumen, Gräser und Kräuter. Das macht den Rohstoff Milch besonders wertvoll. Mit viel Kreativität und Innovationskraft wurden daraus bislang über 450 verschiedene Käsesorten entwickelt. Das Geheimnis des Erfolges liegt ganz sicher auch in der Leidenschaft, mit der Käse in Österreich hergestellt wird.

Die Variationen im Geschmack, die Raffinesse in der Anmutung, die feine Nuancierung der Zutaten schärfen von Mal zu Mal mehr die Neugierde auf die

nächsten Gaumenerlebnisse. Erlebnisse, die wesentlich von den kulturellen Eigenheiten und klimatischen Bedingungen der Regionen mitbestimmt werden, in denen Käse erzeugt wird. Aufgrund der Erfolge bei nationalen und internationalen Käsemeisterschaften zählen wir vor allem bei Berg- und Schnittkäse, und immer öfter auch bei Weichkäse, zum Favoritenkreis für die höchsten Auszeichnungen. Darauf dürfen wir stolz sein!

Lassen Sie sich von der richtigen Schneidetechnik, der Gaumenlogik und den vielen köstlichen Rezeptkreationen für noch mehr Käsegenuss inspirieren.

**Ihr AMA-Team**



# Käse hat eine lange Tradition

Seit Jahrtausenden ist Käse eine feste Größe in unserer kulinarischen Kultur. Nicht allein wegen seines köstlichen Geschmacks, sondern auch weil das eine der ältesten Methoden ist, Milch haltbar zu machen.

## Genussvolle Tradition

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel, das die menschliche Kultur hervor gebracht hat. Begonnen hat wohl alles vor rund 12.000 Jahren mit versehentlich sauer gewordener Milch. 10.000 Jahre später, im Imperium Romanum, wurde längst schon reger Handel mit einer ganzen Reihe unterschiedlicher Käsesorten betrieben. Weitere 1.000 Jahre später, im Mittelalter, waren es in erster Linie die Mönche, die Käse mit allerlei Methoden noch schmackhafter machten. Käse gehört zu den wenigen Sachen, die über alle Zeiten, Kulturen und Religionen hinweg beliebt waren und sind.

## Regional unterschiedliche Entwicklung

In unserer Region blieb die Käseherstellung bis ins 19. Jahrhundert maßgeblich in den Händen von Klöstern. Aber nicht nur. Denn auch Familien entwickelten diese hohe Kunst weiter. Natürlich je nach Region unterschiedlich. Während in den Bergregionen vorrangig länger gereifter, würziger Käse hergestellt wurde, waren es im Flachland eher die milden Schnitt- und Frischkäse. Der Durchbruch in der Käserei gelang Justus von Liebig und Louis Pasteur. Ersterer erforschte die Käsegärung. Zweiter entdeckte die Pasteurisierung. So gelang es, die Qualität und Haltbarkeit von Käse entscheidend zu verbessern.



## Käse ist Teil unserer Genusskultur

Die Erfolgsgeschichte von Käse setzt sich bis heute fort. Nach wie vor wird die Kunst des KäSENS mit Sorgfalt und viel Liebe weitergegeben und weiterentwickelt. Die Qualitätsoffensive der letzten zwanzig Jahre beim heimischen Käseangebot brachte sowohl internationale Anerkennung, als auch eine Verdoppelung des Käsekonsums am Heimmarkt. Oder kurz gesagt: Mit der Qualität stieg die Beliebtheit. Deshalb ist Käse heute mehr denn je ein zentraler Bestandteil unserer Esskultur.





# Käsekenner und Käsekönner

Der Weg, den Käse vom Speiseplan der Bauern ins Zentrum kulinarischer Hochkultur zurückgelegt hat, war hierzulande ein langer und schwieriger. Aus heutiger Sicht lässt sich aber sagen:  
Es war auch ein sehr erfolgreicher Weg.

## **Käse ist heute ein Superstar der heimischen Küche**

Die Liebe zum Käse ist in unseren Breiten vergleichsweise jung. Sie wuchs in den vergangenen Jahrzehnten mit der Qualität und der Vielfalt des hiesigen Käseangebots. Doch ist die Liebe groß und stark genug, um Österreich heute mit Fug und Recht als eine Nation von Käsekennern und Käsekönnern zu bezeichnen.

Das war nicht immer so. Während etwa in Frankreich zu festlichen Abendessen seit jeher auch Käse serviert wurde, war dieser bei den Galadiners der österreichischen Aristokratie noch kein „Fixstarter“. Auch in Wiener Rezeptbüchern aus der Zeit der Donaumonarchie ist Käse nur ein unbedeutender Nebendarsteller.

Erst der Trend der Nouvelle Cuisine in den 70er und 80er Jahren des 20. Jahrhunderts führte bei uns zur Entdeckung des Käses als großen kulinarischen Player. Es war die Spitzengastronomie, die ihn aus der altangestammten Nische holte. Innovative Gastronomen und Köche orientierten sich am Vorbild Frankreichs und weckten, zunächst bei der (selbst ernannten) kulinarischen Avantgarde, die Lust auf mehr. Von da an entdeckten immer mehr Leute die Vielfalt, die Käse sowohl in Bezug auf Geschmack,

als auch in Bezug auf seine möglichen Verwendungen in der Küche hat.

Das klare Bekenntnis zu besten Rohstoffen, höchster Verarbeitungsqualität und die Freude am Erfinden neuer Geschmackskreationen machen unseren Käse in aller Welt beliebt.

## **Ausgezeichneter Genuss**

Die Österreicherinnen und Österreicher lieben Käse – der durchschnittliche Jahresverbrauch pro Person hat sich in den letzten 20 Jahren auf 23kg verdoppelt. Ausschlaggebend dafür ist auch die enorme Vielfalt von über 450 heimischen Käsesorten.

## **Weltweit prämiert**

Österreich ist zu einem Käseproduzenten ersten Ranges aufgestiegen. Unser Käse ist weit über die Landesgrenzen hinaus erfolgreich. Jahr für Jahr sind heimische Sorten bei internationalen Wettbewerben und Käseweltmeisterschaften top platziert und ganz oft Sieger.

### **Wussten Sie, dass ...**

für einen großen Laib Emmentaler  
(ca. 80 kg) rund 1.000 Liter frische  
Rohmilch verarbeitet werden?





# Die Käseproduktion

Beste Rohstoffe, großes Können und strenge Kontrollen vom ersten bis zum letzten Verarbeitungsschritt sichern die ausgezeichnete Qualität vom österreichischen Käse.



## Die hohe Kunst des Käsemachens

Für guten Käse braucht man erstklassige, geschmackvolle Milch. Die regionale Vielfalt Österreichs mit seinen zahlreichen Almen beziehungsweise Wiesen oder Weiden, den würzigen Gräsern und Kräutern, zeigt sich auch im Geschmack der Milch.

Die Käsemeister in den heimischen Molkereien verfügen über große Erfahrung. Sie ist die entscheidende „Zutat“ um guten Käse zu machen. Denn auch in unserer hochtechnisierten Welt, bedarf es trotz aller Computer und Roboter vor allem ein feines Gespür um aus der Milch eine TOP-Käsequalität zu erzeugen.

### Wie wird Milch zu Käse?

In der Molkerei werden der rohen oder pasteurisierten Milch Milchsäurekulturen und/oder Labferment beigemischt. Die Milch gerinnt und wird zu einer geleeartigen Masse, die

mit der Käseharfe geschnitten wird. Der sich vom festen Bestandteil, dem Käsebruch, trennende flüssige Anteil ist die Molke. Anschließend wird der Käsebruch in Formen abgefüllt. So erhält jede Käsesorte ihr charakteristisches Aussehen.

Der in Form gebrachte Käsebruch, so genannter „grüner Käse“, wird je nach Größe und Käsesorte unterschiedlich lang in ein Salzbad gelegt. Anschließend folgt der Reifeprozess. Während der Reifung wird der Käse regelmäßig gepflegt.

Wie lange ein Käse reifen muss, hängt ganz von der Sorte ab. Sauermilchkäse benötigt rund zwei Wochen, Hartkäse dagegen bis zu zwei Jahre.



### Die zwei Arten der Milchgerinnung und somit der Käseherstellung



#### Mit Milchsäurekulturen

Einsatz von Milchsäurekulturen bei pasteurisierter Milch zwecks Milchsäuerung mit anschließender Gerinnung  
z. B. Frischkäse, Sauermilchkäse.

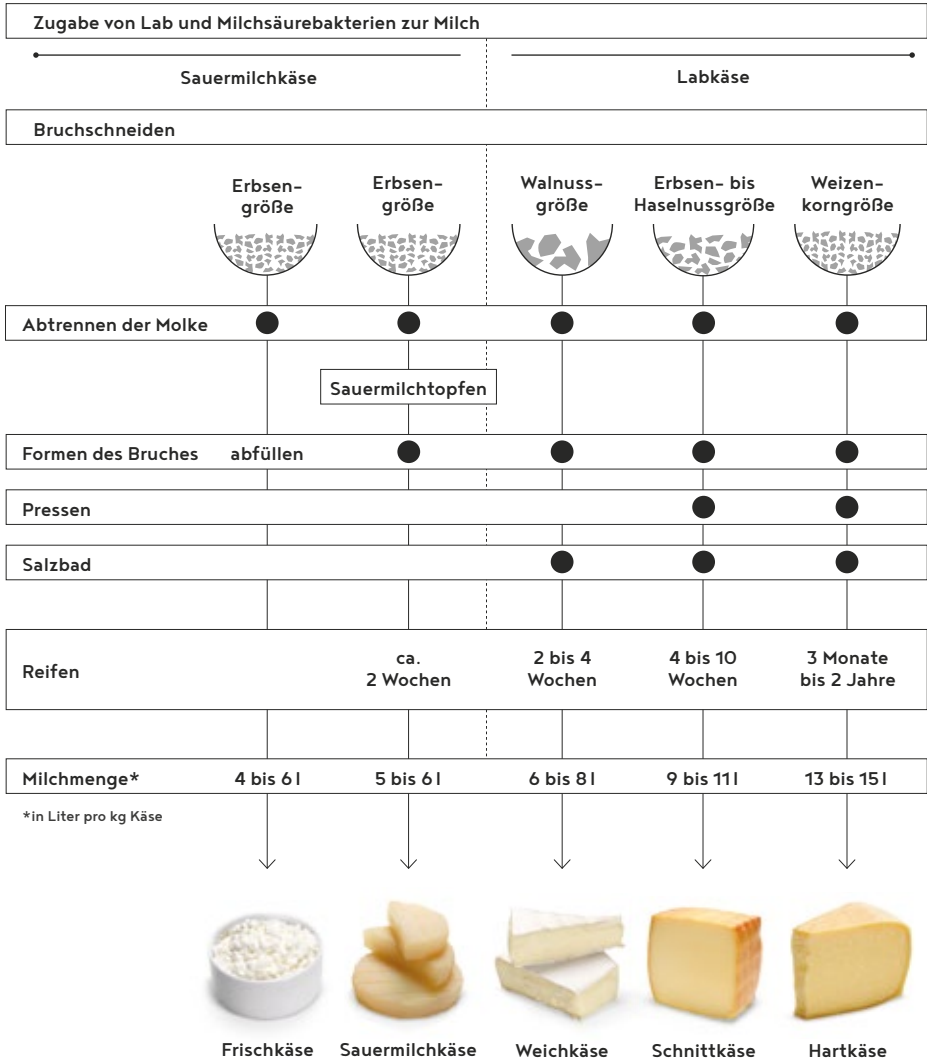
#### Mit Lab

Einsatz des Ferments Lab (gewonnen aus Kälbermägen bzw. mikrobielles Lab\*) für die Süßgerinnung von pasteurisierter Milch oder Rohmilch.










