Heumilch

EINFACH URGUT.

Käsesprache

Traditionelle Genüsse neu entdecken.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

„Käse macht erst geschickt die Zunge,
Wein zu schmecken.

Heinrich von Kleist (1777-1811)

Heumilch

EINFACH URGUT.

Inhalt

Vorwort 7

Kuhwohl-Initiative 8

Im Einklang mit der Natur 10

Eine Genusslektüre 14

Käseverkostung 22

Käseherstellung 30

Geschmack 46

Käsebeschreibungen 52

Register 112

Anhang 113

- Expertenteam
- Verkostungsformular
- Verkostungsbogen

Heumilch

EINFACH URGUT.

Liebe Genießerinnen und Genießer der Heumilch!

In den Heumilchregionen des Alpenraums wird seit jeher auf traditionelle Weise Käse hergestellt. Der dafür verwendete Rohstoff – die Heumilch – ist dabei maßgeblich für den Geschmack verantwortlich.

Durch die Bewirtschaftung im Jahresverlauf stehen unseren Heumilchkühen eine Vielzahl an verschiedenen Gräsern und Kräutern als Nahrungsquelle zur Verfügung. Diesen Reichtum schmeckt man auch in der Heumilch und in den daraus erzeugten Produkten.

Damit wir diese Vielfalt auch sprachlich zum Ausdruck bringen können, haben wir die Heumilch Käsesprache entwickelt. Tauchen Sie ein in das Aromaspektrum der Heumilch-Käse und lassen Sie sich von der Vielfalt verführen. Bringen Sie Ihre persönlichen Vorlieben zum Ausdruck und diskutieren Sie mit Freunden über die verschiedenen Köstlichkeiten der facettenreichen Käsekultur. Sie werden sehen, es macht Freude, die verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen zu entdecken.

Ich wünsche Ihnen im Namen der ARGE Heumilch viele genussvolle Käsegespräche!

Ihr

Karl Neuhofer
Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer

Heumilch

EINFACH URGUT.

KUH WOHL Initiative

Artgemäße Fütterung macht den Unterschied!

Kühe sind Wiederkäuer. Ihre natürliche Nahrungsgrundlage sind frische Gräser und Kräuter, die sie im Sommer auf den Wiesen, Weiden und Almen finden. Im Winter bekommen Heumilchkühe dieses aroma- und artenreiche Futter in Form von Heu. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot, der aus Europa stammen muss und kontrolliert gentechnikfrei ist. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Auslauf für Heumilchkühe!

Die Bewegungsmöglichkeit auf Wiesen, Weiden und Almen mit frischer Luft und wärmender Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder haben mindestens 120 Tage Auslauf übers Jahr zur Verfügung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.

Frisches Wasser fürs Wohlbefinden!

Kühe brauchen bis zu 120 Liter Wasser pro Tag, damit sie sich wohlfühlen. Frisches Wasser ist für Heumilchkühe im Stall oder auf der Weide immer gut erreichbar und steht in ausreichendem Maß zur Verfügung. Darauf schauen die Heumilchbauern.

Persönliche Betreuung ist uns wichtig!

Dank der kleinen Tierbestände kennen Heumilchbauern die jeweiligen Eigenheiten und Vorlieben ihrer Kühe. Damit sich Hanni, Alma und Vroni wohlfühlen, wird für ein angemessenes Stallklima mit viel Frischluft und ausreichend Platz gesorgt. Auch ein gemütlicher Liegeplatz ist wichtig, da Heumilchkühe die Hälfte des Tages mit Ruhen und Liegen verbringen.

Tiergesundheit halten wir hoch!

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist bei uns oberstes Gebot. Deshalb sind alle Heumilchbauern Mitglied beim Tiergesundheitsdienst. Mit professioneller Beratung durch den Tierarzt wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.

Heumilch

EINFACH URGUT.

Im Einklang mit der Natur

Die Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung bei der Heuwirtschaft angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Sommer kommen Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt im Tal die Heuernte, die Wiesen werden gemäht, das Gras getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert.

Im Winter werden die Tiere mit Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Heumilchbauern und Verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird.

Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Sie hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.

Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

Heumilch schont die Umwelt

Die Heumilchregionen befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Nachhaltiges, auf Generationen hin ausgerichtetes Denken und Handeln prägt seit jeher diese Wirtschaftsweise. Eine Studie der Universität für Bodenkultur in Wien zeigt auf, dass Heumilchbauern entscheidend zum Schutz der Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt beitragen.

Schonung von Ressourcen

Heumilchbauern schonen durch ihre extensive Wirtschaftsweise lebensnotwendige und wertvolle Ressourcen wie Getreide und Wasser, da man auf artgemäße Fütterung setzt.

Förderung der Artenvielfalt

Zur Förderung der Artenvielfalt lassen Heumilchbauern ihre Wiesen richtig reifen. Es wird erst gemäht, wenn eine Vielzahl von Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen und sich selbst fortpflanzen konnten. Zudem sorgt das Grasen der Heumilchkühe für Wachstumsimpulse und eine permanente Nachsaat ist nicht notwendig.

Mosaikartige Bewirtschaftung

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich gestaffelt und werden räumlich an den unterschiedlichen Flächen angewendet. Durch diese mosaikartige Bewirtschaftung werden nie alle Grünflächen auf einmal gemäht. So bleiben wichtige Nahrungsquellen und Rückzugsräume für Bienen, Schmetterlinge oder Niederwild erhalten.

Schutz vor Umweltkatastrophen

Durch das regelmäßige Mähen und Weiden entstehen gepflegte Wiesen mit kurzem Bewuchs. Die große Artenvielfalt sorgt für einen tief verwurzelten Grasteppich – das ist die beste Vorkehrung gegen Erdrutsche, Murenabgänge und Schneebretter bei ungünstigen Wetterbedingungen.

Förderung der Humusbildung

Nachhaltige Grünlandnutzung führt zu einem hohen Humusgehalt im Boden, der ein sehr guter Speicher für Kohlendioxid ist. Er bindet die im Boden liegenden enormen Mengen an CO_2, die sonst in die Erdatmosphäre entweichen und den Klimawandel beschleunigen.

Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Milch. Das schmeckt nicht nur den Kühen. Auch zahlreiche Geschmackstests kommen auf dieses Ergebnis.

Zudem haben Heumilchprodukte einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Studie der Universität für Bodenkultur.

Käsemeister schwören seit jeher auf die besondere Güte der Heumilch. Denn durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.

Heumilch

EINFACH URGUT.

Eine Genusslektüre

Für Käseliebhaber ist der Genuss von Käse eine wahre Freude. Schon allein der Anblick eines schön gereiften Stück Käses lässt das Herz höherschlagen. Raumfüllende Düfte verströmen sie und animieren zum Probieren.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Um Käse mit allen Sinnen genießen zu können, müssen wir aufmerksam verkosten. Denn nur mit dem bewussten Sehen, Tasten, Riechen und Schmecken entdecken wir, welche Geschmacksvielfalt ein echtes Naturprodukt wie Käse entwickelt und welchen Genuss wir dabei empfinden können.

Käseverkostungen im Vormarsch

Viele kennen professionelle Verkostungen vom Wein: Der Wein wird bei Degustationen im Glas betrachtet, und es werden Farbe, Klarheit und Viskosität inspiziert. Das Glas wird leicht geschwenkt, am Wein gerochen, etwas kräftiger geschwenkt und wieder gerochen, bevor der Wein verkostet wird. Oft wird geschluckt, manchmal sogar gespuckt. Der Gaumen wird gelegentlich neutralisiert. Es wird vielfach beschrieben, wonach der Wein riecht oder schmeckt. Und Weinexperten empfehlen optimale Trinktemperaturen und spezielle Weingläser.

Bei Käse ist das Verkosten – bislang – weniger verbreitet. Dabei ist die sensorische Käsevielfalt enorm!

Aber wie beurteilt man Käse? Welche Sinne benötigen wir dafür? Was erzeugt die Unterschiede im Geruch und Geschmack eines Käses? Wie bereitet man Käseproben für eine Verkostung vor? Und vor allem: Wie können wir unsere Käsevorlieben beschreiben?

Dazu haben wir eigene Aromagruppen entwickelt, die im Verkostungsbogen „Käseverkostung für Genießer“ übersichtlich dargestellt werden. Die Aromen wurden gemäß ihrer Herkunft oder Entstehung geordnet. Sie sollen helfen, die verschiedensten Käsesorten in vier Gruppen einzuteilen.

