

SalzburgMilch

KÄSE

KENNEN
VERSTEHEN
GENIESSEN



MIT TIPPS VON UNSERER

KÄSESOMMELIÈRE

Tipps & Tricks

VON UNSERER

KÄSESOMMELIÈRE



„Mein Job ist Käse
und genau das
liebe ich daran!“

Marianne Winkler ist Käsesommelière aus Leidenschaft und ihres Zeichens Genuss-Expertin mit einem reichen Erfahrungsschatz auf diesem Gebiet. 2017 wurde sie für ihre hohen Fachkenntnisse und ihr Engagement rund um das Thema Käse zu Österreichs Käsesommelière des Jahres ernannt. Ihre Faszination für Käse wurzelt bei Marianne bereits in der Kindheit, als am Familienbauernhof mit Milchvieh-Betrieb Käse mit viel Liebe selbst hergestellt wurde.

Sie möchten Ihren Gästen eine Käseplatte auftischen, sind sich aber nicht sicher, worauf Sie dabei eigentlich achten müssen? Wir haben Marianne Winkler um ihre persönlichen Tipps gebeten, wie man aus jedem Käse das Maximum an Geschmack herausholen kann. Die gebürtige Salzburgerin hegt übrigens schon immer eine besondere Beziehung zum Thema Käse. Ihr großes Glück: Bei der SalzburgMilch macht sie ihre Berufung zum Beruf und gibt nicht nur wertvolle Tipps, sondern auch ihre Passion für Käse an Kunden und Käsefreunde weiter.

Was sollte man beim Einkauf für die perfekte Käseplatte berücksichtigen?

Bedenken Sie zu welchem Anlass Sie einladen und wer Ihre Gäste sind. Es macht einen Unterschied, ob Sie ein Abendessen unter Gourmets oder einen gemütlichen Männerabend planen. Die Käsesorten sollten darauf und natürlich auch auf die persönlichen Vorlieben Ihrer Gäste abgestimmt werden. Wenn Sie z. B. einen Männerabend planen, darf durchaus würziger Käse gereicht werden, sind Kinder anwesend, sollte die Käseplatte milder ausfallen. Außerdem sollte man beachten, in welchem räumlichen Umfeld die Käseplatte gereicht wird. Der Faktor Geruch spielt bei einer Outdoor-Party keine große Rolle, in Innenräumen sollten Sie diesen allerdings schon bedenken.

Was gilt es bei der Auswahl der verschiedenen Käsesorten zu beachten?

In Österreich gibt es sechs Kategorien von Käse: Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sauermilchkäse und Schmelzkäse. Diese lassen sich wiederum in drei Ge-



3 FRAGEN AN:

MARIANNE WINKLER

Wie viele Käsesorten sollte ich meinen Gästen anbieten?

Richten Sie die Anzahl der Sorten nach der Anzahl der Gäste:

Gäste-Anzahl: Käse-Anzahl:

2–4	4
5–6	7–8
10–20	mind. 10

Wie berechne ich die richtige Menge für meine Käseplatte?

Wenn Sie Ihre Käseplatte als Hauptspeise andenken, sollten Sie pro Person 180–220 g einplanen. Falls Sie Käse nach einem gelungenen Menü als Dessert reichen möchten, genügen 80–120 g pro Person.

Darf man die Käserinde eigentlich mitessen?

Ja, definitiv! Die Rinde entsteht bei der natürlichen Reifung von Käse und ist absolut genießbar. Tabu sind dabei natürlich Käsesorten mit Wachs- oder plastifizierter Rinde. Aber dazu zählen die SalzburgMilch Käsesorten ohnehin nicht.

schmackswelten einteilen: die mild-feine, die g'schmackige und die würzig-kraftige. Auch die SalzburgMilch Premium Käserange deckt dieses Spektrum ab. Frischkäse, Gouda, Edamer oder Original Almkönig sind mild-feine Sorten. Zur g'schmackigen Welt zählen Emmentaler und Tilsiter, während Heujuwel und Original Bergkäse mit einem würzig-kraftigen Aroma überzeugen. Für eine ausgewogene Käseplatte sollten Sie Käsesorten aus allen drei Geschmackswelten anbieten.

Wie arrangiert man unterschiedliche Käsesorten auf der Käseplatte?

Die Optik spielt natürlich eine große Rolle, aber beim Anrichten der Platte sollte man auch ein paar praktische Faktoren berücksichtigen. Achten Sie darauf, die Käsesorten in der sogenannten Leserichtung* (also von links nach rechts) optisch ansprechend zu arrangieren. Die Käseplatte sollte stets bei Zimmertemperatur serviert werden. Daher bitte rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen.

*Näheres zur sogenannten Leserichtung erfahren Sie auf Seite 7.

Welches Messer eignet sich am besten für welchen Käse?