\* heute häufig mikrobielles Labferment im Einsatz; auch pflanzliches Lab möglich.

## Reif für die große Vielfalt?

Für jeden Genießer gibt es den passenden Käse. Schon die Sorten allein sind von großer geschmacklicher Vielfalt. Innerhalb der Sorten gibt es zahlreiche weitere Variationen. Hier den Überblick zu behalten, ist eine echte Herausforderung.



**Folgende Reifungsarten werden unterschieden:**

MILD-FEIN	<p><b>Reifung nur durch Milchsäurebakterien</b> (Käse reift durch Säuerungskulturen gleichmäßig von innen nach außen)</p>	
	<p><b>Reifung durch Propionsäurebakterien* in Folie</b> (Käse reift in der Folie z. T. bei 20 bis 22 °C)</p>	
G'SCHMACKIG	<p><b>Reifung durch weißen Edelschimmel*</b> (Oberflächenreifung durch weißen Edelschimmel)</p>	
	<p><b>Doppelreifung</b> (Je 4 Wochen Reifung durch Rotkulturen bzw. Propionsäurebakterien*)</p>	
WÜRZIG-KRÄFTIG	<p><b>Reifung mit Propionsäurebakterien* mit Naturrinde</b> (Käse reift bei z. T. bei 20 bis 22 °C)</p>	
	<p><b>Reifung durch Rotkulturen*</b> (Pflege der Oberfläche mit Salz und Rotkulturbakterien*)</p>	
	<p><b>Doppel-Edelschimmelreifung</b> (Reifung innen durch blauen Edelschimmel*; Oberflächenreifung durch weißen Edelschimmel*)</p>	
	<p><b>Reifung durch grünen Edelschimmel*</b> (Reifung innen durch grünen und/oder blauen Edelschimmel*)</p>	
	<p><b>Sauermilchkäse*</b> (Reifung durch Zugabe von Milchsäurebakterien)</p>	

\* und Milchsäurebakterien, sowie anderen Mikroorganismenkulturen

## Käsetypen-Vielfalt gemäß der Herstellungsart

So vielfältig wie Österreichs Landschaftsbild, so eigenständig im Geschmack sind auch die Käsekreationen. Mild-fein, g'schmackig oder würzig-kraftig – für jeden Gaumen ist etwas dabei. Und immer wieder werden neue Käseköstlichkeiten entwickelt und vorgestellt. Deshalb ist es hilfreich, sich im „Dschungel der Käsetypen-Vielfalt“ orientieren zu können.





Unterteilt nach Reifezeit unterscheidet man heute sechs Käsefamilien. Frisch-, Weich-, Schnitt- und Hartkäse sind die vier bedeutendsten Käsetypen.



Für die Kategorisierung ist der Trockenmasseanteil, also der Wassergehalt, ein entscheidender Parameter. Sauermilch- und Schmelzkäse runden die Sortenvielfalt ab.

In jeder dieser sechs Kategorien gibt es noch zahlreiche Variationen, die Lust aufs Probieren und Entdecken machen.

<div data-bbox="322 836 498 997" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="104 959 232 986" data-label="Section-Header"> <h3>Frischkäse</h3> </div> <div data-bbox="104 1031 519 1313" data-label="Text"> <p>Hat einen unvergleichlichen Charakter und unterliegt keinem Reifeprozess. Er ist ein mild-säuerlicher, aromatischer Käse, der oft mit Kräutern und Gewürzen verfeinert wird. Frischkäse sind entweder streichfähig oder haben die Form einer Rolle oder Kugel.</p> </div>	<div data-bbox="778 850 957 1002" data-label="Image"> </div> <div data-bbox="561 959 692 986" data-label="Section-Header"> <h3>Weichkäse</h3> </div> <div data-bbox="561 1031 975 1386" data-label="Text"> <p>Je nach Rezeptur und Reifegrad reicht das charakteristische Aroma von mild-fein bis würzig-kraftig und ist daher geschmacklich immer interessant. In zwei bis vier Wochen reift der Käse von außen nach innen durch; Facetten der Reifung: Weiße Edelschimmelrinde, Rotkulturrinde, blauer oder grüner Edelschimmel (Doppel-Edelschimmelreifung).</p> </div>
<div data-bbox="104 1428 238 1449" data-label="Text"> <p>keine Reifezeit</p> </div>	<div data-bbox="561 1428 799 1449" data-label="Text"> <p>2 bis 4 Wochen Reifedauer</p> </div>

 <p><b>Schnittkäse</b></p> <p>Schnittkäse ist die sortenreichste Palette in der gesamten heimischen Käsekultur. Die Konsistenz reicht von weich bis eher fest. Vier bis zehn Wochen Reifung in Folie, Wachs, künstlicher Rinde, Doppelreifung oder Rotkultur.</p>	 <p><b>Hartkäse</b></p> <p>Hartkäse sind Labkäse, die überwiegend aus Rohmilch hergestellt werden. Verkäst wird die aromareiche Frischmilch für den Hartkäse oft noch traditionell in Kupferkesseln. Drei Monate bis zwei Jahre Reifezeit; Die Rinde wird gewaschen, gebürstet oder geschabt.</p>
<p>4 bis 10 Wochen Reifedauer</p>	<p>3 Monate bis 2 Jahre Reifedauer</p>
 <p><b>Sauermilchkäse</b></p> <p>Mit 40 Prozent Trockenmasseanteil schaffen die aus Magertöpfen gewonnenen, temperiert gereiften und oft gewürzten Käse nahezu die Quadratur des Kreises. Sie sind fettarm und dennoch ziemlich das G'schmackigste, was man sich vorstellen kann.</p>	 <p><b>Schmelzkäse</b></p> <p>Schmelzkäse kann in Österreich auf eine 75jährige Erfahrung zurückblicken und bietet eine Metamorphose, die oft die charakteristische Grundnote der verwendeten Käsesorten erkennen lässt und die Haltbarkeit deutlich verlängert.</p>
<p>ca. 2 Wochen Reifedauer</p>	<p>keine Reifezeit</p>



# Sicherheit und Qualität

Lebensmittelunternehmen müssen bei Milch  
und Milchprodukten gemäß den EU-rechtlichen Vorgaben  
klare Kennzeichnungen einhalten.

## Identitätskennzeichen



Lebensmittelunternehmen müssen bei Milch und Milchprodukten gemäß den

EU-rechtlichen Vorgaben das ovale Identitätskennzeichen anbringen. Mit diesem Zeichen kann auf jenen Betrieb rückgeschlossen werden, der den letzten Verarbeitungsschritt (z. B. Abpackung) durchführt. Da die Rohstoffe nicht vom Verarbeitungsort oder aus dem Verarbeitungsland stammen müssen, muss es nicht mit der Rohstoffherkunft ident sein.

## AMA-Gütesiegel = Gentechnikfreie Milch

Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel werden ausschließlich aus gentechnikfreier Milch erzeugt. Das bedeutet, dass den Tieren keine gentechnisch veränderten Futtermittel verfüttert werden. Dazu zählt auch Gärfutter (Silage). Dabei handelt es sich um frisches Gras, das im Silo durch natürliche Milchsäuregärung zu einer Art „Kuh-Sauerkraut“ wird. Die gentechnikfreie Fütterung wird im Rahmen des „AMA-Gütesiegel-Programm Milch“ regelmäßig durch unabhängige Kontrollstellen überprüft.

## Unsere Sorgfalt. Unsere Siegel.

Das AMA-Marketing bietet das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel als verlässliche Orientierungshilfen für erstklassige Qualität.

## Eine Entscheidung mit drei Vorteilen

Gerade bei Lebensmitteln spielt die Qualität eine wichtige Rolle. Das AMA-Gütesiegel ist auf den ersten Blick zu erkennen. Es garantiert den Verbraucherinnen und Verbrauchern unabhängige Kontrollen der qualitätsrelevanten Eigenschaften.



Das erleichtert die Kaufentscheidung, sind doch drei kaufentscheidende Kriterien erfasst:

### 1) **Ausgezeichnete Qualität**

Für AMA-Gütesiegel-Produkte gibt es Qualitätsanforderungen, die deutlich über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen. Sie werden mit objektiven Methoden überprüft. Die Methoden sind in den AMA-Gütesiegel-Richtlinien festgelegt (siehe [amainfo.at](http://amainfo.at)). Die Frischmilch wird bei uns ausschließlich gentechnikfrei\* produziert.

\* lt. Definition des österreichischen Lebensmittel-Codex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel

### 2) **Nachvollziehbare Herkunft**

Der Schriftzug und die Landesfarben des Siegels verweisen auf die Herkunft des Produktes (Hauptbestandteil im Sinne des Produktes, der Verarbeitung und Vermarktung). Ausnahmen im Einzelfall sind nur dann zulässig, wenn eine Zutat nicht in ausreichender Menge im Erzeugerland hergestellt werden kann und diese gewichtsmäßig weniger als ein Drittel des Gesamtproduktes ausmacht (z. B. Erdbeeren und Bananen in Fruchtojoghurt).



### 3) **AMA-Kontrollen**

Kontrollen finden auf allen Stufen der Verarbeitung statt. Neben den verpflichtenden Selbstkontrollen der Betriebe erfolgen regelmäßige Kontrollen unabhängiger und spezialisierter, staatlich akkreditierter Prüfer. Diese wiederum werden von den AMA-Kontrollleuten überprüft.

#### **Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**

Das AMA-Gütesiegel steht für:

- ✓ ausgezeichnete Qualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ unabhängige Kontrollen





## **Mehr Bio. Mehr Qualität.** **Bio ist mehr als nur der Verzicht auf Chemie.**

Österreich gehört – gemessen am Anteil der Bio-Anbaufläche – zu den Top-Bio-Ländern in der EU. Rund 22.000\* heimische Betriebe von insgesamt rund 115.000\* wirtschaften heute schon biologisch. Und es werden laufend mehr! Leitgedanke der Bio-Landwirtschaft ist es, höchste Lebensmittelqualität durch schonenden Umgang mit Boden, Rohstoffen und Energie und geschlossene Kreisläufe zu erreichen.

Das bedeutet auch, dass Mist, Jauche, Gülle oder Kompost als natürliche Wirtschaftsdünger verwendet werden, um die Bodenfruchtbarkeit zu fördern. Der Einsatz von leicht löslichem Mineraldünger sowie chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln ist verboten.

## **Bio setzt auf besonders tierfreundliche Haltung**

In der biologischen Landwirtschaft werden besonders tierfreundliche Haltungssysteme angewandt. Biologisch gehaltene Kühe haben besonders viel Platz im Stall und können ihre sozialen Bedürfnisse im Herdenverband ausleben. Sie erhalten die Möglichkeit zum Auslauf oder Weidegang. Das Futter stammt ausschließlich aus biologischer Landwirtschaft und ist somit gentechnikfrei. Bio-Bauern setzen oft auf

seltene Nutztierassen und tragen damit zur Erhaltung dieser Rassen bei.

## **Bio-Kennzeichnung**



### **Grünes EU-Biologo**

Alle Bio-Lebensmittel, die innerhalb der EU produziert werden, müssen verpflichtend das grüne EU-Biologo auf der Verpackung führen.