Diese lauten:

- MILCHIG-RAHMIG
- FRUCHTIG-PFLANZLICH
- MALZIG-RÖSTIG
- SONSTIGE

Mit den darin enthaltenen Einzelgerüchen (z. B. Ananas, Heu, Pilze, Butter, Joghurt) können die verkosteten Käsesorten noch genauer beschrieben werden.

Hinweis

Im Anhang finden Sie den Verkostungsbogen und das Verkostungsformular, die auch bei unserer Verkostung verwendet wurden. Sie ermöglichen eine exakt strukturierte Verkostung und ein gut auswertbares Ergebnis.

Käse mit allen Sinnen genießen

Wie viele Sinne haben wir?

Wenn es um Lebensmittel geht, sind Sehsinn, Geruchssinn, Geschmackssinn, die Hautsinne und der Gehörsinn relevant. Im Folgenden widmen wir uns den für die Käseverkostung wichtigen Sinnen.

Sehsinn

Käse unterscheiden sich sensorisch durch ihr Äußeres in der Rinde und im Inneren hinsichtlich Farbe, Teiglochung und Textur. Wir müssen ein Stück Käse weder mit der Hand berühren noch ihn in den Mund stecken, um einschätzen zu können, ob er eher fest oder cremig-weich ist.
Der Sehsinn lässt diesbezüglich eine erste Annahme zu. Fette und magere Käse unterscheiden sich im Aussehen. Wir erhalten also durch das Auge erste Informationen über den Nährwert eines Käses.

Geruchssinn

Nussig, nach Pilzen, fruchtig, malzig-röstig – so kann der Duft von Käse beispielsweise beschrieben werden.

Woher kommen diese Gerüche? Welche und wie viele Gerüche können wir unterscheiden, wie viele gar erkennen?

Was wir riechen, sind natürliche Aromastoffe des Käses. Sie stammen zum Teil aus der Milch, zum Großteil entstehen sie jedoch im Zuge der Käseherstellung und -reifung. Damit wir einen Aromastoff riechen können, muss er flüchtig sein, d.h. er muss bei relativ niedrigen Temperaturen als Gas vorliegen, damit er zur Riechschleimhaut der Nase gelangt. Das Ausmaß der Flüchtigkeit hängt von der Temperatur ab. Ein raumtemperierter Käse duftet daher deutlich ausgeprägter als ein kühlschrankkalter!

Wenn wir den Geruch nicht nur riechen, sondern auch erkennen wollen, benötigen wir ein trainiertes Geruchsgedächtnis.

Hinweis

Raumtemperierter Käse hat einen deutlich ausgeprägten Duft. Aus diesem Grund sollte man Käse (Ausnahme Frischkäse) immer eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

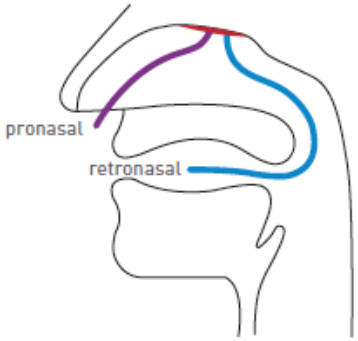
Genießer-Tipp

Wenn Sie beim Einkaufen bewusst auf den Geruch der einzelnen Lebensmittel achten, speichern Sie diese Gerüche und trainieren so ganz nebenbei Ihr Geruchsgedächtnis.

Folgende zwei Riecharten sind wichtig:

1. Wenn wir an einem Stück Käse riechen, nennt man das **pronasales** oder **orthonasales** Riechen.

2. Beim Verzehr von Käse riechen wir ebenso, denn die flüchtigen Aromen gelangen über den Mund-Rachenraum ebenso zur Riechschleimhaut der Nase. Man nennt das **retronasal.** Der retronasale Geruch wird oft mit dem Geschmack verwechselt.



Wenn wir einem Stück Käse den „Geschmack“ von Nüssen, Hefe oder Malz attestieren, hat das physiologisch nichts mit dem Geschmack zu tun, sondern mit einer Geruchswahrnehmung, während wir den Käse im Mund haben. Im allgemeinen Sprachgebrauch reden wir aber vom Schmecken.

Genießer-Tipp

Der retronasale Sinneseindruck ist bei Schnupfen oft beeinträchtigt. Man kann diesen Effekt auch ganz einfach selber testen, indem man sich beim Genuss einer Speise die Nase zuhält und nach einiger Zeit erst wieder öffnet. Erstaunt stellt man fest, dass erst der retronasale Eindruck ein Lebensmittel zu dem macht, wie wir es kennen.

Geschmackssinn

Was wir schmecken können, ist vergleichsweise reduziert: Nur die Grundgeschmacksrichtungen süß, sauer, salzig, bitter und umami sind nach derzeitigem Wissensstand mit Hilfe der Zunge bzw. der Geschmacksrezeptoren schmeckbar. Und alle diese Eindrücke sind bei Käse relevant, wenn auch unterschiedlich bedeutend.

Hinweis

Die beschriebenen fünf Geschmacksrichtungen können sowohl auf der Zungenspitze als auch am Zungenrand und hinten am Zungengrund erkannt werden. Die weit verbreitete Zungenlandkarte ist eine Fehlinterpretation und nicht zutreffend.

Wussten Sie, dass ...

...Umami aus dem Japanischen kommt und auf Deutsch etwa „fleischig“ oder „wohlschmeckend“ bedeutet? Es kommt unter anderem in Algen- oder Misosuppe oder in getrockneten Tomaten aber auch in Käse vor. Das in der asiatischen Küche verwendete Salz Natriumglutamat ist für den Umami-Geschmack verantwortlich. Wir kennen diesen Geschmack aus der chinesischen Küche.

Hautsinn

Unter Hautsinne versteht man die Kombination all jener Sinne, bei denen ein direkter Hautkontakt stattfindet. Die wichtigsten sind die Textur und die Temperatur. Beide haben Bedeutung bei der Käsesensorik – beim Berühren mit der Hand ebenso wie in Form des Mundgefühls.

Heumilch

EINFACH URGUT.

Käseverkostung

Nachdem wir nun wissen, wie unsere Sinne funktionieren, geht es jetzt ans Eingemachte. Wer eine Käseverkostung nach professionellen Vorgaben angehen möchte, findet hier die wichtigsten Tipps.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Vorbereitung des Käses

- Sorgfältige Auswahl beim Einkauf ist wichtig. Nicht jeder Käse ist immer verfügbar oder perfekt gereift. Daher am besten beim Käsegeschäft des Vertrauens den Käsebedarf rechtzeitig (zumindest eine Woche im Voraus) ankündigen und sich beraten lassen.

- Mit Ausnahme von Frischkäse sollten alle Käse mindestens eine Stunde vor der Verkostung aus dem Kühlschrank genommen werden, idealerweise ist der Käse raumtemperiert.

- Die **Probenmenge** soll ausreichend, aber nicht zu viel sein. Wichtig ist, dass alle Käsestücke in etwa gleich groß sind. Für eine Verkostung sind pro Person rund 20 bis 30 Gramm je Sorte zu kalkulieren.

- **Form der Käsestücke:** Bei Käsen, bei denen die Rinde mitgegessen wird, muss jede Testperson gleich viel Käseteig und Rinde erhalten. Daraus ergeben sich bei manchen Käsen natürlicherweise Dreiecke, bei anderen Käsen aber auch rechteckige Stücke oder Würfel. Wichtig ist, dass das Stück Käse, das verkostet wird, den ganzen Käselaib repräsentiert. Innerhalb einer Verkostung müssen alle Käse vergleichbar geschnitten werden, da sich die Dicke des Stückes auf die wahrgenommene Textur auswirkt!

- Eine sinnvolle **Verkostungsreihenfolge** beginnt bei den milderen Käsen und endet bei den kräftigen Sorten.