Als Käseliebhaber sollte man sich ein paar durchaus erschwingliche Käsewerkzeuge anschaffen. Das Weichkäsemesser bietet durch die Lochung in der Klinge weniger Fläche, sodass der Käse nicht daran kleben bleibt. Mit einem kleinen Käsemesser lassen sich wiederum kleine Käsestücke optimal abschneiden und mit der Spitze leicht auf dem Teller drappieren. Mit dem Käsehobel schneidet sich jeder seine Scheibe in beliebiger Stärke vom Käsestück ab. Weich- und Frischkäse werden perfekt mit der Käseharfe geschnitten. Diese bietet den Vorteil, dass der dünne Draht den Käse besonders fein trennt, ohne Schlieren zu hinterlassen. Und für Parmesan eignet sich am besten ein Parmesanstecher.

Welche Beilagen eignen sich besonders gut, um eine Käseplatte geschmacklich zu komplettieren?

Käse macht am Teller zwar auch als Alleinstarke eine gute Figur, aber er fühlt sich in Begleitung wohler. Dabei ist eigentlich sehr viel erlaubt, am besten sind regionale und saisonale Produkte. Bei der Wahl der Beilagen sollte man auf eine ausgewogene Geschmacksbalance von Käse und Beigaben achten. Hier gilt es, die Charakteristik des Käses nicht zu überbieten. Außerdem gibt es Kombinationen, die nicht besonders gut miteinander harmonisieren, wie z. B. eine extrem süße bzw. scharfe Beigabe zu einer mild feinen Käsesorte. Und auch sauer eingelegtes Gemüse, wie Essiggurken oder Perlwiebeln eignet sich nicht als Beigabe zur Käseplatte, denn durch das Zusammentreffen von zwei Säuren wird der Gesamteindruck des Käses verfälscht. Allrounder unter den Beigaben sind Trauben, getrocknete Marillen, Äpfel und Birnen, Erdbeeren, getrocknete Cranberries, Walnüsse, Nusschokolade oder etwa Birnen- Feigen- oder Marillen-Senfsaucen. Letztere sollten dabei übrigens immer separat vom Käse in kleinen Schälchen angerichtet werden.

Eine Frage, die viele beschäftigt: Die Kombination Butter und Käse spaltet die Geister. Was sagst Du als Profi dazu?

Butter schmiert die Geschmackspapillen der Zunge zu. Dadurch können wir die wesentlichen Geschmacksaromen des Käses nicht mehr erkennen bzw. aufnehmen. Für mich kann es auf diese Frage also nur ein klares Nein geben!

Wie steht es dann mit Salz und Pfeffer?

Auch das sehe ich genauso. Wir brauchen keine Pfeffer- oder Salzmillen, da beide Gewürze das Geschmackserlebnis am Gaumen verfälschen.

Quota bekommen?!
Entdecken Sie das
SalzburgMilch
Käse-Sortiment online:
www.milch.com

Tipps & Tricks

FÜR DEN RICHTIGEN UMGANG MIT KÄSE

SO FÜHLT ER SICH AM WOHLSTEN!

Richtig gelagert hält Käse länger. Und das geht eigentlich ganz einfach!

Das Wichtigste bei der Aufbewahrung: lassen Sie den Käse so lange wie möglich in der Original-Verpackung. Nachdem Sie den Käse angeschnitten haben, decken Sie ihn entsprechend ab. Schnitt- und Hartkäse am besten in eine lebensmittelechte Frischhaltefolie ganz dicht an der Schnittfläche verpacken. Edelschimmelkäse fühlt sich hingegen sauber verpackt unter einer lebensmittelechten Alufolie am wohlsten. Ein kleiner Tipp für alle, die parmesanähnlichen Käse - wie zum Beispiel den SalzburgMilch Granformaggi - lieben: wenn Sie ihn aus der Verpackung nehmen und danach in Butterbrot- oder Pergamentpapier einschlagen, können Sie ihn getrost einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Jedem Käse seine eigene Wohlfühl-Zone!

Haben Sie gewusst, dass Käse weiter reift, wenn ihm zu warm ist und sein Aroma einbüßt, wenn ihm zu kalt ist? Umso wichtiger ist es, ihm seinen ganz persönlichen Wohlfühlplatz im Kühlschrank zu gönnen. Dabei gilt es folgende Faustregel zu beachten: Je härter und länger ein Käse gereift ist, umso höher darf die Temperatur sein. Hartkäsesorten wie Emmentaler, Bergkäse oder der Heujuwel wandern im Kühlschrank also am besten hinauf ins oberste Regal, wo es 8 bis 12 °C hat. Weiche und junge Käsesorten weiter unten bei 4 bis 6 °C lagern. Dort findet übrigens auch der Frischkäse seinen optimalen Aufbewahrungsort. Tipp: originalverpackte große Käsestücke oder Laibe gelegentlich wenden, um ein Aufweichen oder Austrocknen der Oberfläche/Rinde zu verhindern.