### **Rot-weißes AMA-Biosiegel**

Das AMA-Biosiegel garantiert zu 100 Prozent biologische Zutaten und eine ausgezeichnete Produktqualität, die über die gesetzlichen Anforderungen hinausgeht. Darüber hinaus steht das AMA-Biosiegel für größtmögliche Naturbelassenheit. Die in der Verarbeitung erlaubten Zusatzstoffe sind gegenüber der gesetzlichen Bio-Verordnung eingeschränkt. Die Einhaltung der Anforderungen für das AMA-Biosiegel wird durch unabhängige Stellen kontrolliert.

## **Das AMA-Biosiegel steht für:**

- ✓ 100 % biologische Zutaten
- ✓ ausgezeichnete Qualität
- ✓ transparente Herkunft der Rohstoffe
- ✓ unabhängige Kontrollen



\* Grüner Bericht 2017



## Heumilch



Die Herstellung von **Heumilch** ist eine sehr ursprüngliche und traditionelle Art der

Milchproduktion. Die Heumilchkühe werden in Abhängigkeit von der Jahreszeit mit frischen Gräsern, Kräutern und Heu gefüttert.

### Die Heuwirtschaft

... wurde mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) ausgezeichnet. Das Siegel garantiert eine traditionelle Zusammensetzung beziehungsweise ein traditionelles Herstellungsverfahren eines Lebensmittels und wurde erstmals im deutschsprachigen Raum vergeben. Dadurch erfährt die Heumilch einen besonderen Schutz und die Konsumenten haben noch mehr Garantie auf Qualität und Unverfälschtheit.

### In Abhängigkeit von der Jahreszeit verändern den Geschmack der Milch

Viele Heumilchkühe verbringen den Sommer auf heimischen Wiesen und Almen, wo sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern genießen. Dabei gilt: Je höher die Artenvielfalt, desto geschmackvoller die Rohmilch. In der kalten Jahreszeit füttern die Heumilchbauern ihre Kühe mit Heu. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen

Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind streng verboten.

### Spezialmilch für Käsespezialitäten

Käsemeister schwören seit jeher auf die besondere Güte der Heumilch. Für länger gereiften Naturkäse ist ein hochwertiger Rohstoff Voraussetzung. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher Basis für viele Käsespezialitäten.

Über 8.000 Heumilchbauern produzieren mehr als 480 Millionen Liter Heumilch pro Jahr, die von 60 Verarbeitern zu wertvollen Heumilchprodukten veredelt werden. Die Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und die Steiermark. In Österreich liegt der Heumilchanteil an der Gesamtproduktion bei 15 Prozent, in Europa lediglich bei drei Prozent.

[www.heumilch.at](http://www.heumilch.at)





## EU schützt Qualität

Die Europäische Union schützt zahlreiche Qualitätsprodukte und dadurch deren ursprüngliche Vielfalt. Schon länger verfügen einzelne Käseprodukte über eine geschützte Ursprungsbezeichnung (z. B. „Vorarlberger Bergkäse“ g.U. oder „Tiroler Bergkäse“ g.U.).

Seit 2016 ist „Heumilch“ die erste als solche geschützte traditionelle Spezialität im gesamten deutschsprachigen Raum.

## Drei EU-Zeichen

Die europäischen Logos bürgen für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel. Sie bieten exklusiven Schutz in folgenden Kategorien:



### Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Sie zeichnet Lebensmittel aus, die nach einem anerkannten

Verfahren vollständig in einem bestimmten Gebiet aus Zutaten aus diesem Gebiet hergestellt wurden und deren Besonderheit mit ihrem geografischen Ursprung zusammenhängt. Zu diesen Produkten gehören zahlreiche Käsesorten, aber auch Obst und Gemüse.



### Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Damit werden Lebensmittel gekennzeichnet, deren Qualität oder

Renommee mit einem Gebiet verbunden sind, in dem mindestens eine Stufe im Erzeugungsprozess stattgefunden hat. Hierzu gehören Biere, Fleischwaren aber auch Backwaren und Fischereierzeugnisse.



### Garantierte traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Lebensmittel mit diesem Zeichen charakterisiert eine

traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren. Es besteht kein Zusammenhang mit einem bestimmten Gebiet.

## Gute Zeichen für...

Mit diesen Gütezeichen soll die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion gefördert, sollen Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugung informiert werden.



## Fett im Käse ≠ fetter Käse

Wer sich kalorienbewusst ernähren will, kann das sehr gut mit Käse. Allerdings sollte man dazu die Angaben auf den Verpackungen richtig lesen und interpretieren.

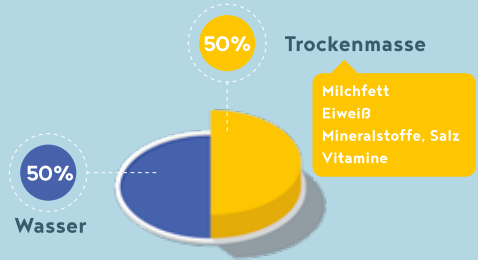


## Verzicht ist verzichtbar

Käse ist ein wunderbares Naturprodukt, schmeckt herrlich und ist eine gute Quelle für Kalzium und Vitamin D. Beide Nährstoffe erhalten unter anderem die Knochenmasse aufrecht. Zwei Scheiben Schnittkäse decken dabei fast die Hälfte des täglichen Kalziumbedarfs.

## Wie ist das nun wirklich mit dem Fett im Käse?

Das natürliche Milchfett enthält vor allem kurz- und mittelkettige Fettsäuren. Kurz- und mittelkettige Fettsäuren sind leichter verdaulich als langkettige Fettsäuren. Der Fettgehalt im Käse wird durch den sogenannten Fi.T.-Gehalt, dem Fettgehalt in der Trockenmasse (TM), ausgedrückt und entspricht nicht dem absoluten Fettgehalt. Ganz einfach deshalb, weil während der Käsereifung Wasser verdunstet. Dadurch verändert sich das Gewicht, der Fettanteil in der Trockenmasse bleibt hingegen konstant und gesetzlich kontrollierbar. Neben Fett besteht die Trockenmasse aus Eiweiß und einem geringen Mengenanteil an Spurenelementen und Mineralstoffen.



Käse besteht aus Wasser und Trockenmasse. Milchfett, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine und Salz bilden die Trockenmasse. (Schnittkäse hat ca. 50% Trockenmasse).

## FORMEL für den tatsächlichen Fettgehalt

$$\text{Fett in der Trockenmasse} \times \text{Faktor}^{*)} = \text{tatsächlicher Fettgehalt}$$

### BEISPIEL: SCHNITTKÄSE 45 % F.i.T.

Der Teilungsfaktor<sup>\*)</sup> für Schnittkäse beträgt 0,5 – er besteht also knapp zur Hälfte aus Trockenmasse

$$45 \text{ F.i.T.} \times 0,5 = 22,5 \% \text{ tatsächlicher Fettgehalt}$$

**FAUSTREGEL:** Bei Schnittkäse ist der tatsächliche Fettgehalt ca. die Hälfte der F.i.T. Angabe.





# Käse lebt!

Damit sich Käse überall zuhause fühlt, sollte man ihm seinen Aufenthalt so angenehm wie möglich machen. Vor allem bei Verpackung und Lagerung zeigt er sich höchst anspruchsvoll.



Käse ist ein lebendiges Naturprodukt. Er reift ständig weiter, reagiert äußerst sensibel auf die ihn umgebenden Bedingungen. Entscheidend ist vor allem die Temperatur. Ist es zu warm, reift der Käse zu schnell. Bei allzu tiefen Temperaturen leidet das Aroma. Durch Lagerung in angemessener Kühle verlangsamt sich der Reifungsvorgang zwar etwas, gestoppt werden kann er jedoch nicht. Das muss kein Nachteil sein. Denn speziell Weichkäse kann man auch gut zu Hause nach individueller Vorliebe zur vollen Genussreife bringen.

### **Käse richtig lagern**

Damit Käse möglichst lange frisch und aromatisch bleibt, ist er am besten dort aufgehoben, wo es gleichmäßig kühl ist. Am besten bei 8 bis 12 °C. Bei zu hohen Temperaturen beginnt Käse zu schwitzen und trocknet aus. Im Kühlschrank fühlt er sich dort am wohlsten, wo es am wärmsten ist. Zum Beispiel im vorderen Bereich des obersten Faches. Aber Achtung! Frischkäse bitte immer im kühleren Teil des Kühlschranks lagern.

### **Käse gut verpackt**

Die richtige Verpackung bei Käse schützt vor Austrocknen, vor fremden Gerüchen und ungewollten Geschmacksveränderungen. Schnitt- und Hartkäse bewahrt man am besten in der Originalverpackung oder eingewickelt



in einer Frischhaltefolie auf. Weichkäse verträgt auch die Originalverpackung, weil er dort aufgrund der speziellen Folie atmen kann. Edelschimmelkäse wiederum fühlen sich in Alufolie verpackt am wohlsten. Dort bleiben sie frisch und aromatisch.

### **Wussten Sie, dass ...**

**Käse länger in seiner Qualität erhalten bleibt, wenn die gesamte Oberfläche – insbesondere der Anschnitt – z. B. mit einer Frischhaltefolie gut umschlossen wird.**





### Worauf ist generell beim Lagern von Käse zu achten:

- Frischkäse immer kühl lagern. Weich-, Schnitt- und Hartkäse benötigen hohe Luftfeuchtigkeit und kühle Temperaturen während der Reifung. Zu Hause einfach gleichmäßig kühl bei 8 bis 12 °C im Kühlschrank lagern. Zwei Stunden vor dem Verzehr bei Raumtemperatur das Aroma entfalten lassen – garantiert mehr Käsegenuss.
- Zu kühle Lagerung, Licht und Fremdgerüche schaden der Qualität und dem Geschmack.
- Weich- und Frischkäse immer in der Originalverpackung lagern – Schnittflächen mit Alufolie bzw. Frischhaltefolie abdecken.
- Schnitt- und Hartkäse in atmungsaktiver Frischhaltefolie lagern.
- Blaue und grüne Edelschimmelkäse in Alufolie bzw. Originalverpackung aufbewahren.
- Käse muss stets verpackt sein, denn sonst drohen ihm Austrocknung, unerwünschte Schimmelbildungen und Annahme von Fremdgerüchen bzw. ist auch die Übertragung von Käsegeruch auf andere Lebensmittel möglich.
- Temperaturschwankungen führen zu einer nassen Oberfläche des Käses und unerwünschter Schimmelbildung.
- Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum – je eher dieses vor allem bei Weichkäsen erreicht ist, desto mehr Garantie haben Sie, einen optimal gelagerten und bereits gut gereiften Käse zu erwerben. Käsegenuss fängt für viele Käseliebhaber oft erst nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum an.

**Tipp:** Käse im Kühlschrank gelegentlich wenden, damit er an der Oberseite nicht austrocknet, weil der flüssige Anteil (Molke) gemäß der Schwerkraft absinkt.





# Das Werkzeug zum Käse

Mit welchem Zubehör man den Käse in einen genussfertigen Zustand bringt, hängt ganz vom Käse ab. Generell gilt: Die Wahl des richtigen Werkzeuges macht alles um vieles einfacher.

Je nach Käse empfehlen sich verschiedene Werkzeuge. Die richtige Wahl erleichtert das Arbeiten, garantiert ein optimales Schnittbild des Käses und vermittelt den Gästen gegenüber Fachkompetenz. Erhältlich auch im „AMA Käseshop“ unter [shop.amainfo.at](http://shop.amainfo.at).



**Doppelgriffmesser**  
Hilft Kraft zu sparen und vermindert die Verletzungsgefahr.  
**Verwendung:** Zerteilen von großen Blöcken und Laiben.