Hinweis

Käse ist ein lebendiges Produkt und reift auch zu Hause noch weiter.
Daher kühl, aber nicht kalt und stets einzeln verpackt lagern. Für Käse mit Weißschimmelreifung (z. B. Camembert) beim Aufbewahren immer das Originalpapier verwenden. Dieses schützt mit seiner speziellen Beschichtung die Flora des Käses.
Für Schnitt- und Hartkäse eignet sich am besten atmungsaktive Klarsichtfolie und für Blau- und Grünschimmel Alufolie. Oft ist das Gemüsefach der ideale Ort für die Aufbewahrung im Kühlschrank.
Außerdem muss Käse atmen können, deshalb soll man ihn nicht zu lange in Behältnissen mit geschlossenem Deckel aufbewahren.

Genießer-Tipp

Prinzipiell sollte man den Käse rund eine Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich seine Aromen optimal entfalten können. Blauschimmelkäse braucht sogar zwei bis drei Stunden. Die Ausnahme bildet Frischkäse – ihn serviert man gekühlt.
Auch Milch sollte nicht ganz kalt verkostet werden. Am besten gibt man sie zwanzig Minuten vorher aus dem Kühlschrank und füllt sie in Weingläser. So lassen sich die Aromen in der Nase am besten wahrnehmen.

Vor der Verkostung

Allem voran sollte man etwa 30 Minuten vor Beginn der Verkostung nicht mehr rauchen, nichts essen und außer Wasser auch nichts trinken. Auch auf Kaugummi und Kaffee sollte in dieser Zeit verzichtet werden. Nur so sind Nase und Gaumen unbeeinflusst.

Weil Hunger die Wahrnehmung steigert und Sattheit sie senkt, sollte man idealerweise zu einem Zeitpunkt kosten, an dem man weder hungrig noch satt ist. Auch auf Parfum, Rasierwasser und dergleichen sollte vor einer Käseverkostung verzichtet werden. Man riecht sie selbst nach kürzerer Zeit nicht mehr, der Geruch beeinflusst jedoch die Mitverkostenden.

Kein Meister fällt vom Himmel

Die Fähigkeit sensorische Eindrücke wahrzunehmen und wiederzugeben ist nicht von Talent abhängig. Vielmehr riecht und schmeckt tendenziell besser, wer am meisten übt. Im privaten Bereich bedeutet dies, sämtliche Getränke und Speisen bewusst zu genießen und sich mit offenen Sinnen durch den Alltag zu bewegen.

Gesellige Käsegespräche

Wenn sich die Teilnehmer untereinander austauschen, wird die Aussagekraft des Verkostungsergebnisses vermindert. Deswegen wird bei einer professionellen Verkostung nicht gesprochen, um sich nicht gegenseitig zu beeinflussen. In einer geselligen Runde hingegen ist es spannend sich über das Verkostete auszutauschen und seine Vorlieben mitzuteilen.

Verkostungstechnik

Wir gehen die Verkostung nun Schritt für Schritt durch.
Wenn Sie Lust haben, können Sie Ihre Eindrücke auch schriftlich festhalten. Sie finden dazu im Anhang ein **Verkostungsformular.** Verwenden Sie auch den **Verkostungsbogen „Käseverkostung für Genießer“,** der sich auf der hinteren Umschlagseite befindet.

1. Aussehen

Für Käsereifachleute ist das Besichtigen der Käserinde immer aufschlussreich – egal, ob diese verzehrt wird oder nicht. Auch Farbe und Lochung des Käseteiges wird hier bewertet. Für Käsegenießer ist der erste wichtige Eindruck die **Textur** des Teiges: Wie sieht der Käse aus? Wie cremig ist er? Sieht er glatt oder sandig aus? Hat er eine ausgeprägte Rinde?

All diese Eindrücke lassen uns bereits erste Schlüsse auf die Konsistenz und auf den Geschmack des Käses ziehen.

2. Geruch

Führen Sie das Käsestück nun mit der Hand oder nach Wunsch mit einer Gabel zur Nase und riechen daran. Bei Käse mit essbarer Rinde riechen wir sowohl an der Rinde, als auch am Teig mit Rinde darauf. Bei Käse ohne essbare Rinde wird diese vor dem Riechen weggeschnitten.

Was ist der erste Eindruck? Wonach riecht der Käse? Welche Düfte kommen zusätzlich langsam durch? Unsere **Aromagruppen** (z. B. fruchtig-pflanzlich, milchig-rahmig) und die darin enthaltenen **Einzelgerüche** (z. B. Ananas, Heu, Pilze, Butter, Joghurt) geben einen Überblick, wonach Käse riechen können > **siehe Verkostungsbogen.**

Halten Sie ihre Eindrücke im Verkostungsformular fest.

Hinweis

Um die Nase zwischendurch frei zu bekommen, gibt es drei Möglichkeiten:

- Ins Freie gehen oder die Nase kurz beim Fenster hinaushalten.
- An einer neutralen Papierserviette schnüffeln (wenn eine Stoffserviette verwendet wird, darf sie nicht nach Waschmittel riechen; wenn ein Taschentuch verwendet wird, muss es unparfümiert sein).
- Am eigenen Ellbogen riechen – denn der eigene Körpergeruch ist für uns ein „Neutralgeruch“, an den wir adaptiert haben.

Riechen an Kaffeebohnen hilft nicht!

3. Geschmack

Nun nehmen wir ein Stück Käse in den Mund. Beim Kosten ist es wichtig, dass der Käse gekaut, kurz im Mund gelassen und auf der Zunge verteilt wird.

Durch das Einspeicheln werden die Geschmacksstoffe gelöst und gelangen letztlich zu den Geschmacksrezeptoren.

Welche **Grundgeschmacksrichtungen** – süß, sauer, salzig, bitter, umami – sind erkennbar?

Der Käse nähert sich im Mund langsam der Körpertemperatur. Dadurch wird die **retronasale Geruchswahrnehmung** stärker. Aber auch Grundgeschmacksrichtungen werden bei unterschiedlichen Temperaturen unterschiedlich stark wahrgenommen!

Halten Sie ihre Geschmackseindrücke im Formular fest und verwenden Sie dazu die Aromagruppen > **siehe Verkostungsbogen.**

4. Mundgefühl

Im Mund nehmen wir nicht nur den Geschmack wahr. Auch alle Hautsinne kommen zum Einsatz: Wie fühlt sich die Konsistenz (Textur) an? Wie cremig ist er? Ist er glatt oder sandig? Klebt er am Gaumen? Ist er geschmeidig oder schmilzt er rasch? Ist er kompakt, oder zerfällt er? Ist der Käse kühl oder wohltemperiert? Verwenden Sie auch für das Mundgefühl die Begriffe zur Beschreibung der Textur > **siehe Verkostungsbogen.**

Nun haben Sie alle wichtigen Informationen über die Käsesorte im Verkostungsformular zusammengefasst und können für sich noch die Intensität und eine Schlussfolgerung bzw. Bewertung festhalten.

Genießer-Tipp

Zur Gaumenneutralisation: Wichtig sind Pausen zwischen den Proben! Als Neutralisationsmittel ist vor allem Wasser geeignet. Mildes Weiß- oder Crispbrot ist auch eine Möglichkeit, den Gaumen zu reinigen. Bedenken Sie aber, dass auch milde Brote einen Eigengeschmack besitzen, die den Geschmack des Käses beeinflussen können.

Nach vielen Proben kann ein Völlegefühl auftreten. Wir empfehlen hier ein Stück Apfel, da seine Säure ein erleichterndes Gefühl hervorruft. Bedenken Sie aber auch hier den Eigengeschmack des Apfels und spülen Sie Ihren Gaumen ausreichend mit Wasser.

Heumilch

EINFACH URGUT.

Käseherstellung

Bei der Käseherstellung spielen zahlreiche Faktoren eine Rolle. Je nach Milchsorte und Anwendung unterschiedlicher Technologien entstehen die bekannten Käsesorten.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Bereits die Sumerer zeichneten auf Tontafeln die Verarbeitung von Milch vor rund 5.000 Jahren auf. Vermutlich gibt es Käse, seit Menschen Ziegen, Schafe und Kühe halten und ihre Milch gewinnen, also seit etwa 12.000 Jahren. Wann und wie aber der erste Käse entstand, darüber können nur Vermutungen angestellt werden.

Köstlicher Zufall

Wahrscheinlich war Zufall im Spiel, als man entdeckte, dass Milch durch Wärmeeinwirkung schneller sauer wird und eindickt. Ob sie dabei zu nahe am Feuer oder unter der Sonne stand, steht in den Sternen. Sicher ist aber, dass so Sauermilchkäse in seiner ursprünglichen Form entstand.