Eine saubere Sache – über den richtigen Umgang mit Käse

Für eine längere Haltbarkeit ist Sauberkeit essentiell. Deshalb immer die Hände waschen, bevor man mit Käse hantiert, um die Gefahr einer Bakterienübertragung zu verringern. Achten Sie außerdem auf eine saubere Arbeitsfläche und ein sauberes Messer. Wenn Sie den Käse aus dem Kühlschrank herausnehmen, am besten nur die Verpackung, nicht aber den Käse selbst angreifen. Schneiden Sie dann nur das benötigte Stück herunter und verwahren Sie den Rest, eingepackt in die richtige Folie, wieder im Kühlschrank.

IN DREI SCHRITTEN

ZUM KÄSE-EXPERTEN

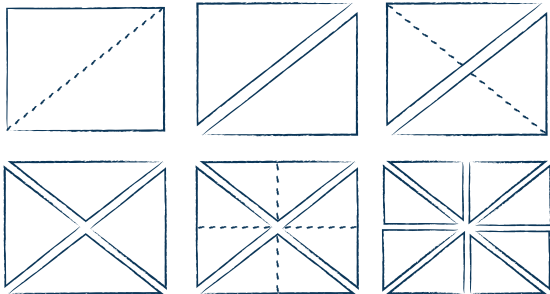


Die perfekte Schnitt-Technik

Hätten Sie gedacht, dass Sie mit der richtigen Schnitt-Technik noch mehr Geschmack aus Ihrem Käse holen können?

Und so geht's:

Schneiden Sie den Käse unmittelbar nachdem Sie ihn aus dem Kühlschrank genommen haben – so ist er noch schön schnittfest und „verschmiert“ nicht. Dabei gelten zwei Vorgaben: den Käse immer in Dreiecke schneiden und dabei auf einen gleichmäßigen Rindenanteil achten. Nach dem Grundsatz „Halbe-Halbe-Halbe“ die Stücke immer wieder in Hälften schneiden, bis Sie zum Schluss die gewünschten Dreiecke erhalten.



Tipp:

*Die ideale Größe eines
geschnittenen Käse-
Dreiecks sollte
ca. 20 g betragen*

Die richtige Reihenfolge

Was bedeutet eigentlich Gaumenlogik?

Der Begriff „Gaumenlogik“ beschreibt die Anordnung der Käsesorten auf einer Käseplatte entsprechend der „Leserichtung“ am rechteckigen Brett – von links nach rechts. Dafür platzieren Sie zuerst die mild-feinen Käsesorten, anschließend die g'schmackigen und ganz rechts zum Abschluss die würzig-kraftigen. Wenn Sie Käse auf einer runden Platte oder am Teller arrangieren, starten Sie mit einem „Garnierpunkt“. Dafür setzen Sie z. B. eine Erdbeere am Teller auf die Position 5 Uhr. Entsprechend der sogenannten „Gaumenlogik“ starten Sie dann mit dem mildesten Käse auf 6 Uhr und ordnen weiter im Uhrzeigersinn bis zur würzigsten Käsesorte an. Diese Technik garantiert, dass Sie jede Käsesorte mit ihrem vollen Aroma wahrnehmen.

Wenn Sie sich dann über Ihre Käseplatte hermachen, starten Sie bei der mildesten Sorte und beenden Sie Ihre Käsereise beim kräftigsten Käse. Genießen Sie jedes einzelne Stück von der Spitze in Richtung Rinde. So nimmt der Geschmack kontinuierlich in seiner Würzigkeit zu!

2.

1.

3.

Die ideale Servier-Temperatur

Käse braucht Zeit, um seine Aromen zu bilden und so seinen optimalen Geschmack zu entfalten. Ideal ist Zimmertemperatur. Nehmen Sie die Käseplatte deshalb eine Stunde vor dem Servieren aus der Kühlung.

Ausnahme: Frischkäse immer direkt aus dem Kühlschrank servieren!





SCHON GEWUSST?

KÄSE-WISSEN KOMPAKT

Woraus besteht Käse eigentlich?

Käse besteht aus zwei Komponenten.

1. Trockenmasse = MilCHFett, Eiweiß, Mineralstoffe, Vitamine und Salz
2. Wasser

Wie beeinflusst Käse die Gesundheit?

Käse enthält viele wichtige Nährstoffe. Das **MilCHFett** enthält einen hohen Anteil an kurzkettigen Fettsäuren und ist daher leicht verdaulich. In Käse stecken außerdem wichtige **Vitamine**, **Proteine** und **Mineralstoffe** und viel **Kalzium**. Die enthaltenen fettlöslichen (A, D, E und K) und wasserlöslichen Vitaminen (B1, B2, B6, B12 und Folsäure) sind gut für Augen, Haut, Zellen und Schleimhäute. Zu den wichtigsten **Mineralstoffen** und **Spurenelementen** in Käse zählen Magnesium, Phosphor, Kalium, Zink und Jod.¹

Wie viel Käse isst Herr und Frau Österreicher?