**Weichkäsemesser**  
Diese mit Wellenschliff und großer Lochung ausgestatteten Messer eignen sich ausgezeichnet zum Schneiden von Weichkäse bzw. generell zum Schneiden diverser Käsesorten (ausgenommen Frischkäse).  
**Verwendung:** Man soll bis zu vier verschiedene Weichkäsemesser mit unterschiedlicher Griff-farbe verwenden (je eines für Weiß-, Rotkultur-, blaue bzw. grüne Edelschimmelkäse). Die verschiedenen Messer sollen verhindern, dass die Käsekulturen von Käse zu Käse übertragen werden.



**Eingriffmesser**  
Das Messer hat eine geätzte Klinge oder einen Kullenschliff, um das Ankleben von Käsescheiben zu minimieren.  
**Verwendung:** Zerteilen von kleinen Blöcken und Laiben. Optimal zum Zurechtschneiden für Käseplatten.



**Käselyra**  
Ideal als Zusatzwerkzeug für Weich- und Frischkäse.  
**Verwendung:** Verlustfreies Zerteilen von Käse mit sehr weicher Konsistenz, wie etwa Blauschimmelkäse.



**Hartkäsebrecher (-stecher)**  
Instrument zum Zerteilen von sehr hartem Käse.

Hier finden Sie einige hilfreiche Geräte, die Ihnen die Käsezubereitung leicht machen.



**Fondue:** Zum Schmelzen von Käse verwendet man am besten ein Käsefondue-Set. Geben Sie eine Mischung aus geriebenem Käse (z. B. mind. acht Monate gereifter Bergkäse und Raclettekäse), Weißwein, Knoblauch, Pfeffer, Muskat und ein wenig Kirschnaps in den Topf. Je nach Geschmack tunken Sie Fleisch, Brot oder Gemüse in die flüssige Käsemischung.



**Raclettegriller:** Mit einem solchen Gerät können Sie in geselliger Runde gleichzeitig Käse im unteren Fach schmelzen und auf der oberen Grillplatte Fleisch, Obst- und Gemüsestücke grillen. So kann sich jeder sein individuelles Menü zusammenstellen. Immer wieder neu, Happen für Happen.



**Backformen:** Zum Überbacken und Gratинieren von Gemüse- und Fleischaufläufen mit Käse, aber auch zum Backen einer leckeren Topfentorte eignet sich eine runde Backform am allerbesten.



**Käsereibe:** Mit einer Käsereibe aus rostfreiem Edelstahl können Sie problemlos jeden Hartkäse fein reiben. Diesen streuen Sie über verschiedene, leckere Gerichte (z. B. über Salate, Erdäpfel oder Aufläufe).



**Käseschaber:** Mit Hilfe des Schabers lassen sich leicht Käserosen von Weichkäsen mit blauem und grünem Edelschimmel aus Keramikschalen schaben.



Je edler die Käsesorten desto hochwertiger die Materialien auf denen er präsentiert wird.



**Käseglocke:** Bei Aufbewahrung in einer Käseglocke trocknet der Käse nicht so schnell aus und man kann seinen Gästen immer feinsten Käsegenuss anbieten. Wir empfehlen, die einzelnen Käsesorten unter der Glocke separat zu verpacken!





# Aufschneiden leicht gemacht

Die Kunst des Käseschneidens ist zwar keine  
Wissenschaft, aber eine Aufgabe, bei der  
volle Aufmerksamkeit und Hingabe belohnt werden.





### **Auf den richtigen Schnitt kommt es an.**

Die richtige Schneidetechnik ist Voraussetzung für eine gelungene Käsepräsentation. Haben Sie das richtige Werkzeug zur Hand und beherrschen Sie ein paar grundlegende Techniken, ist das Portionieren von Käse ganz einfach. Größe und Art des Käses bestimmen die Wahl des Werkzeuges. Käselyra, Weichkäsemesser mit gelochter Klinge, Eingriffmesser oder Käsebrecher, jede Käsesorte „verlangt“ nach ihrem Messer.

### **Mein Käse hat drei Ecken ...**

Eine Torte wird in Tortenstücke geschnitten. Das Prinzip „Tortenstück“ ist auch für das Teilen von Käse elementar. Auch beim Zerteilen von größeren Stücken wird das Prinzip verfolgt. Mit einem Eingriff- bzw. Doppelgriffmesser werden kleinere Dreieckstücke portioniert (Seite 32).

Wenn Sie ein Weichkäsemesser verwenden, gibt Ihnen die Farbe der Messergriffe vor, für welche Käseart sie zu verwenden sind. So ist gewährleistet, dass keine Kulturen übertragen werden. Käseportionen schneiden Sie am besten in Dreiecksstücke, die Sie am Teller mit der Spitze nach außen liegend vorbereiten können.

**Tipp:** Verwenden Sie professionelles Schneidewerkzeug. Käsekanten werden gerade, Schnittflächen sauber und Ihre Präsentation ein echtes Käsemeisterwerk.

Siehe auch Käsewerkzeuge S. 26 ff bzw. unter [shop.amainfo.at](http://shop.amainfo.at)

## Wie man Frischkäse schneidet



### Greifen Sie zur Käselyra.

Damit wird die Form des Käses nicht beeinträchtigt. Bei einer Käseroulade das Stück gleich auf eine Gabel oder auf ein Messer fallen lassen.

Erste Wahl: Die Käselyra. Draht einfach durch den Käse ziehen.

## Wie man paraffinierten Käse schneidet



### Jedem das Seine.

Verwenden Sie zum Zerteilen verschiedener Käsesorten immer sauberes Werkzeug. Sie verhindern dadurch die Übertragung von Edelschimmel- und Bakterienkulturen auf andere Käsesorten.

Käseverpackung öffnen. Mit Eingriffmesser durchschneiden.



Rinde abziehen. Käsestück schräg anschneiden. Käseeck durchschneiden.



Rest des Käsestücks in gleich große Käseecken portionieren. Rest mit Folie versehen und kühl lagern!



### Auf den Laib geschnitten.

Um Schnittverluste zu verhindern, orientieren Sie sich bei der Schneidetechnik an der Form des Käsestücks.

Entpacken und Wachsrinde im 1/8 anschneiden und öffnen.



Käsekuigel mittig durchschneiden. Halbkugel schräg anschneiden. In Segmente schneiden.



Vier gleich große Segmente portionieren. Fertig! Rest mit Folie abdecken und kühl lagern!

## Wie man Weichkäse schneidet

Jede Weichkäsesorte (WK) hat ihr Messer (siehe S. 27).



- ..... WK-Messer für weißen Edelschimmelkäse
- ..... WK-Messer für Rotkulturkäse
- ..... WK-Messer für blauen und grünen Edelschimmelkäse
- ..... Universalmesser



### Gut geschnitten.

Schneiden Sie mehrere Segmente aus einer Käsesorte. Wechseln Sie die Schnittseiten um Austrocknen zu verhindern.

Torteneck aus Folie nehmen. Mit Weichkäsemesser schräg anschneiden.



Im Zick-Zack-Rhythmus bis zur zweiten Hälfte wiederholen. Bei der zweiten Hälfte die Breitseite anschneiden.



Gleich große Stücke schneiden. Wiederholen bis das Stück aufgeteilt ist. Fertig!



Spezielles Verpackungsmaterial ist ideal um auch angeschnittenen Käse zu lagern.

### **Edle Rotkultur.**

Käseprofis achten auf die Farbe der Messergriffe und verhindern so die Übertragung von Edelschimmelpilzen auf andere Käsesorten



Weichkäse aus der Folie nehmen. Wie eine Torte portionieren.

### **Auf die Rinde achten.**

Jedes Stück Käse, das Sie schneiden, sollte immer möglichst gleich viel Anteil an Rinde aufweisen. Das macht sich optisch und geschmacklich besser.



Zum Lagern in zwei Teile schneiden, damit die Schnittfläche mit der Folie gut abgedeckt werden kann.

## Wie man Schnitt- und Hartkäse schneidet



### Das Auge isst mit.

Bilden Sie aus den geschnittenen Käsestücken interessante geometrische Formen – was gut schmeckt, darf auch gut ausschauen.

Käsestück aus Folie nehmen. Käseblock mit Käsemesser durchschneiden.



Die eine Hälfte schräg anschneiden. In Dreiecke schneiden. Dreiecke aufgestellt durchschneiden.



Dreiecke bis zur Hälfte des Blocks schneiden. Mit der zweiten Hälfte wiederholen. Fertig!



Die Rinde mit dem Hartkäsebrecher ablösen.  
Mundgerechte Stücke herausbrechen.

### **Einen Stich gemacht!**

Wenn Sie lange gereiften Hartkäse stechen, dann vergrößern Sie die Oberfläche des Käses. Der Geschmack kann sich besser entfalten.



Käsetortenstück aus Folie nehmen. Mit Eingriffmesser Teile abschneiden.

### **Austrocknen verhindern.**

Setzen Sie die kleinen Stücke eng in Form. Das sieht nicht nur gut aus, sondern verhindert auch ein mögliches Austrocknen des Käses.



Vom zweiten Teil ein Viertel schräg abschneiden. Käsestück 90 °C aufstellen. und Viertel in drei kl. Stücke teilen.



Dasselbe mit dem nächsten Viertel und mit den letzten Vierteln. Fertig – jedes Stück hat seine Rinde!

## Wie man Edelschimmelkäse schneidet



### Mit Käselyra auf Draht!

Edelschimmelkäse schneidet man am besten mit Draht. Bei großen Käsen senkrechte und gerade Kanten zu erzielen, ist nicht immer ganz einfach.

Das Stück entpacken. Mit der Käselyra die Rinde entfernen.



Käsestück halbieren. Die eine Hälfte in Segmente schneiden. Die Segmente sollen etwa gleich groß sein.



Zweite Hälfte schräg anschneiden. Dreieckssegmente schneiden und das Ganze wiederholen.





Mit dem Schaber Käse herausheben, dann mit dem Käsemesser auf das Brot geben.

### Schaben macht sich gut.

Wer den Schaber verwendet, erhöht die Luftzufuhr an der Käseoberfläche. Dadurch kann sich der Geschmack noch besser entwickeln. Ihr Gaumen wird sich freuen!



Den Käse aus der Folie nehmen und mit dem Weichkäsemesser anschneiden.

### Finger weg!

Wenn Sie Weichkäse mit Edelschimmelrasen aus der Verpackung nehmen, berühren Sie ihn nicht mit den Fingern, da sich sonst die Druckstellen braun verfärben.



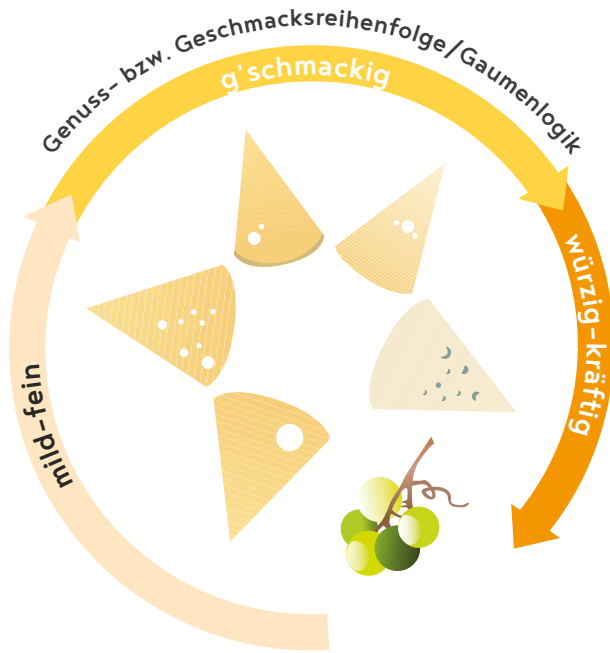
Stücke in Genussportionen abschneiden und beliebig wiederholen. Rest zum Aufbewahren in Folie verpacken.



