



Warenkunde

Käselagerung und Käsegenuss

Die Herstellung unserer ÖMA Käsespezialitäten erfordert neben dem Einsatz wertvoller Rohstoffe auch ein großes Maß an Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Um dieses sorgfältig hergestellte und natürliche Lebensmittel Käse in all seinen Facetten genießen zu können und teuren Verderb im heimischen Kühlschrank zu vermeiden, ist eine sachgerechte Lagerung und Behandlung von großer Bedeutung.

-  **Lagertemperatur:** Käse sollte bei einer Temperatur von + 4 °C bis + 10 °C aufbewahrt werden – dies wird am besten durch die Lagerung im oberen Kühlschrankfach gewährleistet (bei zu warmer Aufbewahrung wird die Reifung stark beschleunigt, bei zu niedrigen Lagertemperaturen kann Käse leicht bitter werden).
-  **Verpackung:** Hart-, Schnitt- und Weichkäse benötigen Sauerstoff, um atmen zu können – gleichzeitig muss jedoch darauf geachtet werden, dass der Käse nicht austrocknet (Käse bevorzugt am Stück kaufen).
 - Ideal ist ein spezielles Käsepapier – eine nass- und wasserfeste Folie, die dennoch einen Luftaustausch zulässt; dieses Käsepapier erhalten Sie an der Käsetheke Ihres Naturkost-Fachhändlers (SB-Weichkäse kann auch sehr gut in seiner Originalverpackung belassen werden).
 - Alternativ kann Frischhaltefolie verwendet werden – diese sollte jedoch spätestens nach zwei Tagen ausgetauscht werden, da die sich bildende Feuchtigkeit das Wachstum von Fremdschimmel fördert.
 - Behälter aus Kunststoff bzw. eine Käseglocke sind nur bedingt empfehlenswert – beim Einsatz ist unbedingt zu beachten, dass nur gleiche Käsearten im gleichen Gefäß aufbewahrt werden dürfen (z.B. niemals Camembert und Emmentaler zusammen), da es sonst zur Kontamination der verschiedenen Kulturen kommt und zudem das Wachstum von Fremdschimmel gefördert wird.



Schimmel – was jetzt?

richtige Lagerung

Genuss

+ 4 °C bis + 12 °C

frisch
Käsepapier

Schneidewerkzeug: Grundsätzlich ist beim Umgang, insbesondere beim Lagern und Schneiden von Käse zu beachten, die verschiedenen Kulturen nicht zu kontaminieren, so dass nicht beispielsweise blauer oder weißer Edelschimmel sowie Rotkultur auf andere Käsesorten überspringen und dort unerwünscht weiter wachsen – deshalb sollte jeder Käse separat verpackt und gelagert sowie beim Schneiden für jede Sorte ein extra Messer verwendet werden (z.B. separate Messer einsetzen für Bergkäse und Gorgonzola).

Schimmel: Fremdschimmel auf Käse ist nicht unbedingt erwünscht, allerdings aufgrund der Natürlichkeit des besonderen Produktes Käse oftmals auch nicht zu vermeiden. Jedoch ist Fremdschimmel auf Käse, durch wissenschaftliche Untersuchungen belegt, nicht gesundheitsgefährdend, sondern lediglich ästhetisch unschön. Eine Ausnahme bilden Käsesorten mit Nüssen, Kernen, Samen und Saaten – diese sollten aus Vorsichtsgründen bei Fremdschimmelbefall entsorgt werden.

- Fremdschimmel auf Hart- und Schnittkäse kann sparsam entfernt werden: auf der Rinde mit einem feuchten Küchenpapier abreiben, am Käseteig eine hauchdünne Scheibe abschneiden.
- Bei Weichkäse ist die Rotkultur bzw. der weiße oder blaue Edelschimmel, der sich beim Kauf auf dem Käse befindet, erwünscht – bildet sich Fremdschimmel während der Lagerung, kann dieser auf der Rinde mit der Messerspitze abgenommen und am Käseteig abgeschnitten werden (ca. 0,5 cm).
- Frischkäse hingegen ist bei Schimmelbefall geschmacklich verdorben und sollte entsorgt werden.

Um sein volles Aroma entfalten zu können, sollte der Käse bei Zimmertemperatur verzehrt werden – hierzu den Käse eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen (Ausnahme: Frischkäse und Mozzarella).

Beim Genuss mehrerer Käsespezialitäten ist es ratsam, sich im Geschmack zu steigern und immer vom Mildesten (z.B. einem „jungen“ Camembert) zum Aromatischsten (z.B. einem „alten“ Bergkäse) zu gehen.

Käse sollte nur in Ausnahmefällen eingefroren werden – der natürliche Reifeprozess wird durch das Einfrieren unterbrochen, der Käse verliert einen Großteil seines Aromas und die sich bildenden Eiskristalle verändern die Struktur der Käsemasse.



schulungswerk
Ökologische Molkereien Allgäu
www.oema.bio