In Österreich gibt es über 450 verschiedene heimische Käsesorten. Pro Kopf wurden 2020 durchschnittlich 23,9 kg Käse gegessen.² Damit hat sich der Käsekonsum in den letzten 20 Jahren verdoppelt.

Woher kommen die Löcher im Käse?

Bei der Käse-Erzeugung entsteht durch die speziellen Reifekulturen ein Kohlendensäuregas, das weder durch den Käseteig noch durch die Rinde entweichen kann. Dadurch bilden sich verschieden große Hohlräume, die Löcher im Käse.

Wie fett ist Käse wirklich?

Fett i. Tr. (oder auch F. i. T.) steht für Fett in der Trockenmasse. Während der Reifung von Käse verdunstet Wasser, dadurch verändert sich zwar das Gewicht, aber der Fettanteil in der Trockenmasse bleibt konstant. Wichtig: Der Fett i. Tr.-Wert entspricht **nicht** dem absoluten Fettgehalt. Wenn Sie wissen wollen, wieviel Fett ein Käse tatsächlich enthält, schauen Sie am besten auf die Nährwerttabelle unter „Fett“. Ein Beispiel: der Premium Frischkäse Natur enthält 60 % F. i. T., weist jedoch nur einen absoluten Fettgehalt von 19 % auf!

Was ist Laktose bzw. Laktoseintoleranz?

Laktose, auch MilChzucker genannt, ist eigentlich ein Kohlehydrat, das aus Glucose und Galaktose besteht und von Natur aus in Milch enthalten ist. Etwa zehn Prozent der Bevölkerung sind laktoseintolerant.³ Diesen Menschen fehlt das Enzym Laktase, um MilChzucker in seine Bestandteile zu zerlegen.

Muss man bei Laktoseintoleranz auf SalzburgMilch Käse verzichten?

Nein! Denn alle SalzburgMilch Schnitt- und Hartkäse sind durch ihre natürliche Reifung laktosefrei. Frischkäse hingegen enthält Lactose.

Dürfen Schwangere Rohmilch-Käse essen?

Nein! Um sich in der Schwangerschaft vor Infektionen zu schützen, sollten generell keine tierischen rohen Lebensmittel gegessen werden, auch keine Rohmilch-Produkte. Deshalb weisen Erzeuger Käse aus Rohmilch mit dem gesonderten Hinweis „... aus Rohmilch hergestellt“ aus. Zum Kochen oder Backen können Schwangere auch Rohmilchprodukte verwenden, ab einer Erhitzung von Lebensmitteln auf 70 °C werden Bakterien abgetötet.

Wie kann ich Milchsimmel von Schimmel unterscheiden?

Schimmel ist nicht gleich Schimmel. Prinzipiell unterscheidet man zwischen Edelschimmel und Fremdschimmel. Während Edelschimmel auf Camembert oder Blauschimmelkäse zum Geschmack beiträgt und völlig unbedenklich ist, können Fremdschimmelpilze giftige Stoffwechselprodukte bilden. Käse, der davon befallen ist, deshalb immer entsorgen und auf keinen Fall nur den offensichtlich betroffenen Teil wegschneiden, denn Schimmelsporen sind oft gar nicht sichtbar!

Quellen:

¹ www.amainfo.at

² Statistik Austria 2020

³ Agrarmarketing Austria Marketing GesmbH:
Kraft der Natur. Ernährung mit Milch, Obst und Gemüse, S. 20

Kann ich Käse einfrieren?
Käse besser nicht
einfrieren, denn durch
die Kälte wird sein
Reifeprozess unterbrochen
und er verliert
an Geschmack.



Wie wird Käse
eigentlich
hergestellt?

Zuallererst beginnt man mit der **Reinigung der Milch** mit Hilfe einer Zentrifuge. Nach dem Einstellen des gewünschten Fettgehaltes, der je nach Käsesorte unterschiedlich ist, wird die **Milch pasteurisiert**. Letzteres entfällt bei der Herstellung von Rohmilchkäse.

Beim **Dicklegen der Milch** werden Lab und/oder Milchsäurebakterien zugegeben, um das Milcheiweiß von der Molke zu trennen. SalzburgMilch verwendet bei der Käseherstellung übrigens ausschließlich mikrobielles Lab. Die dadurch entstandene puddingähnliche Masse trennt sich von der Molke ab und wird mit einer Käseharfe in kleinere oder größere Stücke, den sogenannten **Bruch**, zerteilt. Je kleiner die Stücke des Bruchs, umso fester wird später der Käse. Anschließend wird der Bruch erwärmt und dabei gerührt. Im Zuge dessen wird auch die Molke abgeleitet und danach in Formen gefüllt und zum Teil gepresst. Dadurch erhält der Käse die gewünschte Dichte und weitere Molke wird entzogen.