# Der Geschmack und seine Logik

Wer sich auf den Weg durch die Geschmackswelten des Käses macht,  
dem eröffnet sich eine Welt sinnlicher Vergnügungen.

Vorausgesetzt man lässt sich von der gustatorischen Logik führen.



### Von mild bis würzig

Für sensible Geschmackspapillen beginnt ein guter Tag mit einem milden Geschmackserlebnis. Im Laufe des Tages entwickelt sich der Gusto hin zu etwas geschmackvolleren Sorten, bevor man sich am Abend den würzig-kraftigen Käsegenüssen zuwendet.

### Die Logik des Schneidens

Wie bei einem Tortenstück beginnt der Käsegenuss an der Spitze. Denn dort schmeckt der Käse in der Regel milder als außen an der Rinde. Hinzu kommt, dass Käse im dreieckigen Design optisch noch attraktiver wirkt. Essen ist ein Gesamtkunstwerk für alle Sinne und wie schon beim Torten-

stück, beginnt der Genuss fast immer an der Spitze.

### Die Logik des Käsetellers

Die geschmackliche Logik ist ein universell gültiges Käse-Prinzip, das natürlich auch bei der Bereitung eines Käsetellers gilt. Folgerichtig inszeniert man darauf die Käsesorten im Uhrzeigersinn, beginnend mit „sechs Uhr“. Es beginnt mit der mildesten Käsesorte und endet mit der würzigsten bzw. kraftigsten. Daher ist es wichtig, immer einen Garnierungspunkt zu setzen, quasi um Start- und Schlusspunkt zu kennzeichnen, und dem Gast den Teller dann richtig einzustellen.



# Ein Geschmacks- erlebnis von Welt

Käse macht es dem Genießer leicht. Hunderte  
Sorten öffnen Geschmackswelten, innerhalb derer  
jeder sein Feinschmecker-Zuhause findet.

Kein anderes Lebensmittel ist so vielfältig wie Käse. Mancher bevorzugt die milden, fast schon süßlichen Käsesorten, während anderen der Käse gar nicht reif und würzig genug sein kann. Damit man in der Lage ist, den Überblick zu behalten, wurde für die Welt des Käsegenusses der Geschmack in drei grundsätzliche Kategorien aufgeteilt.

**Mit Worten kaum zu beschreiben**

Wenn nun die Rezeptoren ihre Eindrücke gleichsam in Echtzeit an das Gehirn senden, weiß man ganz genau, wie welcher Käse schmeckt. Viel schwieriger ist es, diesen Geschmack mit Worten zu beschreiben. Ein Blick in die Literatur zeigt, dass es über 70 Geschmacksbegriffe gibt, die sich vereinfacht diesen drei Geschmackswelten zuordnen lassen:



**Mild-fein**



Dazu zählen Frischkäse, sowie milde Schnittkäse.

**G'schmackig**



Das sind sämtliche Weich- und Schnittkäse, die mit spezifischen Kulturen gereift werden.

**Würzig-kräftig**



Weich-, Schnitt- und Hartkäse mit ausgeprägter Reifung (Rotkulturen, mit blauem und grünem Edelschimmel – meist mit „Naturrinde“).



# Serviervorschläge

Die Zusammenstellung einer Käseplatte erfordert Wissen und Geschick. Ein gelungenes Käse-Arrangement ist ein Genuss für alle Sinne.

## Ordnung muss sein

Um eine Käseplatte attraktiv zu inszenieren, bedarf es mindestens vier bis fünf verschiedener Käsesorten. Auf alle Fälle sollten Frischkäse, Weichkäse mit weißem Edelschimmel, Weichkäse mit edler Rotkultureureifung, Schnittkäse, Hartkäse und Käse mit blauem oder grünem Edelschimmel dabei sein. Die Anordnung der Käsesorten erfolgt immer in der Reihenfolge von mild-fein bis würzig-kräftig. Das heißt, am Teller befindet sich in der Mitte oder auf sechs Uhr immer der mildeste Käse.

## Für jeden Anlass die perfekte Platte

Anlässe für Käseplatten gibt es viele (Familienfrühstück, Käseverkostung, Jausenplatte, Kartenrunde mit Kollegen oder eine Party).

Fragt sich, welche Arten der Präsentation das Genießerherz höher schlagen lassen? Einige Antworten geben die nachfolgenden Käseteller-Arrangements. Sie zeigen eindrucksvoll, dass Käse nicht nur ein geschmacklicher, sondern auch ein optischer Hochgenuss sein kann.

## Kleine Käseplatte

Käseplatte für acht Personen: sieben Käsesorten, ca. 800 bis 1.000 g



**Tipp:** Die Käsemenge für ein Dessert sollte pro Person zwischen 80 bis 120 g liegen (bei Hauptgängen 180 bis 200 g). Dazu sollte man zwischen fünf und acht Käsesorten verwenden.

Wählen Sie Ihre Käsesorten nach der Gaumenlogik aus.



Inspirationen für einen gelungenen Käseteller.		
<b>Große Käseplatte</b>	Käseplatte für acht bis zehn Personen: sieben Käsesorten, ca. 2.000 g	
<b>Käsevielfalt</b>	Käsedessert für eine Person: sieben Käsesorten, 80 bis 120 g p. P.	
<b>Genussauswahl</b>	Käsedessert für eine Person: drei Käsesorten, ca. 60 g p. P.	
<b>Weichkäseteller</b>	Käsedessert für eine Person: fünf Käsesorten, ca. 120 g p. P.	
<b>Weißweinteller</b>	Käsedessert für vier Personen: vier Käsesorten, ca. 480 g	
<b>Rotweinteller</b>	Käsedessert für vier Personen: drei Käsesorten, ca. 480 g	
<b>Käseplatte für Zwei</b>	Weichkäseteller für zwei Personen: vier Käse von g'schmackig bis würzig, ca. 180 g	

**Tipp:** Käsestücke bis mind. 300 g ca. ein bis zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Die Käsestücke erst kurz vor dem Anrichten auspacken, für zehn Minuten entlüften lassen. Anschließend aufschneiden und bei einer Genusstemperatur von 18 bis 22 °C servieren.

Unterstützung für die Wahl Ihrer Käsesorten finden Sie unter [www.kaeseproduzenten.com](http://www.kaeseproduzenten.com)







# Das Auge isst mit

Wer Käse präsentiert, richtet sich dabei nach dem Anlass.  
Oftmals gilt bei der Präsentation: Weniger ist mehr!

## Geschmackvolle Inszenierungen

Über das Weniger-ist-mehr-Prinzip hinaus gibt es noch einige weitere Empfehlungen, denen es sich zu folgen lohnt. Steht etwa eine Jause auf dem Programm, empfiehlt sich eine eher rustikalere Inszenierung mit einem Holzbrett. Je feiner Käse zelebriert wird (auf Stein- oder Spiegelplatte bzw. edlem Holzbrett), desto bedeutsamer wird auch die Auswahl.

## Die perfekte Tafel

Mit einer weißen Tischdecke liegt man immer richtig. Vor allem dann, wenn man den Tisch zusätzlich mit Deko-Elementen wie Farbtüchern, Efeu-Blättern oder Weinlaub optisch belebt. Kleine Kartons unter dem Tischtuch ergeben verschiedene Höhen, ideal für die effektvolle Inszenierung von Käseinseln. Auf denen liegen übrigens immer nur wenige vorgeschnittene Stücke, sowie ein Käsemesser. Der Rest des Käses bleibt am Stück. Das sieht nicht nur toll aus, sondern wirkt absolut professionell.

## Was Sie vermeiden sollten

Für Profis absolut tabu sind Dekorationen mit gestreutem Pfeffer oder Paprika, Zitronen, Sauergemüse wie Essigurken etc.



## Dekorieren wie ein Profi

Obst, aber auch rohes Gemüse sowie andere dekorative Akzente wie Blütenblätter, Kräuselpetersilie und Zweige wirken auf Tischen sehr reizvoll. Pfefferige Käsesorten bzw. mit Pfefferkörnern ummantelte betont man durch das Hinzulegen einer kleinen Holzschale mit Pfefferkörnern. Ähnliches gilt bei Käse, der mit Knoblauch, Kräutern, Nüssen, etc. verfeinert ist. Nüsse und Kürbiskerne geben auf jeder Käseplatte eine gute Figur ab.





# Das Brot zum Käse

Brot und Käse sind ein Paar mit langer Geschichte und großer Zukunft. Die ohnehin schon riesige Vielfalt der beiden Partner steigt durch die Kombinationsmöglichkeiten exponentiell an.

Bereits vor mehr als 5.000 Jahren aßen die Ägypter ofengebackenes Fladenbrot. Nur wenige tausend Jahre später wurde Österreich durch Nomadenvölker, sowie über Griechenland und das Römische Reich käsemäßig erschlossen. Heute, wo es geschätzte 250 Brotsorten im deutschsprachigen Raum und wer weiß wie viele Käsesorten gibt, gibt es einigen Klärungsbedarf zwischen diesen beiden.

Eines aber gleich mal vorweg: Brot mit zu dominanten Gewürzen und mit Salz bestreutes Gebäck vertragen sich mit Käse gar nicht.

**Tip:** Salzreduziertes Brot passt besonders gut zu gereiftem Käse, weil dieser von Natur aus relativ viel Salz in sich trägt.

Weißgebäck mild	Käse	Passende Beigaben
Baguette, Ciabatta, Handsemmel	Frischkäse und milde Schnittkäse	Äpfel

Körnergebäck/-brot	Käse	Passende Beigaben
Fitnessweckerl, Vitalweckerl	Frischkäse und milde Schnittkäse	Karotten/Nüsse

Weißgebäck Spezial	Käse	Passende Beigaben
Jourgebäck, Ciabatta mit Oliven	g'schmackige Weich- und Schnittkäse	Erdbeeren/Nüsse

Brot/Gebacken dunkel	Käse	Passende Beigaben
Krustenbrot, Vinschgerl, dunkles Baguette	g'schmackige und würzigkräftige Schnitt- bzw. Hart- und Sauermilchkäse	Blaue Trauben/Bierrettich

Feingebäck süß	Käse	Passende Beigaben
Brioche, Croissant	Käse mit blauem und grünem Edelschimmel	Erdbeeren/Nüsse, Süßweingelee





## **Gute Getränke zu gutem Käse**

Wer gerne guten Käse mag, mag wahrscheinlich  
auch das passende Getränk dazu.

Auch hier gibt es die köstliche Qual der Wahl.

Ein Getränk zum Käse verändert das Geschmackserlebnis. So kann sich etwa die Süße in Getränken mit dem salzig, sauren oder auch leicht bitter schmeckendem Käse wunderbar ergänzen. Und zwar deshalb, weil Gegensätze beim Geschmack meist als harmonisch empfunden werden. Bei Wein wiederum können sich Aromen, Säure und Gerb- sowie Bitterstoffsummierern.

### Geschmackssinne mit Wasser neutralisieren

Dennoch sollte die Wahl des Getränks ganz bewusst getroffen werden. Denn erst die Summe der einzelnen Komponenten macht das Geschmackserlebnis aus. Zur Neutralisierung der Geschmackssinne empfiehlt sich vorab ein Schluck Wasser bzw. Mineralwasser. Erst dann sollte man zu Wein, Bier, Sekt, Champagner, Most oder Fruchtsäften greifen.