Die Entdeckung von Labkäse schreibt man Nomadenvölkern zu. Sie verwendeten getrocknete Kälbermägen als Trinkbehälter für unterwegs. Die darin transportierte Milch kam mit dem Verdauungsenzym Lab in Berührung. Dies setzte den Gerinnungsprozess in Gang, der die Milch in flüssige Molke und topfenartigen Käsebruch trennte.

Mit diesen Entdeckungen konnte Milch länger haltbar gemacht und zu Käse verarbeitet werden. Im Wesentlichen unterscheidet man heute noch diese beiden Arten der Käseherstellung

Alles in Butter

In den Heumilchregionen der Alpen wurde bis ins Hochmittelalter vor allem Sauermilchkäse erzeugt. Dabei wurde der Rahm von der Milch abgeschöpft und zu Butter verarbeitet. Aus der übrig gebliebenen Magermilch wurden klassische Sauermilchkäse – die Vorreiter von Graukäse, Steirerkas oder Surakäs – hergestellt.

In den letzten Jahrzehnten entwickelte sich Käse von einem wichtigen Nahrungsmittel zu einem echten Genussprodukt. Neue Käsevariationen wurden entwickelt, Herstellungsmethoden verfeinert und Qualitätsstandards konsequent ausgebaut. Das Ausgangsprodukt Heumilch jedoch blieb unverändert.

Erst ab dem 16. Jahrhundert setzte sich immer mehr die Labkäserei durch, die aus der Schweiz über Vorarlberg, Tirol, Salzburg und die Steiermark ihre Verbreitung fand. Klassische Vertreter sind Emmentaler und Bergkäse, die ab Mitte des 19. Jahrhunderts in genossenschaftlichen sowie privaten Käsereien und Sennereien vermehrt hergestellt wurden.

Qualität kommt von der Fütterung

Die Qualität des Käses hängt vor allem von der Milch ab. Das Futter der Kühe spielt dabei eine entscheidende Rolle. Würzige Gräser und Kräuter, wie sie auf unseren Wiesen, Weiden und Almen wachsen, sind ein Garant für beste Milchqualität.

Wussten Sie, dass ...

... die Artenvielfalt an Gräsern und Kräutern eine wichtige Rolle bei der Milchqualität spielt? Denn je höher die Vielfalt, umso höher sind Qualität und Aroma der Milch und die daraus hergestellten Käsesorten.

Ökologisch wertvoll

Durch die Heuwirtschaft wird der ökologisch wertvolle Artenreichtum auf den Grünlandflächen und auf den Almen bewahrt. Der Grund dafür ist die Nutzung von weniger ertragreichen Flächen wie Mager-, Trocken- und Feuchtwiesen. Außerdem wird bei der Heuwirtschaft ein bis zwei Mal weniger oft gemäht als bei konventioneller Landwirtschaft. Auch das wirkt sich positiv auf die Artenvielfalt aus.

Qualitativ hochwertiges Heu ist kein Zufall. Gemäht wird, wenn eine Vielzahl an Gräsern und Kräutern in voller Blüte stehen. Dann ist der Blattanteil am höchsten. In ihm stecken die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe.

Das beste Futter

Die naturnahe und ursprüngliche Fütterung steht bei der Heuwirtschaft im Mittelpunkt. Die Kühe kommen im Frühjahr auf die Weide, wo frische Gräser und Kräuter in ausreichender Form zur Verfügung stehen.

In unseren Alpenregionen wird das Vieh im Sommer auf die Alm oder Alpe getrieben, während im Tal das Heu für den Winter geerntet wird.
Je nach Region beginnt ab Mitte Mai/ Anfang Juni die erste Heuernte.

Gräser liefern in erster Linie die notwendige Energie in Form von Kohlehydraten. Leguminosen wie Rotklee sind bedeutsam in der Eiweißversorgung und Kräuter zeichnen sich durch einen hohen Mineralstoffgehalt und zahlreiche sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe aus.
Im Winter erhalten die Kühe das geerntete Heu, so können sie das einzigartige Aroma der gesamten Sommervegetation genießen. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Silage (vergorene Futtermittel) ist bei der Heuwirtschaft verboten.

Wussten Sie, dass ...

... rund 85 % der Heumilch in Österreich zu Käse verarbeitet wird? Für einen Laib Emmentaler mit 80 Kilogramm werden 1.000 Liter frische Heumilch benötigt.

Heumilch – Spezialmilch für Käse

Von erster Güte

Käsemeister schwören seit jeher auf den reinen Geschmack der Heumilch. Denn nur durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden. Außerdem ist bei länger gereiften Käsesorten die Güte der Milch besonders wichtig. Nur aus einem hochwertigen Rohstoff lässt sich Käse herstellen, der für eine längere Reifung gut geeignet ist. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.

Wussten Sie, dass ...

... jemand der unter Laktoseintoleranz leidet, nicht auf Käse verzichten muss? Bei der Käseherstellung wird der Milchzucker abgebaut. Daher sind im Käse nur mehr Spuren von Laktose enthalten. Als Regel gilt: Hartkäse und Schnittkäse haben keine Laktose (< 0,1 g/100 g) mehr. Auch bei den meisten Weichkäsesorten (ca. 0,1 g/100 g) ist der Milchzucker nur mehr in Spuren vorhanden. Viele Hersteller zeichnen ihre Käse mittlerweile als „laktosefrei“ aus.

Heumilch-Käse – die Herstellung

Grundsätzlich ist die Herstellung aller Käse ähnlich. Trotzdem gibt es eine Vielzahl an Sorten, die durch das Wissen um das Käsehandwerk entstehen. Man unterscheidet im Wesentlichen zwei Arten.

Labkäse: Durch Zugabe von Lab – einem Enzym des Kälbermagens – wird die Süßgerinnung der Milch in Gang gesetzt. Die Milch dickt dadurch ein.

Sauermilchkäse: Durch den Einsatz von Milchsäurekulturen erfolgt die Milchsäuerung und die anschließende Dicklegung.

In den meisten Fällen werden beide Formen kombiniert.

Wärmebehandlung der Käsereimilch

Man unterscheidet verschiedene Arten der Milcherwärmung bei Heumilch-Käse.

Pasteurisierung: Schonende Wärmebehandlung, um Krankheitskeime abzutöten und Milch länger haltbar zu machen.

Thermisieren: Wärmebehandlung unter der Pasteurisierungstemperatur. Wird vor allem von handwerklich arbeitenden Käseherstellern angewendet.

Hinweis

Kenner schwören auf feinste Käsespezialitäten aus Rohmilch. Viele Sennereien und Käsereien verarbeiten heute noch Rohmilch. Sie ist nicht wärmebehandelt und wird unter Einhaltung strengster Hygienekriterien verarbeitet. In ihr bleibt das ganze Aromenspektrum der Milch erhalten.

Das Verkäsen – von der naturbelassenen Heumilch zu feinen Käsespezialitäten

1.

Die Milch wird je nach Käsesorte erwärmt, im Durchschnitt auf ca. 30 °C.

2.

Bei gewünschter Temperatur werden Milchsäurekulturen dazugegeben. Sie wandeln den Milchzucker in Milchsäure um.

3.

Nach etwa 30 Minuten wird Lab, das mit Wasser verdünnt wurde, hinzugefügt. Der Prozess des Dicklegens der Milch wird dadurch eingeleitet.

Mit größter Sorgfalt...

4.

Nach etwa 30 bis 40 Minuten prüft man, ob die Milch eingedickt ist. Mit einer Kelle wird schräg in die eingedickte Masse gestochen, wobei der bereits flüssige Teil – die Molke – sichtbar wird.

5.

Wenn der Dicklegungsprozess abgeschlossen ist, beginnt das Schneiden der eingedickten Milch in den sogenannten Käsebruch. Je nach Käseart wird der Käsebruch in walnussgroße bis weizenkorngroße Stücke geschnitten.

6.

Anschließend wird die Molke abgetrennt und der Käsebruch in Formen gefüllt.

...zu reinstem Genuss!

7.

In speziellen Pressen erhält der Käse seine kompakte Form.

8.

Nach dem Pressen kommt der Käse ins Salzbad, das zur Rindenbildung und natürlichen Konservierung dient. Auch eine Geschmacksintensivierung wird dadurch erreicht.

9.