Im nächsten Schritt werden die geformten Käse in ein **Salzbad** gelegt. Dies dient der Verfestigung der Rinde, der besseren Haltbarkeit und letztlich dem Geschmack des Endprodukts. Mit Ausnahme von Frischkäse muss Käse – je nach Sorte – Tage bis Monate reifen. Dabei werden Luftfeuchtigkeit und Temperatur ständig kontrolliert. In diesem Prozess entwickelt sich das eigentliche Aroma des Käses, welches hauptsächlich durch Abbauprodukte von Fett und Eiweiß entsteht.

Dabei unterscheidet man **3 Arten der Reifung**:

Aerobe Reifung: der Käse reift unter Sauerstoffzutritt durch das Wachstum von Rot- oder Schimmelpilzen von außen nach innen (Camembert, Brie, etc.).

Anaerobe Reifung: durch Paraffin- oder Folienüberzug reift der Käse ohne Sauerstoffeinfluss gleichmäßig durch den Käseteig (Gouda, Edamer, etc.).

Gemischte Reifung: Kombination beider oben genannter Reifungsarten (z. B. Tilsiter, Raclette-Käse).

UNSERE PREMIUM KÄSE-SORTEN

JEDEM DAS SEINE!

Das Premium Käse-Sortiment der SalzburgMilch umfasst zahlreiche Schnitt-, Hart und Frischkäsesorten. So unterschiedlich diese in ihrem Geschmack auch sind, haben sie doch eines gemeinsam, denn sie werden alle aus Premium Milch hergestellt, die von kleinstrukturierten, regionalen Familienbauernhöfen stammt. Diese haben sich der SalzburgMilch Tiergesundheitsinitiative verschrieben, die für ideale Bedingungen zum Wohlergehen der Milchkühe sorgt und damit den Grundstein für die Premium Qualität der SalzburgMilch Produkte legt.

FRISCHKÄSE

Für die Herstellung von Frischkäse wird pasteurisierte Milch mit Milchsäurebakterien und etwas Lab dickgelegt, der grob geschnittene Bruch von der Molke getrennt und bei Bedarf mit Rahm angereichert. Im Unterschied zu anderen Käsesorten hat Frischkäse keine Reifezeit und kann sofort genossen werden. Dank seiner besonderen Streichfähigkeit und dem mild-feinen, cremigen Geschmack wurde der SalzburgMilch Frischkäse bereits mehrfach zu Österreichs bestem Frischkäse gewählt und mit dem Käsekaiser ausgezeichnet.

PREMIUM FRISCHKÄSE



60 % Fett i. Tr. = 19 % Fett absolut



70 % Fett i. Tr. = 24 % Fett absolut

Frischkäse erweist sich als besonders cremig, fein im Geschmack und wunderbar streichfähig. Somit ist er ideal als Brotbelag, als Grundmasse für Aufstriche, zum Verfeinern von Suppen und Saucen aber auch zur Zubereitung pikanter und süßer Speisen.

Beigaben

Baguette, Ciabatta, Handsemmel, Grissini, Spitzpaprika, Cocktail-Tomaten, Erdbeeren, Prosecco-Gelee, Himbeer-Fruchtaufstrich, Cashewkerne

Getränke

Milch, Kräutertees, Holunderblütensaft, Molke Drinks, leichte, trockene, spritzige Weißweine, Prosecco, Sekt, Champagner

SCHNITTKÄSE

Die größte Sortenvielfalt findet sich in dieser Käsekategorie. Schnittkäse hat wahre Allrounder-Qualitäten, ob am Frühstücksbrot, zum Snacken zwischendurch, für die schnelle Küche oder abends auf dem Käse Brett – er findet immer seinen Platz. Je nach Sorte weist er einen zart-milden bis kräftig-würzigen Geschmack auf und ist gerade deshalb bei Jung und Alt so beliebt.

Auch das Käsesortiment der SalzburgMilch hält mit seiner großen Sortenvielfalt für jede Geschmacks-Intensität besondere Gustostücke parat. Zur besseren Orientierung bei der Auswahl dient ein **5-Punktesystem** auf den Verpackungen, je höher die Punktezahl, umso kräftiger und würziger ist der Käse.

PREMIUM GOUDA



45 % Fett i. Tr. = 25 % Fett absolut

Gouda zählt zu den beliebtesten Schnittkäsesorten Österreichs. Mit seinem geschmeidigen Teig und dem mild-feinen Geschmack ist er ideal zum Jausnen, Gratинieren und Überbacken.