Käse	Alkoholische Getränke	Alkoholfreies
<b>Frischkäse aus Kuhmilch</b>	Leichte, trockene, spritzige Weine (z. B. Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon Blanc) aber auch Roséweine (z. B. Blauer Zweigelt rosé); Sekt; Champagner; Weißbier (hell/dunkel); leichte, spritzige Moste	Fruchtsäfte, Grüner Tee, (Leicht-)Milch, Molkedrinks
<b>Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch</b>	Fruchtige, junge nicht zu körperreiche Weine (z. B. Grüner Veltliner, Chardonnay); leichte, spritzige Moste	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molkedrinks
<b>Weichkäse mit Weißschimmel, Schaf- und Ziegenkäse</b>	Bukettreiche, trockene Weißweine (z. B. Weiß- oder Grauburgunder, Chardonnay); samtige, tanninarme Rotweine (z. B. Blauer Burgunder); trockener Sekt; Märzenbier; milde bis halbmilde Moste	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molkedrinks
<b>Rotkulturkäse</b>	Trockene, gehaltvolle, kräftige Weine (z. B. Weißburgunder, Traminer, Blaufränkischer); Lagerbier; kräftige, resche Moste	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molkedrinks
<b>Milde Schnitt- und Hartkäse</b>	Trockene, leichte Weiß- oder Rotweine (z. B. Riesling, Zweigelt, St. Laurent); Bier; halbmilde bis kräftige Moste	Fruchtsäfte, Traubensaft, Mineralwasser, Molkedrinks
<b>Würzige Schnitt- und Hartkäse</b>	Gehaltvoller, trockener Weißwein (z. B. Sämling); samtige, würzige Barrique- und Cuvée-Weine (z. B. Merlot, St. Laurent, Blaufränkischer); Bier; kräftige, resche Moste	Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molkedrinks
<b>Grün- und Blauschimmelkäse</b>	Süßweine (z. B. Trockenbeerenauslese, Ausbruch oder Eiswein); Stout; Bockbier; Mostcider, Mostsekt bzw. Portwein	Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molkedrinks
<b>Sauermilchkäse</b>	Sauermilchkäse ist kein Weinfreund, es empfehlen sich stark aromatisches Bier, Weißbier, kräftiger Most oder Schnaps	Mineralwasser







# Käserrezepte



Vorspeisen, Salate &  
Suppen | **56**



Hauptspeisen | **68**



Nachspeisen | **90**



# Feines Käsesüppchen

 4 Portionen

 40 Minuten



Zunächst den Hartkäse reiben und Schalotten sowie den Reis in der heißen Butter anrösten.

Dann mit Suppe ablöschen, köcheln lassen und mit Wein und Obers aufgießen. Anschließend auf kleiner Flamme reduzieren bis auf 1/3 der Menge köcheln lassen.

Zum Schluss den geriebenen Hartkäse mit Knoblauch einrühren, 2–3 Mal aufkochen lassen, pürieren und würzen. Mit den kurz in Butter gebratenen Scampi servieren.

## Zutaten

60 g würziger Hartkäse

2 fein geschnittene Schalotten

1 Zehe zerdrückten Knoblauch

1 1/2 EL Reis

1 EL Butter

10 cl Weißwein

200 ml Obers

350 ml klare Suppe

Salz und weißer Pfeffer

12 Scampi

1 EL Butter

zum Braten





# Bratpfel mit Käse-Maroni-Füllung



 4 Portionen

 35 Minuten

Schwenken Sie 4 ganze Maroni mit den fein gehackten Schalotten in heißer Butter. Die Maroni herausheben und warm halten für die Dekoration. Die restlichen 4 Maroni mit dem Käse fein würfeln und die Weintrauben halbieren. Hacken Sie einen Teil des Majorans. Vermengen Sie vorsichtig Käse- und Maroniwürfel mit den Schalotten, dem gehackten Majoran und einem Teil der halbierten Trauben.



Von den Äpfeln das obere Drittel abschneiden. Äpfel aushöhlen und mit der Käsemasse füllen. Bestreichen Sie die Schale der Äpfel mit flüssiger Butter und braten Sie die Äpfel im heißen Rohr bei 200 °C gut 20 Minuten. Restliche Maroni, Trauben und Majoran eignen sich gut zum Dekorieren. Dazu können Sie Preiselbeersosse und Hollerröster servieren.

## Zutaten

120 g Gouda

4 saure, größere Äpfel

8 gekochte und in Rum marinierte Maroni (gibt es fertig zu kaufen)

2 Schalotten

12 Weintrauben

4 Stängel frischer Majoran

6 EL Butter

## Kochtipps

Zum Aushöhlen der Äpfel eignen sich sehr gut Erdäpfellöffel.





# Käse-Bonbons



 6 Portionen

 30 Minuten

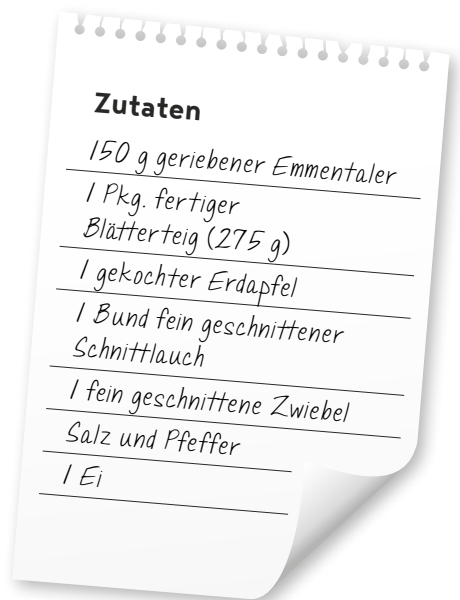


Zuerst die Zwiebel anrösten, den Erdapfel zerdrücken und mit Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Nun den Blätterteig aufrollen und in 6 Rechtecke schneiden.

Danach je 1-2 Teelöffel Käsemasse in die Mitte der Rechtecke geben, Teigränder gut mit Eiweiß bestreichen und an der Längsseite aufrollen.

Jetzt die Teigenden wie bei Bonbons zusammendrehen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit Eigelb bestreichen. Bei 170 °C im vorgeheizten Backrohr 12-15 Minuten backen.







# Käse-Speck-Muffins

 12 Portionen

 40 Minuten

Zwiebel klein schneiden und in heißem Öl andünsten. Käse, Speck und Paradaiseier in kleine Würfel schneiden.



Mehl mit Salz und Backpulver versieben und die kleingewürfelten Käse-, Paradaiseier- und Speckstücke einrühren.

Öl mit Rahm, Zwiebel, Petersilie und Eier versprudeln, in die Mehlmasse geben und zu einer glatten Masse rühren. Den Teig in eine gut gefettete 12er Muffinform, 3/4 voll füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20–25 Minuten backen.

## Kochtipp

Verwenden Sie eine 12er Muffinform  
oder Muffin-Papierform!





# Camembert in der Nusskruste



 4 Portionen

 25 Minuten ohne Kühlzeit

Zuerst den Camembert ca. 25 Minuten ins Tiefkühlfach geben.

Währenddessen die Nüsse und Brösel gut vermengen und die Eier verschlagen. Nuss-Brösel-Gemenge, Eier und Mehl jeweils extra in einen tiefen Teller geben.

Den tiefgekühlten Camembert mit Mehl stauben und dann durch die Eier ziehen. Zuletzt in den Nussbröseln wenden und in Öl goldgelb backen.



Auf Küchenpapier abtropfen und mit dem Marillenchutney servieren.

Für das Chutney 3/4 der Marillen pürieren, mit den restlichen Zutaten vermengen, die Marillenstücke noch einrühren und mit dem Camembert anrichten.

## Zutaten

4 kleine Camembert

80 g Walnüsse

40 g Semmelbrösel

2 Eier

80 g Mehl

Öl zum Herausbacken

## Marillenchutney:

1/2 kg Dosenmarillenkompott

3 cl Marillenschnaps

Salz und Pfeffer

Saft von 1/2 Zitrone



1 EL Chilisoße süß





# Winterlicher Salat mit Käse und Linsenvinaigrette



 4 Portionen  
 25 Minuten



Zunächst die Zwiebel fein schneiden und in Öl dünsten.

Nun die Linsen zugeben, mit 1/4 Liter Wasser ablöschen und 5 Minuten zugedeckt bei kleiner Hitze garen.

Inzwischen die Nüsse grob hacken, Salat waschen, Orangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Käse in dünne Scheiben hobeln.

Dann die Linsen mit der Marinade aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig beträufeln, mit den Nüssen, Orangen, Käse und Vogelsalat vermengen und servieren.

## Zutaten

25 g g'schmackiger bis  
würzig-kraftiger  
Großblockkäse (Schnittkäse)

1 Zwiebel

150 g rote, getrocknete Linsen

200 g Vogelsalat

2 Orangen

80 g Walnusskerne

1 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

1/2 EL Honig

3 EL Öl

1/4 l Wasser





# Dreierlei gebratener Käse im Speckmantel



4 Portionen



15 Minuten ohne Kühlzeit



Zu Beginn den Käse in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden und etwa 15 Minuten tiefkühlen. Inzwischen für den Salat die Marinade aus Öl, Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zubereiten. Nun den Salat waschen, Zwiebel blättrig schneiden, Nüsse hacken und Knoblauch zerdrücken. Dann die Nüsse, Zwiebel und Knoblauch mit der Marinade vermengen und über den Vogersalat träufeln. Jetzt den gekühlten Käse mit Speckstreifen umwickeln und abwechselnd Käsewürfel sowie jeweils 1 Traube auf einen Holzspieß stecken. In heißem Fett von beiden Seiten kurz braten und mit dem Salat servieren.

## Zutaten

100 g Raclettekäse

100 g Ziegenkäse  
mit Rotkultur

100 g Gouda

100 g dünn geschnittener  
Frühstücksspeck

100 g blaue Weintrauben

Fett zum Backen

200 g Vogersalat

70 g Walnusskerne

2 EL Öl

2 EL Balsamico

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

Holzspieße





# Kohlrouladen mit Eierschwammerln



 4 Portionen

 40 Minuten

Die Kohlblätter blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen sowie den Strunk herausschneiden. Danach die geputzten Pilze, Schalotten und Kräuter zerkleinern und Speck ohne Fett in der Pfanne braten. Nun die Schalotten glasig rösten, Schwammerl zugeben und anbraten. Den Käse mit Frischkäse, Kräutern, Eiern und Maisstärke gut vermengen. Jetzt die Schwammerl und Schalotten einrühren und würzen.

Die Kohlblätter auslegen. Jedes Kohlblatt mit 2–3 Esslöffel Schwammerlmasse bestreichen, von 2 Seiten einschlagen, zusammenrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.

Mit Suppe begießen und zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 15 Minuten braten. Danach den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten braten. Vor dem Servieren mit der Soße begießen und mit Speck garnieren. Für die Soße gedünstete, fein gehackte Schalotten mit Eierschwammerln und Rahm vermengen und würzen.

## Zutaten

100 g geriebener Emmentaler

300 g Frischkäse

8 große Kohlblätter

400 g Eierschwammerln

2 Schalotten

40 g Butter

4 EL frische Kräuter

1/8 l Suppe

2 Eier

2 TL Maisstärke

Salz und Pfeffer

Knoblauch

4 dünne Blätter

Frühstücksspeck

## Soße:

100 g Eierschwammerln

2 Schalotten

Salz und Pfeffer

1/4 l Rahm





# Käse-Kräuterknödel

 4 Portionen

 40 Minuten



Zu Beginn Zwiebel und Petersilie fein hacken und den Käse in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss daran die Zwiebel in Butterschmalz glasig dünsten, die Eier mit Milch und Salz verschlagen und über die Semmelwürfel gießen.