Anschließend wird der Käse in speziellen Reifekellern sorgsam gepflegt, bis er seine Reifezeit abgeschlossen hat. Das kann drei Wochen, aber auch bis zu 24 Monate dauern.

Aufgabe von Käsereikulturen und Lab

Kulturprogramm Käse: Jeder Käse braucht Kulturen. Sie bringen – meist gemeinsam mit Lab – den Dicklegungsprozess in Gang und sorgen für das sortentypische Aroma. Dabei handelt es sich in der Fachsprache um speziell für die Käseherstellung entwickelte Mikroorganismen (Bakterien). Grundsätzlich unterscheidet man die Säuerungskultur und die Reifungskultur.

- **Säuerungskultur:** Ihre Hauptaufgaben sind die Umwandlung von Milchzucker in Milchsäure, die Konsistenz- und Aromabildung sowie der Eiweißabbau.
- **Reifungskulturen:** Dazu gehören Hefe- , Rot- und Schimmelkulturen sowie Propionsäure. Sie sind für den Eiweißabbau, die Loch-, Konsistenz- und Geschmacksbildung zuständig.
- Jeder Käsemeister verwendet eine spezielle Mischung an Kulturen, um daraus seine charakteristischen Käsesorten herzustellen.
- **Auf's Lab kommt's an:** Die traditionellste Form des Dicklegens der Milch erfolgt mit Naturlab aus dem Kälbermagen. Auch mikrobielle Labe kommen zum Einsatz. Sie werden im Labor aus Schimmelpilzen hergestellt. Neben der Gerinnung beeinflusst Lab den Käsungsprozess, die Käsereifung sowie die Käsequalität maßgeblich.

Die Käsereifung

In der Reifezeit entfaltet der Käse sein artentypisches Aroma. Man unterscheidet bei Heumilch-Käse verschiedene Reifungsarten:

Milchsäurereifung:
Käse reift durch Milchsäurebakterienkulturen; z. B. Gouda.

Weiß-, Blau- bzw. Grünschimmelreifung:
Reifung durch Edelschimmelkulturen; z. B. Camembert.

Gärungsreifung in Naturrinde oder Folie:
Lochbildung bei warmen Reifeverhältnissen; z. B. Emmentaler.

Rotkulturreifung:
Reifung durch Rotkultur, die auf die Rinde aufgetragen wird; z. B. Bergkäse, Tilsiter, Weichkäse mit Rotkultur.

Hefereifung:
Reifung durch Hefen und Milchschimmel; z. B. Graukäse, Surakäse.

Edelschimmelkulturen

Bei der Käsereifung werden auch aromabildende Edelschimmelkulturen eingesetzt. Sie verleihen zum Beispiel dem Camembert seine champignonartige Note.

Rotkultur

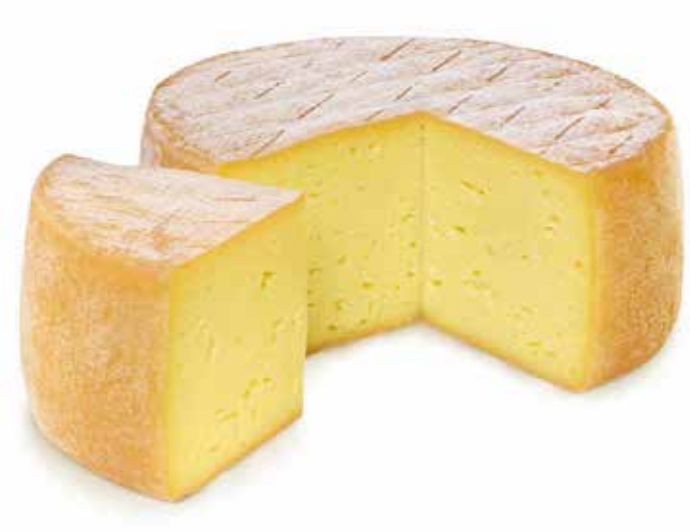
Die Rotkultur enthält verschiedene Reifebakterien und Hefen. Sie wird mit Salzwasser vermischt auf die Käserinde aufgetragen und ist wesentlich für ein ausgeprägtes Käsearoma verantwortlich.

Unterschiedliche Rindenarten

Man unterscheidet zwischen Folienreifung und Reifung in der Naturrinde. Käse mit Naturrinde wie z. B. mit Weißschimmelreifung oder mit Rotkulturflora weisen vielschichtige Aromen auf und sind meist intensiver im Geschmack. Käse in Folie gereift ist rindenlos und vom Geschmack milder.

Genießer-Tipp

Bei Schnittkäse mit Rotkulturreifung bildet sich oft nach längerer Reifung auf der Rinde eine weiße Milchschimmelflora, die für die Trocknung der Rinde verantwortlich ist und einen fruchtigen Duft aufweist. Ihre Farbe ist weiß bis elfenbeinfarben und die Flora lässt sich mit einem Messer leicht abziehen. Sie ist ein Qualitätszeichen für natürlichen Käse und kann bedenkenlos gegessen werden.



Löcher im Käse

Für die großen Löcher im Emmentaler und auch in anderen Käsesorten sind Propionsäurebakterien verantwortlich, die neben dem typischen fruchtig-pflanzlichen Aroma auch die charakteristischen Löcher bilden.

Genießer-Tipp

Heumilch-Käse ist ein Naturprodukt und verändert sich geschmacklich mit der Reifedauer. Je näher der Käse zum Ende des Mindesthaltbarkeitsdatums kommt oder darüber hinausgeht, umso vielfältiger wird sein Aromenspektrum. Käseliebhaber schätzen diesen Zeitpunkt des sogenannten Reifehöhepunkts, wenn die vielfältigen Aromen ihre Spitze erreichen.

Einteilung der Käsesorten

In Abhängigkeit von Wassergehalt, Herstellungsart und Konsistenz kann Heumilch-Käse in folgende Sortenfamilien eingeteilt werden:

- **Frischkäse:**
  ca. 30 % Trockenmasse, 70 % Wasser, z. B. Topfen
- **Weichkäse:**
  ca. 40 % Trockenmasse, 60 % Wasser, z. B. Camembert, Bachensteiner
- **Sauermilchkäse:**
  ca. 40 % Trockenmasse, 60 % Wasser, z. B. Graukäse, Surakäse
- **Schnittkäse:**
  ca. 50 % Trockenmasse, 50 % Wasser, z. B. Tilsiter, Mondseer, Montafoner, Gouda
- **Hartkäse:**
  ca. 60 % Trockenmasse, 40 % Wasser, z. B. Emmentaler, Bergkäse

Fettgehalt im Käse

Käse besteht aus Wasser und der sogenannten Trockenmasse (TM). Dazu zählen Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate und sonstige Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Da bei der Reifung Wasser verdunstet, muss der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fet t i. Tr.) angegeben werden. Der Fettgehalt absolut ist daher um einiges niedriger.

Hinweis

Als Faustregel gilt: Der absolute Fettgehalt ist ca. halb so groß wie der angegebene Gehalt an Fett in Trockenmasse.

Umrechnungsformel

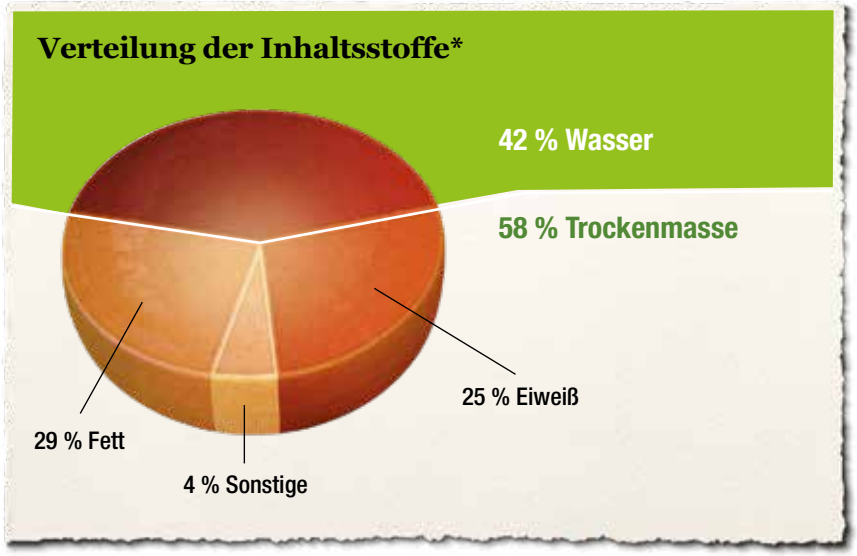
Frischkäse:
Fett i. Tr. x 0,3 (da 30 % TM)

Weich- u. Sauermilchkäse:
Fett i. Tr. x 0,4 (da 40 % TM)

Schnittkäse:
Fett i. Tr. x 0,5 (da 50 % TM)

Hartkäse:
Fett i. Tr. x 0,6 (da 60 % TM)

Zum Beispiel hat Emmentaler mit 45 % Fett i. Tr. ca 27 % Fett absolut.