Beigaben

Baguette, Ciabatta, Handsemmel, Gurken, Tomaten, Weintrauben, Äpfel, frische Feigen, Birnen-Gelee, Walnüsse

Getränke

Molke Drinks, Birnen- und Apfelsatz gespritzt, trockene, leichte Weißweine wie Grüner Veltliner oder Weißburgunder, Leichtbier



PREMIUM EDAMER



45 % Fett i. Tr. = 25 % Fett absolut

Mit Allrounder-Qualitäten überzeugt der Premium Edamer. Dieser rindenlose, mild-feine Schnittkäse eignet sich wunderbar zum Belegen von Broten und verleiht überbackenen Ofengerichten das gewisse Etwas.

Beigaben

Baguette, Ciabatta, Weizenbrot, Trauben, Birnen, Zwetschken, Physalis, Weingelee

Getränke

Molke Drinks, Birnen- und Apfelsatz gespritzt, trockene, leichte Weißweine wie Grüner Veltliner oder Weißburgunder, Leichtbier



PREMIUM MILDER TILSITER



45 % Fett i. Tr. = 26 % Fett absolut

Typisch für diesen Tilsiter ist neben seiner charakteristischen Bruchlochung sein milder, süßlicher Geschmack. In Scheiben geschnitten eignet er sich besonders gut zum Gratинieren und Überbacken von Ofengerichten oder zum Belegen von Jausenbroten.

Beigaben

Baguette, Laugengebäck, Weizenmischbrot, Spitzpaprika, Radieschen, Rucola, Trauben, Birnen, Quitten-Gelee

Getränke

Molke Drinks, Traubensaft, Birnen- und Apfelsatz gespritzt, fruchtige, junge Weine mit wenig Säure, milder Most



PREMIUM ORIGINAL ALMKÖNIG



45 % Fett i. Tr. = 26 % Fett absolut

Der Almkönig wurde bereits drei Mal zu Österreichs bestem Käse gewählt und dafür mit dem Käsekaiser ausgezeichnet. Mit seinem harmonisch-dezenten, leicht süßlichen Aroma und seinem edlen Geschmack ist er die ideale Käsebegleitung durch den Tag. Wegen seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten darf er in keiner Küche fehlen!

Beigaben

Handsemmel, Mischbrot, Laugenstangerl, Salzstangerl, Radieschen, Tomaten, Erdbeeren, Trauben, Äpfel, Birnenaufstrich mit gerösteten Pinienkernen

Getränke

Traubensaft, Birnensaft, Marillenektar gespritzt, gehaltvolle trockene Weißweine, Roséweine, milder Most, Märzenbier



PREMIUM ORIGINAL ALMKÖNIG GERÄUCHERT



45 % Fett i. Tr. = 26 % Fett absolut

Der Original Almkönig geräuchert erhält sein typisches herzhaftes Aroma durch das sorgfältige Räuchern über natürlichem Buchenholz. Mit dieser Käse-Innovation aus dem Jahr 2022 wird jede Käseplatte um eine weitere Facette der breit gefächerten Käse-Charaktäre bereichert.

Beigaben

Roggenbrot, Vinschgerl, Kornspitz, Paprika, Tomaten, Datteln, Marillen-Senfsoße

Getränke

Naturtrüber Apfel- und Birnensaft, Cider, Birnenmost



PREMIUM BÄRLAUCHKÄSE



45 % Fett i. Tr. = 26 % Fett absolut

Dieser reich-aromatische Bärlauchkäse erhält sein wunderbares Kräuter-Aroma durch die Beigabe von getrockneten Bärlauchblätter. Ideal für den puren Käsegenuss und zum Gratinieren und Überbacken von pikanten Gerichten.

Beigaben

Kräuter-Baguette, Krustenbrot, Bauernbrot, Vintschgerl, Oliven-Ciabatta, Tomaten, Trauben, getrocknete Marillen, Walnüsse, Rotwein-Gelee

Getränke

Kräutertees- oder Limonaden, Pfirsichnektar, Traubensaft, samtige, würzige Barrique-Weine, Wein Cuvée, Cider, Spezialbier

PREMIUM BERGTILSITER



45 % Fett i. Tr. = 28 % Fett absolut

Durch seine Oberflächenreifung mit Rotkulturen erhält der Bergtilsiter seine charakteristische, g'schmackig-würzige Note. Eine Bereicherung für jede Brettjause und Käseplatte und ideal zum Gratinieren und Überbacken von Ofengerichten.

Beigaben

Krustenbrot, Bauernbrot, Fitnessweckerl, Äpfel, Birnen, Weintrauben, getrocknete Apfeling, Marillen-Senfesauce, Nüsse

Getränke

Molke Drinks, Fruchtsäfte, Marillennektar, kräftige Weißweine im Barrique ausgebaut und fruchtbetont, mittelkräftige Rotweine, rescher Most, Weißbier

PREMIUM BIERKÄSE



15 % Fett i. Tr. = 9 % Fett absolut

Dieser vollmundige, g'schmackig-würzige Magerschnittkäse mit nur 15 % Fett i. Tr. wird aus naturreiner Heumilch hergestellt. Er gewinnt seine ausgeprägte Würze durch sechswöchige Reifung bei ständiger Pflege der Naturrinde mit Rotkulturen. Perfekt für g'schmackige Kasnockn, Kaspressknödel und für jede Käsejause.