Nun Käsewürfel, Mehl und Petersilie zugeben, alles gut vermengen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zuletzt kleine Knödel formen und im kochenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Zutaten

240 g Gouda

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

Semmelwürfel von 6 Semmeln  
(etwa 350 g)

60 g Butterschmalz

140 ml Milch

60 g Mehl

2 Eier

1 Prise Salz





# Überbackener Brokkoli mit Fleischbällchen und Rahm-Brie



 4 Portionen

 40 Minuten ohne Rasten

Drücken Sie eine in Wasser eingeweichte Semmel aus. Dann verkneten Sie Faschiertes, Semmel, Ei, fein gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Petersilie. Daraus formen Sie kleine Bällchen, die Sie in heißem Fett braten.

Teilen Sie den Brokkoli in kleine Röschen und blanchieren Sie ihn im Salzwasser. Schrecken Sie ihn dann im kalten Wasser ab, so bleibt der Brokkoli schön grün.

Streichen Sie 4 feuerfeste Formen (ca. 12 cm Durchmesser) mit Butter aus und legen Sie die gebratenen Fleischbällchen hinein. Danach legen Sie die Brokkoliröschen dazu, bestreuen sie mit einem Teil der Mandelblättchen und bedecken sie mit dem in Scheiben geschnittenen Brie. Streuen Sie die restlichen Mandelblättchen darauf. Im vorgeheizten Backrohr gratinieren Sie den Brokkoli mit Fleischbällchen und Rahm-Brie bei 220 °C Oberhitze, bis der Käse geschmolzen ist und leicht braun wird.

**Tipp:** Grüner Veltliner DAC passt ausgezeichnet dazu.

## Zutaten

300 g Rahm-Brie

400 g Brokkoli

8 EL Mandelblättchen

8 EL Olivenöl

250 g gemischtes Faschiertes

1 Semmel

1 Ei

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

Fett zum Braten

Teebutter für  
die Formen





# Erdäpfelgnocchi mit Jausenkäse

 4 Portionen

 35 Minuten

Die Erdäpfel schälen, durch eine Erdäpfelpresse drücken und mit Butter, Dotter, Grieß, Mehl und Salz zu einem Teig kneten.



Fingerdicke Rollen formen, ca. 1 cm lange Stücke abschneiden und in kochendes Wasser geben. Wenn die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, abschöpfen, im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Schlagobers erhitzen, Gnocchi dazugeben, durchschwenken, geriebenen Jausenkäse beimengen und zuletzt die Kräuter untermischen. Bei starker Oberhitze im Rohr kurz überbacken und mit erhitzter Butter beträufeln.



## Zutaten

150 g (Schnitt- oder Berg-) Käse

500 g gekochte, mehligere Erdäpfel

50 g Butter

50 g Grieß

200 g Mehl

2 Eidotter

Salz und Pfeffer

200 g Schlagobers

3 EL frische Kräuter (Rosmarin, Salbei, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch)

30 g Butter zum Abschmelzen

## Kochtipps

Die Messerklinge vor jedem Teigschnitt kurz ins heiße Wasser tauchen, der Teig bleibt dann nicht auf der Klinge kleben.







# Bandnudeln in blauer Edelschimmelsoße mit Zucchini-Karotten-Carpaccio



 4 Portionen

 15 Minuten



Zucchini und Karotten blättrig dünn hobeln, Karottenblätter kurz blanchieren, mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch würzen. Übergießen Sie die klein geschnittenen Edelschimmelkäse-Stücke mit Schlagobers. Lassen Sie die Stückchen unter ständigem Rühren aufkochen und bei kleiner Flamme etwas eindicken.

Dann nehmen Sie die Käsesoße vom Herd und rühren Eidotter ein. Al dente gekochte Nudeln mit Karotten-Zucchini-Carpaccio und Edelschimmelkäse-Soße vermengen. Zum Bestreuen verwenden Sie die gehackten Pistazien.

## Zutaten

200 g blauer  
Edelschimmelkäse  
500 g Bandnudeln  
2 Zucchini  
2 dicke Karotten  
Salz und Pfeffer  
2 Eidotter  
1/4 l Schlagobers  
2-3 Knoblauchzehen  
2 EL gehackte  
Pistazien

## Kochtipp

Das Gemüse hobelt man am Besten  
mit einem Gemüseschäler.





# Gefüllte Zucchini



4 Portionen



70 Minuten

Schneiden Sie das obere 1/3 der Kugelzucchini ab. Dann höhlen Sie die Zucchini aus, um sie innen gut zu salzen und zu pfeffern. Fruchtfleisch von Zucchini und Paradeiser zerkleinern, Bauernspeck, Zwiebel und Knoblauch klein würfelig schneiden. Erdäpfel schälen und fein reiben.

Braten Sie den Speck in Öl an, geben Sie Zwiebel, Knoblauch, Zucchini-fruchtfleisch, Paradeiser dazu und rösten Sie das Gemüse unter ständigem Wenden kurz mit. Anschließend geben Sie die Erdäpfel dazu, würzen das Ganze und nehmen die Pfanne vom Herd. Dann verrühren Sie den Inhalt der Pfanne mit Eiern und Käse. Ist die Masse zu flüssig, rühren Sie Brösel ein.

Die Masse füllen Sie in die Zucchini, die Sie mit geriebenem Käse bestreuen. In einer mit heißer Suppe gefüllten Bratpfanne lassen Sie die gefüllten Zucchini bei 200 °C im vorgeheizten Backrohr rund 40 Minuten garen. Die gefüllten Zucchini servieren Sie am besten in einer feinen Paradeisersoße.

## Zutaten

250 g geriebener Emmentaler

4 Zucchini (sehr dekorativ sind Kugelzucchini)

1 EL Öl

150 g Bauernspeck

2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 geschälte Paradeiser aus der Dose

200 g mehlig, gekochte Erdäpfel

2 EL gehackte Petersilie

1 Prise gemahlener Kümmel

1 EL Majoran

Salz und Pfeffer

2 Eier

ev. Brösel

## Kochtipp

Statt den Zucchini kann man auch Kohlrabi verwenden.





# Vier-Käse-Risotto



4 Portionen



40 Minuten



Zu Beginn die Suppe mit Wein vermengen und wärmen.

Danach Zwiebel sowie Birne fein würfeln und in heißer Butter glasig andünsten. Jetzt den Reis zufügen, kurz anrösten und mit einem Schöpfer Suppe aufgießen. Anschließend pfeffern und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren Reis quellen lassen.

Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, wieder einen Schöpfer Suppe zugießen. Diesen Vorgang so lange wiederholen (ca. 20 Minuten), bis die ganze Flüssigkeit verbraucht ist.

Jetzt den Käse fein würfeln und mit einem Esslöffel Butter und der Hälfte vom Hartkäse in den heißen Reis einrühren, schmelzen lassen. Mit dem restlichen fein geriebenen Hartkäse bestreuen und servieren.

## Zutaten

25 g fein geriebener Hartkäse

25 g Raclette-Käse

25 g Weichkäse mit Rotkultur

25 g blauer Edelschimmelkäse

170 g Rund- oder Risottoreis

1 Zwiebel

25 cl Grüner Veltliner

1/2 l Suppe

1 geschälte Birne

1 EL Butter

Weißer Pfeffer

## Kochtipp

Schmeckt besonders gut mit  
Preiselbeerkompott.





# Gebratener Saibling mit Käsesoße und glasierten Birnen



 4 Portionen

 30 Minuten

Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronensaft marinieren. Dann schälen Sie die Birnen und Schalotten, schneiden diese in Scheiben und braten sie kurz in heißem Fett an. Danach Birnen und Schalotten in der Pfanne mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen.

Schlagobers aufkochen, den Käse einbröckeln und bei niedriger Hitze schmelzen und eindicken lassen. Braten Sie die Fischfilets beidseitig je 3–4 Minuten an und übergießen die Filets mit der Käsesoße. Richten Sie die Fischfilets mit Birnen und Schalotten an.

## Zutaten

150 g blauer Edelschimmelkäse

4 Fischfilets

z. B. Saibling (600–800 g)

4 Birnen

6 Schalotten

200 ml Schlagobers

3 TL Zucker

4 EL Öl

Saft von 1 Zitrone

Salz und Pfeffer

## Kochtipp

Es eignen sich auch Zander und Wolfsbarsch für dieses delikate Gericht.







# Kalbsmedaillons auf grünen Fisolen



 4 Portionen

 25 Minuten

Schneiden Sie die Enden der gewaschenen Fisolen ab. Dann blanchieren Sie die Fisolen in kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten, nehmen sie heraus, schrecken sie kalt ab und lassen sie gut abtropfen. Die Kalbsmedaillons waschen und trocken tupfen, mit Speck umwickeln und mit Küchengarn in Form binden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin bei starker Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Dann verteilen Sie die Fisolen in einer gefetteten, ofenfesten Form und setzen die Kalbsmedaillons darauf. Belegen Sie die Medaillons mit dem Weichkäse und gratinieren sie im heißen Ofen, den Sie auf 200 °C vorgeheizt haben, auf mittlerer Schiene, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Servieren die Kalbsmedaillons mit den Fisolen aus der Form nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben mit Thymian und Petersilie garnieren.

## Zutaten

300 g Weichkäse mit Rotkultur

600 g Fisolen

4 Kalbsmedaillons (je ca. 120 g)

4 dünne Scheiben  
durchzogener Speck

1 EL Butterschmalz

Salz und Pfeffer

Fett für die Form

Thymian und Petersilie

## Kochtipp

Fisolen nach dem Kochen in Eiswasser abschrecken, so bleiben sie schön grün.





# Käse-Fondue-Variation

 4 Portionen

 30 Minuten

Streichen Sie den Fonduetopf mit halbierten Knoblauchzehen aus. Stärkemehl mit Kirschnaps verrühren. Raspeln Sie den Käse grob auf einer Küchenreibe. Dann mischen Sie den Käse mit dem Wein im Topf. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen.

Sobald die Käsemischung aufkocht, Stärkemehl einrühren und das Fondue kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen.

Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen (nicht kochen!). Zeitweise immer wieder umrühren, damit das Fondue sämig bleibt.

## Kochtipps

Fleisch, Weißbrot, Baguette oder auch Trauben, Äpfel, Birnen usw. in Würfel schneiden und als Beilage zum Eintauchen servieren.



## Zutaten

400 g milder bzw. g'schmackiger Schnittkäse

200 g Bergkäse

1 Knoblauchzehe

75 cl trockener Weißwein

2 EL Maisstärke

4 EL Kirschnaps

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

## Variationen:

1) Bergkäse

Emmentaler

2) Statt Wein Most verwenden





# Crème brûlée mit blauem Edelschimmelkäse



 4 Portionen

 30 Minuten ohne Rast- und Kühlzeit



Obers und Vanilleschoten in einem großen Topf langsam zum Erhitzen bringen, aber nicht kochen, dann vom Herd nehmen, 30 Minuten ziehen lassen und danach Vanilleschoten entfernen.

Eigelb und Zucker in einer Schüssel dick-cremig aufschlagen, kühles Obers zugeben und in einem sauberen Topf bei milder Hitze unter Rühren erwärmen, zerbröckelten Edelschimmelkäse einrühren bis er zergeht, nicht kochen, sonst gerinnt die Mischung. So lange unter ständigem Rühren wärmen bis die Masse leicht eindickt und die Rückseite des Holzlöffels überzieht.