*Zum Beispiel bei Bergkäse

Traditionelle Käsesorten

Original Emmentaler und Bergkäse aus Österreich werden noch auf ganz natürliche Weise aus Rohmilch, die aus Heuwirtschaft stammen muss, hergestellt.

Nur Emmentaler und Bergkäse mit dem Heumilch-Logo garantieren diese traditionelle Herstellung.

Die EU hat ein eigenes Schutzsystem für Produkte mit besonderer Herkunft. Bei der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) müssen Erzeugung (Bauer), Verarbeitung (Käserei) und Herstellung (Reifung) in einer bestimmten Region nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

In Österreich gibt es nur sechs Käse mit diesem Schutz: Vorarlberger Bergkäse g.U., Vorarlberger Alpkäse g.U., Tiroler Bergkäse g.U., Tiroler Almkäse/Alpkäse g.U.,Tiroler Graukäse g.U. und Gailtaler Almkäse g.U..

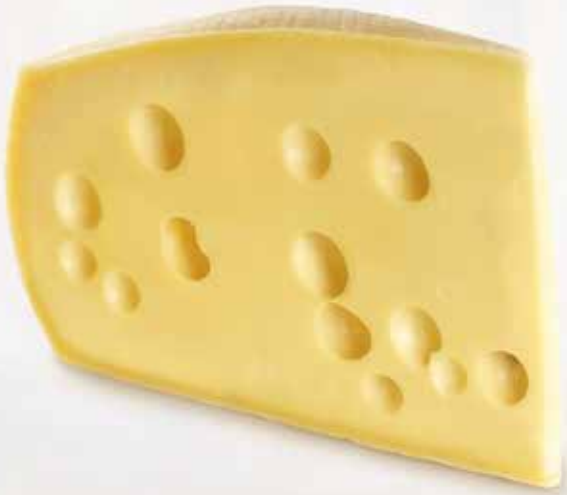
Heumilch

EINFACH URGUT.

Geschmack

Hinter der Entwicklung der Aromen steht eine Vielzahl von Komponenten, die bei der Käseherstellung eine Rolle spielen. Je nach Herkunft und Behandlung können sich so die verschiedensten Geschmacksnuancen entfalten.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Die bei Heumilch-Käse wahrgenommenen Aromen sind sehr komplex, eine Vielzahl von Komponenten ist daran beteiligt. Die genaue Zusammensetzung und die Entstehung der einzelnen Käsearomen sind aber immer noch Gegenstand wissenschaftlicher Forschung und noch nicht im Detail bekannt.

Von der Technologie zum Aroma

Käsereitechnologisch sind folgende Prozesse für den Geschmack sowie für die Beschaffenheit von Käse verantwortlich:

- **die Milchsäurereifung (Abbau von Milchzucker)**
- **der Abbau von Milcheiweiß**
- **der Fettabbau**

Folgende Übersicht bietet einen Überblick über die wichtigsten Aromaquellen. Denn das Wissen darüber hilft, Käse besser zu verstehen und qualitativ beurteilen zu können. Käse ist aber nach wie vor ein Naturprodukt und der Käsungsprozess eine Kunst und keine Wissenschaft.

Entstehung von Aromen

- **Fruchtig-pflanzliche Aromen:** Dafür sind oft Säuerungskulturen oder Propionsäurebakterien verantwortlich. Letztere forcieren beispielsweise bei Emmentaler eine süßliche Note, die fallweise an Ananas oder Banane erinnert.

- **Malzig-röstige Aromen:** Werden durch den Eiweißabbau hervorgerufen, aber auch die Rotkultur lässt diese entstehen – meist in Verbindung mit dem Basisgeschmack umami.

- **Milchig-rahmige Aromen:** Hier ist der Grundstoff Milch ausschlaggebend, wobei das Milchfett Geschmacksträger ist.

- **Ammoniak-Aroma:** Mit zunehmendem Eiweißabbau werden Geschmack und Geruch immer intensiver – bis hin zum Ammoniak-Aroma. Dieses ist als Stoffwechselprodukt der Rotkulturbakterien vorzufinden, die mit zunehmender Reifung verstärkt auftreten. Bei Weichkäse mit Weißschimmel (z. B. Camembert) können bei zu starkem Eiweißabbau unerwünschte Ammoniak-Noten auftreten.

- **Hefe-Aroma:** Hefen sind einerseits für die Entwicklung der Rotkulturen erforderlich, spielen aber auch bei der Reifung von Schimmelkäsen und Sauermilchkäsen eine wichtige Rolle. Ebenfalls zu den Hefen gehört der Milchschimmel. Dieser ist wichtig für die Trocknung der Käseoberfläche und forciert einen fruchtigen Duft. Generell entstehen durch Hefen fruchtige, estrige Aromen. Gärende Hefen, wie sie bei der Bier- und Weinherstellung vorkommen, sind bei Käse nicht erwünscht.

- **Bitternoten:** Der Eiweißabbau ist entscheidend für die Textur und die Geschmacksentwicklung vieler Käsesorten. Jedoch kann sich bei zu starkem Abbau Bitterkeit bilden, die tendenziell eher bei fettreduzierten Sorten auftritt. Bei bestimmten Edelschimmelkäsesorten ist eine „edelherbe“ Bitternote allerdings gewünscht. Dabei intensiviert der zugeführte Schimmelpilz Penicillium roqueforti den Eiweißabbau.

- **Kristalle:** Bei lange gereiften Hartkäsen findet man auf der Oberfläche oder im Teig kristalline Körner. Sie entstehen durch die Kristallisation der Aminosäuren, die vom Eiweißabbau hervorgerufen werden. Auch das Salz kann bei lang gereiften Käsen Kristalle bilden. Sie verleihen dem Käse ein kristallines Mundgefühl.

- **Salzige Noten:** Weichkäse werden üblicherweise nur durch das Salzbad gesalzen. Hartkäse, aber auch Schnittkäse werden zusätzlich auch während der Reifung (z. B. mit Rotkulturen in Salzlösung oder durch Trockensalzung) gesalzen. Hier dringt das Salz von der Randzone ins Käseinnere ein. Salz verstärkt den Käsegeschmack und ist erwünscht. Erst ab einem Gehalt von zwei Prozent wird es im Käse als „salzig“ wahrgenommen. Großlochkäse wie Emmentaler gehören zu den salzarmen Käsen, da die Propionsäurebakterien salzempfindlich sind.

Hinweis

Durch Kristallisation entsteht im Mund ein sandiges Gefühl, wie es zum Beispiel bei Parmesan üblich ist.

Einfluss von Fett

Fett macht die Textur eines Käses cremig und geschmeidig. Bei milchigrahmigen Aromen ist das Milchfett Hauptgeschmacksträger. Während der Reife bleibt das Fett im Käse intakt erhalten, ausgenommen im Fall von Blauschimmelkäse: Hier ist der Fettabbau erwünscht, da er zur Aromabildung beiträgt.

Hinweis

Seifige, ranzige Noten im Käse sind auf Fettfehler zurückzuführen.

Einfluss der Milchsäurekulturen

Der Gehalt an Milchsäure wirkt sich maßgeblich auf die Textur des Teiges und auf den Geschmack aus:

- **Niedriger Gehalt** ergibt einen elastischen Teig und ein mildes Aroma.
- **Höherer Gehalt** ergibt einen kurzen (brüchigen) Teig und ein intensives Aroma.

Die Milchsäurekulturen sind am Eiweißabbau beteiligt und damit an der Bildung des Aromas und der Entwicklung des Teigs. Junge Käse, die ihre Reifung noch nicht abgeschlossen haben, haben oft noch einen leicht säuerlichen Geschmack. Ein hoher Gehalt an Milchsäure wirkt verzögernd auf die Reifung.