Beigaben

Baguette, Krustenbrot, Bauernbrot, Weintrauben, Birnen, getrocknete Apfeling, Lavendelhonig, Quitten-Senfesauce, Birnen-Gelee, Nüsse

Getränke

Molke Drinks, Traubensaft, Fruchtsäfte, Marillennektar, kräftige resche Moste, Bockbier

HARTKÄSE

Für die Herstellung von traditionellem Hartkäse, wie Emmentaler und Bergkäse wird tagesfrische Heumilch verwendet, die nach traditionellen Rezepturen im Kupferkessel verkäst wird. Je nach Sorte entwickelt Hartkäse in mehreren Monaten Reifezeit seinen jeweils charakteristischen herzhaften und vollmundigen Geschmack.

PREMIUM EMMENTALER



45 % Fett i. Tr. = 31 % Fett absolut

Fein-nussig im Geschmack und aus tagesfrischer Heumilch gekäst, kommt dieser Emmentaler ohne Zusatzstoffe aus. Nach 70-tägiger Reifung entfaltet er sein angenehmes, feines, leicht nussartiges Aroma. Emmentaler eignet sich besonders für die edle Käseplatte, zum Jausnen aber auch zum Überbacken von Gemüsegerichten.

Beigaben

Nussbrot, Bauernbrot, Wachauerladerl, Äpfel, Birnen, Weintrauben, getrocknete Marillen, Feigen-Senfesauce, Walnüsse

Getränke

Molke Drinks, Apfelsaft, Birnensaft, Traubensaft, gehaltvolle trockene Weißweine mit wenig Säure, junge fruchtbetonte Rotweine, Cider, Märzenbier



PREMIUM HEUJUWEL



50 % Fett i. Tr. = 34 % Fett absolut

Der Heujuwel ist eine Hartkäse-Spezialität aus frischer Heumilch mit 50 % Fett i. Tr., die mit samtig-geschmeidiger Konsistenz überzeugt. Während seiner Reifezeit von fünf Monaten auf Fichtenholzbrettern wird die Rinde des Heujuwels mit Salzwasser und Rotkulturen gepflegt und der charakteristische herzhaft-würzige Geschmack ausgebildet.

Beigaben

Nussbrot, Bauernbrot, Wachauerladerl, Birnen, Feigen, Weintrauben, Marillen-Senfesauce, Kürbiskerne

Getränke

Apfelsaft, Birnensaft, Traubensaft, körperreiche Weißweine und fruchtbetonte Rotweine, Lagerbier





PREMIUM ORIGINAL BERGKÄSE



50 % Fett i. Tr. = 34 % Fett absolut

Ganz nach alter Tradition wird dieser würzig-kräftige Hartkäse aus wertvoller tagesfrischer Heumilch im Kupferkessel gekäst. Mit einem Höchstmaß an Sorgfalt, handwerklichem Können und Traditionsbewusstsein wird er während seiner dreimonatigen Reifezeit auf Fichtenholzbrettern mit edlen Rotkulturen gepflegt.

Beigaben

Nussbrot, Roggenbrot, Krustenbrot, Kornspitz, Birnen, Feigen, blaue Trauben, Marillen-Senfsauce, Rotweingelee, Nuss Honig, getrocknete Cranberries

Getränke

Apfelsaft, Birnensaft, Traubensaft, Pfirsichnektar, körperreiche Weißweine und fruchtbetonte Rotweine, Lagerbier, Gin mit Zitrone

GRANFORMAGGI



35 % Fett i. Tr. = 23 % Fett absolut

Der Granformaggi präsentiert sich als würzig-kräftiger, charaktervoller Hartkäse mit 35 % F. i. T. und ist ideal zum Verfeinern von italienischen Gerichten und pikanten Aufläufen. Als Dessertkäse sorgt er für einen krönenden Abschluss.

Beigaben

Brioche, Croissant, Baguette, Jourgebäck, Grissini, Feigen, süße Trauben, getrocknete Cranberries, Nuss Honig, Kastanienhonig, Beerenauslesegelee

Getränke

Birnensaft, Traubensaft, Marillennektar, Erdbeernektar, süße Dessertweine, Zwickelbier

Tipp:
Greifen Sie bei
gereiftem Käse zu
salzreduziertem
Brot!



UNSERE BIO PREMIUM KÄSE-SORTEN

WEIL BIO EINFACH BESSER IST!