In Förmchen füllen, mit Frischhaltefolie oder Deckel abdecken und über Nacht kühlen. Vor dem Servieren mit braunem Kristallzucker bestreuen und karamellisieren.

## Zutaten

100 g blauer Edelschimmelkäse

750 ml Schlagobers

8 Eigelb

100 g Kristallzucker

70 g brauner Kristallzucker

2 Vanilleschoten





# Marillenknödel mit Schafkäse



 4 Portionen

 30 Minuten ohne Rastzeit

Vermengen Sie die weiche Butter mit dem zerdrückten, aufgerührten Schafkäse. Kneten Sie das Butter-Käse-Gemisch mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Teig, den Sie eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Etwas Butter in einer heißen Pfanne schmelzen, Brösel dazu geben und goldbraun rösten. Den Kern der Marille tauschen Sie durch einen Würfelzucker aus. Aus dem Teig formen Sie eine ca. 5 cm dicke Rolle, die Sie in Scheiben schneiden und flach drücken. Auf jede Scheibe geben Sie eine Marille, formen daraus Knödel und legen sie in siedendes, leicht gesalzenes Wasser. Die Knödel 12–15 Minuten ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Jetzt heben Sie die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, wälzen sie in den gerösteten Semmelbröseln und bestreuen die Marillenknödel mit feinem Staubzucker.



## Zutaten

### Teig:

300 g Schafkäse

100 g griffiges Mehl

30 g Butter

60 g Grieß

2 Eier

1 Prise Salz

### Fülle:

8 Marillen

8 Stk. Würfelzucker

90 g Butter

150 g Semmelbrösel

Staubzucker

## Kochtipp

Statt der Semmelbrösel können Sie zur Abwechslung auch Mohn oder geriebene Nüsse verwenden.







# Nougat-Käse-Zopf



6 Portionen



30 Minuten ohne Back- und Rastzeit

Den Germ in die Milch hineinbröseln, eine Prise Kristallzucker sowie etwas Mehl zugeben und an einem warmen Ort so lange rasten lassen, bis sich das Dampferl verdoppelt hat. Nun das restliche Mehl und den übrigen Zucker mit dem Salz in eine Schüssel geben. Eidotter, Vanillemark, Zitronenzesten, Apfelmus, Bittermandelöl, flüssige Butter und das aufgegangene Dampferl gut verkneten. Dabei so viel Buttermilch dazugeben, dass ein geschmeidiger Germteig entsteht.

Nun lange kneten (ca. 10 Minuten), bis sich der Teig vom Schüsselboden löst und Blasen wirft. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Für die Fülle den Nougataufstrich und Frischkäse gut verrühren. Jetzt den Germteig auf ein bemehltes Brett geben, nochmals gut durchkneten und ca. 0,5–1 cm dünn ausrollen. Dann mit der Fülle bestreichen und wie einen Strudel einrollen. Die Rolle der Länge nach, mit Ausnahme eines Endes, durchschneiden.

Dann die beiden Hälften vorsichtig miteinander verschlingen und die

## Zutaten

### Germteig:

1/8 l lauwarme Milch

1/8 l lauwarme Buttermilch

20 g Germ

50 g Kristallzucker

2 EL Apfelmus

500 g Mehl

1 Prise Salz

1 Eidotter

Mark von 1 Vanilleschote

1 Ampulle Bittermandelöl

Zitronenzesten von 1/2 Zitrone

120 g flüssige Butter

### Fülle:

250 g Frischkäse

60 g Nougataufstrich

Enden gut festdrücken. Nun den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann den Zopf im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C auf mittlerer Schiene ca. 35–45 Minuten backen.

# Rezeptverzeichnis



## Vorspeisen

- 56 | Feines Käsesüppchen
- 58 | Bratapfel mit Käse-Maroni-Füllung
- 60 | Käse-Bonbons
- 62 | Käse-Speck-Muffins
- 64 | Camembert in der Nusskruste
- 66 | Winterlicher Salat mit Käse und Linsenvinaigrette



## Nachspeisen

- 90 | Crème brûlée mit blauem Edelschimmelkäse
- 92 | Marillenknödel mit Schafkäse
- 94 | Nougat-Käse-Zopf



## Hauptspeisen

- 68 | Dreierlei gebratener Käse im Speckmantel
- 70 | Kohlrouladen mit Eierschwammerln
- 72 | Käse-Kräuterknödel
- 74 | Überbackener Brokkoli mit Fleischbällchen und Rahm-Brie
- 76 | Erdäpfelgnocchi mit Jausenkäse
- 78 | Bandnudeln in blauer Edelschimmelsoße mit Zucchini-Karotten-Carpaccio
- 80 | Gefüllte Zucchini
- 82 | Vier-Käse-Risotto
- 84 | Gebratener Saibling mit Käse-soße und glasierten Birnen
- 86 | Kalbsmedaillons auf grünen Fisolen
- 88 | Käse-Fondue-Variation







# Kleines Käse-ABC

Käse ist ein wichtiger Bestandteil der österreichischen Küche. Deshalb servieren wir Ihnen hier ein kleines Käse-ABC.

Mehr Wissen kann für ein Mehr an Genuss sorgen.

**Affinieren:** Pflege der Käse auf den optimalen Reifepunkt.

**Aerob:** Reifung mit Sauerstoff.

**Anaerob:** Reifung ohne Sauerstoff.

**Bacterium linens:** Rotkultur, die gemeinsam mit Salz und Wasser auf die Käseoberfläche aufgetragen wird.

**Bruch:** Dickgelegte Milch (Gallerte) in kleine Würfel geschnitten.

**Casein:** Bestandteil des Eiweiß der Kuhmilch, welches bei der Käseherstellung den Bruch bildet.

**Dicklegen:** Dabei wird Milch durch Milchsäurebakterien und/oder Lab zum Gerinnen gebracht.

**Doppelschimmelkäse:** Weichkäse mit weißem Edelschimmel an der Oberfläche und blauem /grünem Edelschimmel im Teig.

**Enzyme:** Spezielle Proteine, die die biochemische Reaktion beschleunigen und steuern.

**F.i.T.:** Fett in der Trockenmasse.

**Gallerte:** Dickgelegte Milch.

**Geschlossener Teig:** Käse hat keine oder vereinzelt einige kleine Löcher.

**Geschmackswelten:** Einteilung der Käse nach Geschmack in mild-fein, g'schmackig und würzig-kraftig.

**Handgekäst:** Hergestellt in alter handwerklicher Form.

**Heumilch g.t.S.:** Milch von Tieren, an die kein vergorenes Futter (Silage, Gärfutter) verfüttert wurde. Spezialmilch für Käsespezialitäten, Bergkäse mit dem EU-Schutz „g.U.“ – geschützte Ursprungsbezeichnung – muss aus „Heumilch“ hergestellt werden.

**Impfen:** Vorgang in der Käseproduktion, bei dem die Milch mit Kulturen, z. B. Milchsäurebakterien versetzt wird.

**Joule:** Maßeinheit, 1 kcal = ca. 4,186 kJ.

**Käseflora/-kulturen:** Mikroorganismen, die während der Reifung auf der Rinde oder im Teig vorhanden sind und für die Charakteristik des Käses verantwortlich sind.

**Lab:** Enzym zum Dicklegen der Milch, je nach Gewinnung unterscheidet man tierisches, pflanzliches und mikrobielles Lab.

**Lochung:** Fachbegriff für die Löcher im Käse. Man unterscheidet Rundlochung (große, runde Löcher), Bruchlochung (geschlitzte Lochung) und Mischlochung.

**Milchsäurebakterien:** Mikroorganismen, die den Milchzucker zu Milchsäure abbauen.

**Molke:** Fettfreie Flüssigkeit, die beim Schneiden der Gallerte austritt.

**Nachwärmen:** Erhitzen des Bruches, um Bruch unter Molkenabgabe zu festigen und damit die Trockenmasse zu erhöhen.

**Pasteurisieren:** Schonende Erhitzung auf 72 bis 75 °C für 15 bis 20 Sekunden, oder vier Sekunden auf mind. 85 °C, um eventuell vorhandene Krankheitserreger abzutöten.

**Paraffinieren:** Das Überziehen eines Käses mit einer Wachsschicht.

**PH-Wert:** Maß für den Grad der Säuerung.

**Pikieren:** Anstechen der Käse bei der Herstellung von Grün- und Blauschimmelkäse, um Luftsauerstoff zuzuführen.

**Pressen:** Käsebruch wird in gelöcherten Formen gepresst, dabei fließt Molke ab und der Käseteig festigt und schließt sich.

**Reifeuhr:** Zeigt das Reifestadium eines Käses.

**Rinde:** Oberflächenschutz beim Käse.

**Rohmilch:** Unverändertes Gemelk einer Kuh, das nicht über 40 °C erhitzt wurde.

**Salzbad:** Salzlösung von 15 bis 20 Prozent, in welche die Käse eingelegt werden, bis sie den gewünschten Salzgehalt erreicht haben.

**Trockenmasse:** Alle Bestandteile des Käses (Fett, Eiweiß, Vitamine, Spurenelemente, Mineralstoffe) abzüglich des Wasseranteils.

**Teig:** Das Innere der Käse.

**Ursprungs-/Herkunftsschutz:** Gesetzliche Verordnung, die sicherstellt, dass ein Käse nur dann mit dem jeweiligen Namen bezeichnet werden darf, wenn er aus einem ganz bestimmten Gebiet stammt und den dort festgelegten Vorschriften für die Herstellung, Zusammensetzung und Eigenschaften entspricht (siehe Seite 12).

# Impressum

## Medieninhaber und Hersteller:

Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH,  
Dresdner Straße 68a, 1200 Wien.  
www.amainfo.at

© Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH  
1. Auflage Dezember 2017

Die Verwendung von Texten und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung der AMA-Marketing GesmbH urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmung oder für die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

## Konzeption/Gesamtkoordination:

WIEN NORD Werbeagentur GmbH

## Fotos:

AMA, Liesl Biber, Inge Prader, Shutterstock

## Postproduktion:

Florian Biber, Bisamberg (Foodaufnahmen),  
GDGH Produktionsagentur

## Druck:

Druckerei Gutenberg, Linz



Gedruckt nach der Richtlinie  
„Druckerzeugnisse“ des österreichischen  
Umweltzeichens, Gutenberg-  
Werbering GmbH, UW-Nr. 844



PEFC/06-39-27

Dieses Produkt stammt aus  
nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und  
kontrollierten Quellen.

Ganz besonderer Dank gilt Hr. Ing. Josef Stiendl (Schärdinger Käseakademie) und Mag. Marlies Gruber (GF forum. ernährung heute) für die ernährungswissenschaftliche Beratung, sowie Univ.-Prof. Dr. Jürgen König (Leiter Department für Ernährungswissenschaften Universität Wien), dem LMTZ Wieselburg, der HBLEA Tirol/Rotholz und der AGES (Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH). Ein weiterer Dank gilt allen intern Beteiligten für die gute Abstimmung, besonders Simon Hofer, Hannes Höttl, Jörg Kaltenecker, Helmut Lackner, Georg Nesch, Alexander Roth, Rüdiger Sachsenhofer, Manuela Schürr, Marcus Stehlik und Peter Zwifl.

## Disclaimer:

Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. Informationszwecken. Die Inhalte der Broschüre wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten. Angaben zu gesundheitlichen oder medizinischen Themen stellen keinen Ersatz für die Beratung durch einen Arzt oder Apotheker oder einen anderen Vertreter von Heilberufen dar.

KÄSE



[amainfo.at](http://amainfo.at)