Heumilch

EINFACH URGUT.

Käsebeschreibungen

So vielfältig und raffiniert die Heumilch-Käse-Spezialitäten, so anspruchsvoll kann es sein, deren Genuss in Worte zu fassen. Die folgenden Seiten helfen Ihnen dabei.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Mit der Heumilch Käsesprache soll der Genuss von Käse noch mehr Freude machen und zum Diskutieren und Kommunizieren der eigenen Vorlieben anregen. Sie zeigt auf, welche Gemeinsamkeiten spezielle Käsearten haben oder wie sie sich voneinander unterscheiden.

Heumilch-Käse kommt zu Wort

Die hier ausgewählten und animierend beschriebenen Heumilch-, Butter- und Käsesorten stellen eine Auswahl der Vielfalt an Heumilch-Produkten dar. Sie sind übersichtlich in Aromagruppe, Intensität, Duft, Geschmack und Mundgefühl dargestellt sowie auch in beschreibender Form erläutert. Jedes Produkt ist zudem mit einem Steckbrief ausgestattet.

Da jeder Käseliebhaber individuelle Vorlieben hat, soll die Käsesprache für alle als zugänglich betrachtet werden, um die eigenen Empfindungen besser beschreiben zu können. Sie wurde für Genießer und Liebhaber heimischer Heumilch-Spezialitäten erarbeitet, um traditionelle Genüsse neu zu entdecken.

Heumilch – pasteurisiert

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig	

DUFT Rahm, Butter, Blumenwiese, Banane, Marzipan, Weißbrot

GESCHMACK Rahm, Mandel, Biskuit, Weißbrot, helles Karamell, Vanilleschote

MUNDGEFÜHL seidig, glatt, mollig

Heumilch pasteurisiert

Betont rahmiger Duft, dazu gesellen sich frische Butter, Blumenwiese und Banane. Mit Marzipan und Weißbrot sind auch röstige Komponenten vernehmbar. Am Gaumen ebenfalls deutlich rahmig, umspielt von schönen Mandelaromen. Dahinter eröffnen sich süßlich anmutende Noten von Biskuit, Weißbrot, hellem Karamell und Vanilleschote. Diese verbinden sich wunderbar mit der seidig-glatten sowie molligen Textur.

Heumilch

Steckbrief

Gruppe
Vollmilch

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fettgehalt
3,2 % Fett

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig	

DUFT Rahm, Biskuit, Blumenwiese, Heu, Mandel, Vanilleschote

GESCHMACK Rahm, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Mandel, Weißbrot

MUNDGEFÜHL seidig, mollig, saftig

Heumilch Rohmilch

Beginnt mit Aromen von Rahm und charmanten Noten von Biskuit. Erweckt außerdem sommerliche Assoziationen von Blumenwiese und frischem Heu, abgerundet durch Mandel und Vanilleschote. Ähnlich dem Duft umfasst die geschmackliche Wahrnehmung Rahm, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Mandel und Weißbrot. Auch eine zarte Süße kommt dazu. Seidig und mollig fühlt sich die Textur an, deren natürliche Inhomogenität eine gewisse Saftigkeit entstehen lässt.

Heumilch

Steckbrief

Gruppe
Rohmilch

Milchbearbeitung
unbehandelte Heumilch

Fettgehalt
natürlicher Fettgehalt
ca. 3,9 – 4,2 %

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig	

DUFT Rahm, Buttermilch, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Honig

GESCHMACK Rahm, Buttermilch, Vanilleschote, Mandel, Weißbrot, helles Karamell

MUNDGEFÜHL glatt, seidig, mollig

Süßrahmbutter

Während Rahm und Buttermilch als die zu erwartenden Aromen auftreten, überraschen dazu Noten von Blumenwiese, Heu, Vanilleschote und Honig. Der Geschmack spiegelt den Duft nahezu identisch wider. Hinzu kommen Mandel, Weißbrot sowie ein Hauch von hellem Karamell, dem sich eine zarte Süße anschließt. Vorbildlich glatt ist die Textur, mit seidigem bis molligem Mundgefühl.

Heumilch

Steckbrief

Gruppe
Süßrahmbutter – Teebutter

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fettgehalt
82 % Fett

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Sauerrahmbutter

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige

INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig

DUFT Sauerrahm, Rahm, Blumenwiese, Jungholz, gekochte Erdäpfel, Hülsenfrüchte

GESCHMACK Rahm, Buttermilch, Vanilleschote, Ananas, Mandel, helles Karamell

MUNDGEFÜHL glatt, schmelzend, seidig

Sauerrahmbutter

Mit erfrischendem Duft nach Sauerrahm verrät diese Butter ihren Rohstoff. Auch Noten von Rahm, Blumenwiese und Jungholz kommen hinzu. Dem folgt mit gekochten Erdäpfeln und Hülsenfrüchten ein Gruß aus dem Gemüsegarten. Rahm und Buttermilch bilden am Gaumen die prominentesten Komponenten. Abgerundet werden diese von Vanilleschote, Ananas, Mandel und hellem Karamell. Musterhaft glatte und seidige Textur, welche sich zudem als zart schmelzend erweist. Der zarte Säuretouch ist ebenfalls erfreulich produkttypisch.

Heumilch

Steckbrief

Gruppe
Sauerrahmbutter

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fettgehalt
82 % Fett

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige

INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig

DUFT Pilze, Moos, Butter, Sauerrahm, Hefe, Ammoniak

GESCHMACK Pilze, Maroni, Rahm, Sauerrahm, Malz, Hefe

MUNDGEFÜHL weich, geschmeidig, cremig

Camembert

Mit unverkennbarem Duft nach frischen Pilzen ein exemplarischer Vertreter dieses Käsetyps. Sehr schön zu vernehmen sind außerdem Moos, Butter, Sauerrahm und Hefe – klassisch die dezenten Anklänge von Ammoniak. Die Pilzaromen finden sich am Gaumen wieder. Frischer Rahm und Sauerrahm treten hervor und suggerieren eine feinsäuerliche Note. Dazu schwingt in der geschmeidig-cremigen Textur eine Melange aus Maroni, Malz und Hefe mit.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 23 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Wochen mit Weißschimmel gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

Camembert gereift

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Pilze, Maroni, Rahm, Malz, Hefe, Ammoniak

GESCHMACK Pilze, Maroni, Rahm, Hefe, Ammoniak, helles Karamell

MUNDGEFÜHL weich, geschmeidig, schmelzend

Camembert gereift

Die weiße Schimmelflora verströmt die typischen Pilzaromen. Auch Anklänge von Maroni und Hefe spielen mit hinein sowie angenehm rahmig-malzige Noten. Seine Reife verrät der Käse durch die recht deutliche Präsenz von Ammoniak. Im Geschmack kehren die Aromen des Dufts nahezu identisch wieder. Bemerkenswert ist der feine Schmelz des Käses, welcher ein Gefühl von umami entstehen lässt. Zu diesem harmonischen Ganzen fügen sich etwas vorlaute Ammoniaknoten, welche bei vielen Käseliebhaberinnen und Käseliebhabern sehr willkommen sind.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 23 % Fett absolut)

Reifezeit
5 Wochen mit Weißschimmel gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Ziegencamembert

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Pilze, Karfiol, Moos, Jungholz, Walnuss, Joghurt

GESCHMACK Pilze, gekochter Spargel, Walnuss, Milch, Sauerrahm, Hefe

MUNDGEFÜHL cremig, geschmeidig, schmelzend

Ziegencamembert

Dieser Ziegencamembert präsentiert sich mit vegetabilem Duft aus Pilzen, Karfiol, Moos, Jungholz, Walnuss und Joghurt. Nahezu identische Aromen entfalten sich am Gaumen. Pilze und gekochter Spargel sind dabei tonangebend. Geschmackliche Vielfalt bieten zudem Walnuss, Milch, Sauerrahm und Hefe. Die cremige und geschmeidige Textur schmilzt wunderbar und lässt ein angenehmes Mundgefühl entstehen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Ziegen-Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 29 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Wochen mit Weißschimmel gereift