Unverfälschte Produkte aus Biomilch regionalen Ursprungs stehen hoch im Kurs! Denn Bio ist ein Versprechen für unverfälschten, natürlichen Geschmack und achtungsvollen Umgang mit Tier und Umwelt, das mit strengen Kontrollen durch unabhängige Stellen einhergeht. Zusätzlich achten die SalzburgMilch Bauernfamilien im Rahmen unserer Tiergesundheitsinitiative darauf, dass ihre Milchkühe ideale Grundlagen für ihr Wohlergehen und ihre Gesundheit erhalten. Und zwar weit über gesetzliche Vorgaben hinaus! Wie alle Familien-Bauernhöfe der SalzburgMilch verfolgen auch unsere Biomilch-Lieferanten diese gemeinsame Vision und kümmern sich liebevoll um ihre Kühe. Diese geben beste Biomilch – die auch Grundlage für die beliebten Bio Premium Käsesorten ist.

Die beliebtesten Käsesorten der SalzburgMilch bieten wir auch in Bio-Qualität unter der Marke Bio Premium an, wie zum Beispiel den Gouda, den Original Almkönig, den Emmentaler oder den Bergkäse. Sowohl die Käsesorten als auch weitere SalzburgMilch Bio Premium Milchprodukte finden Sie österreichweit im Großhandel und im Bio-Fachhandel sowie im Bundesland Salzburg bei M-Preis und den meisten Lagerhäusern.



Käsegenuss kennt viele Facetten! Schließlich sorgt er nicht nur pur genossen für besondere Gaumenfreuden, sondern verleiht den unterschiedlichsten Gerichten im Handumdrehen eine besondere Geschmacksnote. Auf der SalzburgMilch Website finden Sie unter „Rezepte“ viele praktische Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Lassen Sie sich davon inspirieren!

Entdecken Sie außerdem eine Sammlung der beliebtesten Rezepte mit Milchprodukten in Band 1 und 2 von „SalzburgMilch Das Kochbuch“.

Eine süße Ratz-Fatz Genuss-Idee **FRISCHKÄSE PANCAKES MIT BEEREN**

Alle Zutaten miteinander verrühren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und mit einer Schöpfkelle etwas Pancake-Masse in die Pfanne gießen. Die Pancakes nach und nach von beiden Seiten für einige Minuten goldbraun ausbacken. Mit frischen Beeren garniert servieren.

Rezept von cookingCatrin

ZUTATEN FÜR 4 PANCAKES:

125 g	Premium Frischkäse Natur
4	Eier (Größe L)
4 EL	Mandelmehl
½ Pkg.	Backpulver
1 EL	Birkenzucker, Kristallzucker oder Stevia
etwas	Premium Teebutter
	frische Beeren



*Lust auf mehr?
Weitere Rezeptideen
finden Sie auf
www.milch.com/rezepte*



Käsegenuss zum Dahinschmelzen! **ALMKÖNIG-TARTE MIT KÄSE & SPINAT**

Rezept von cookingCatrin

ZUTATEN FÜR 1 TARTE:

Dinkel-Vollkorn-Mürbteig

150 g	Premium Teebutter, kalt
250 g	Dinkelmehl (davon die Hälfte Dinkel-Vollkornmehl)
2	Eier
1 Prise	Salz
1 Schuss	Wasser, kalt

Füllung

2	Eier
250 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Original Almkönig
200 g	Blattspinat
etwas	Kräutersalz, Pfeffer

Für den Mürbteig die kalte Butter würfeln und mit Mehl, zwei Eiern, Salz und einem Schuss kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten, diesen mindestens eine halbe Stunde kühlstellen. Den Backofen auf 175 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine runde Tarteform damit auslegen und den Teig leicht an den Rand andrücken.

Für die Füllung die Eier mit dem Sauerrahm aufschlagen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte des geriebenen Käses vermengen. Den frischen Spinat waschen, kurz blanchieren und anschließend in der Form auf dem Teig verteilen und mit der Ei-Mischung bedecken. Dann den restlichen Käse auf der Tarte verteilen und die Almkönig-Tarte im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 40 – 45 Minuten backen.



KÄSE

Käse kennen, verstehen, genießen.

Erfahren Sie in diesem Heft, wie Käse behandelt werden möchte, mit welchen einfachen Tricks Ihnen die perfekte Käseplatte gelingt und wie Sie mit den richtigen Beigaben den Käsegenuss für Sie und Ihre Gäste zusätzlich maximieren können.

www.milch.com/kaese



*Käsewissen kompakt
mit Tipps & Tricks
von Österreichs
Käsesommelière 2017
Marianne Winkler*



IMPRESSUM: Herausgeber SalzburgMilch GmbH, Milchstraße 1, 5020 Salzburg **Druck** offset5020 Druckerei & Verlag GesmbH **Rezepte** von cooking-Catrin **Bildnachweis** SalzburgMilch GmbH **Urheberrechte der Bilder** liegen bei Carletto Photography www.carletto.at