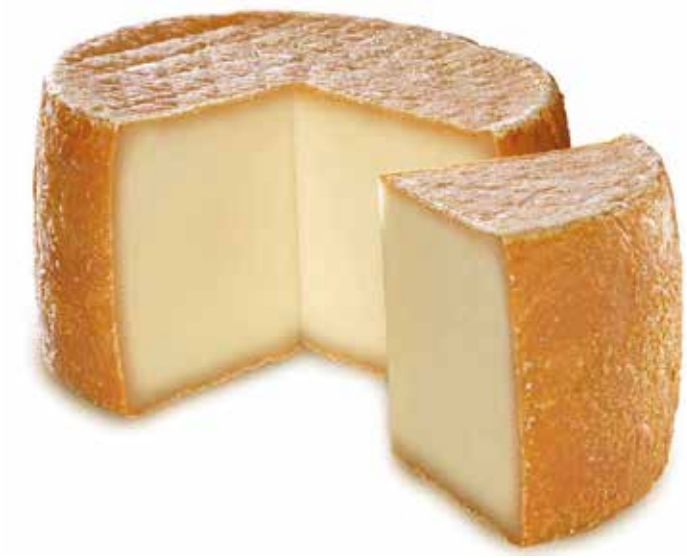
Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Banane, geröstetes Weißbrot, Kaffee, Schwarzbrot, Hefe, Ammoniak

GESCHMACK Honig, Banane, Haselnuss, dunkles Karamell, Buttermilch, Ammoniak

MUNDGEFÜHL mürb, geschmeidig, mollig



Ziegenkäse

Sehr vielschichtiges Aromenspektrum von Banane, geröstetem Weißbrot, Kaffee und Schwarzbrot. Noten von Hefe und Ammoniak sind klassisch für die Pflege der Rinde mit Rotkulturen. Honigaromen kommen am Gaumen dazu, begleitet von Banane, Haselnuss, dunklem Karamell und feinsäuerlicher Buttermilch. Ammoniak ist ebenfalls wieder dezent zu vernehmen. Die mittelfeste Textur ist klassisch für Schnittkäse, zusätzlich erfreut das geschmeidige und mollige Mundgefühl.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Schnittkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 29 % Fett absolut)

Reifezeit
2 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Tiroler Graukäse g. U.

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	malzig-röstig	**sonstige**
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Hefe, Sauerrahm, Honig, Heu, Pfeffer, Malz

GESCHMACK Hefe, Buttermilch, Dörrobst, Jungholz, Honig, Weißbrot

MUNDGEFÜHL inhomogen, von krümelig bis elastisch und weich

Tiroler Graukäse g. U.

Ein Käse, auf den man sich einlassen muss. Verschiedenartig wie sein Äußeres ist auch der Duft mit einem Aromenbogen von Hefe bis hin zu Sauerrahm, Honig, Heu, pfeffrigen Noten und Malz. Frische Hefe bestimmt die primäre Wahrnehmung am Gaumen. Für Vielschichtigkeit sorgen Buttermilch, Dörrobst, Jungholz, Honig und Weißbrot. Der inhomogene Teig des Käses bedingt sehr unterschiedliche haptische Eindrücke. Diese können sowohl krümelig und etwas bröselig sein als auch elastisch oder weich.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Sauermilchkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Mager-Heumilch

Fett in Trockenmasse
2 % (< 1 % Fett absolut)

Reifezeit
2 Wochen

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Tilsiter klassisch

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Buttermilch, Rahm, gekochte Erdäpfel, Maracuja, Biskuit, helles Karamell

GESCHMACK Buttermilch, Malz, helles Karamell, Haselnuss, Apfel, Hefe

MUNDGEFÜHL mürb, geschmeidig, schmelzend

Tilsiter klassisch

Sehr ruhiges Duftbild, das mit erfrischenden Buttermilcharomen beginnt und seine Fortsetzung in Rahm, gekochten Erdäpfeln, Maracuja, Biskuit und hellem Karamell findet. Analog zum Duft ist Buttermilch auch am Gaumen am deutlichsten wahrnehmbar. Sehr charmant macht sich zudem der Mix aus Malz, hellem Karamell, Haselnuss, süßem Apfel und hefigen Noten. Klassisch mürb und geschmeidig mutet der Teig an, erfreulich zart schmilzt er am Gaumen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Schnittkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 26 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Wochen in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige

INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**

DUFT
Buttermilch, Blumenwiese, gekochter Kohl, Maracuja, helles Karamell, Röstzwiebeln

GESCHMACK
Buttermilch, Haselnuss, Apfel, gekochte Erdäpfel, Malz, helles Karamell

MUNDGEFÜHL
mürb, geschmeidig, mollig

Mondseer

Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement – von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl bis hin zu animierender Maracuja, hellem Karamell und Röstzwiebeln. Buttermilch ist am Gaumen ebenfalls prominent. Die stimmige Ergänzung bilden Haselnuss, Apfel, gekochte Erdäpfel, Malz und helles Karamell. Die zunächst mürb anmutende Textur erweist sich als angenehm geschmeidig und erzeugt mit Fortdauer ein molliges Mundgefühl.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Schnittkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 25 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Wochen in Naturrinde gereift

Besonderheit
Käsespezialität aus dem Mondseeland

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

Weichkäse Rotkultur mittelkräftig

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT geröstete Erdnuss, Malz, helles Karamell, Sauerrahm, Hefe, Ammoniak

GESCHMACK Buttermilch, Weißbrot, helles Karamell, geröstete Erdnuss, gekochte Erdäpfel, Ammoniak

MUNDGEFÜHL weich, seidig, schmelzend

Weichkäse Rotkultur mittelkräftig

Ausgeprägter Duft nach gerösteten Erdnüssen. Durch Malz und helles Karamell bestätigt sich der röstige Eindruck. Sauerrahm, Hefe und Ammoniak forcieren den signifikanten Charakter dieses Käsetyps. Mit Buttermilch, Weißbrot und hellem Karamell ist der Geschmackseindruck wesentlich hellaromatischer als erwartet. Geröstete Erdnüsse sind erneut zugegen, auch Ammoniak – ergänzt von gekochten Erdäpfeln. Die weiche, seidige und zart schmelzende Textur ist mit salzigen Noten gespickt, welche dem Käse zusätzliche Spannung verleihen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
thermisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
55 % (ca. 29 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Wochen in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Weichkäse Rotkultur kräftig

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Ammoniak, Rahm, dunkles Karamell, Röstzwiebeln, Muskat, Honig

GESCHMACK Buttermilch, Ammoniak, Hefe, Röstzwiebeln, Kakao, gekochte Erdäpfel

MUNDGEFÜHL schmelzend, seidig, zerfließend

Weichkäse Rotkultur kräftig

Deutliche Ammoniaknoten entsprechen der typischen Charakteristik dieses Käses. Ebenso Rahm, dunkles Karamell, Röstzwiebeln sowie Muskat und Honig. Am Gaumen ist Buttermilch sehr präsent. Schöne geschmackliche Tiefe erhält der Käse durch das Zusammenspiel von Ammoniak, Hefe, Röstzwiebeln und Kakao. Im Hintergrund sind zudem Aromen von gekochten Erdäpfeln vernehmbar. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In den wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
thermisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
50 % (ca. 27 % Fett absolut)

Reifezeit
5 Wochen in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Ammoniak, Hefe, Sauerrahm, Biskuit, geröstetes Weißbrot, Röstzwiebeln

GESCHMACK Rahm, Buttermilch, Hefe, Ammoniak, Vanilleschote, gekochte Erdäpfel

MUNDGEFÜHL cremig, geschmeidig, seidig

Bachensteiner

Prominentes Duftbild, das von Ammoniak über frische Hefe und Sauerrahm bis hin zu Biskuit und geröstetem Weißbrot reicht. Auch Anklänge von Röstzwiebeln kommen ins Spiel. Am Gaumen eröffnet sich ein stimmiges Ensemble aus Rahm, Buttermilch, Hefe, Vanilleschote und gekochten Erdäpfeln. Dazwischen blitzen immer wieder salzig-milchige Momente durch – kontrastiert von kecken Ammoniaknoten. Das Mundgefühl ist cremig und geschmeidig, beinahe von seidiger Fragilität, und zerfließt wunderbar am Gaumen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Weichkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
50 % (ca. 27 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Wochen in Naturrinde gereift

Besonderheit
typische Vorarlberger Käsespezialität

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

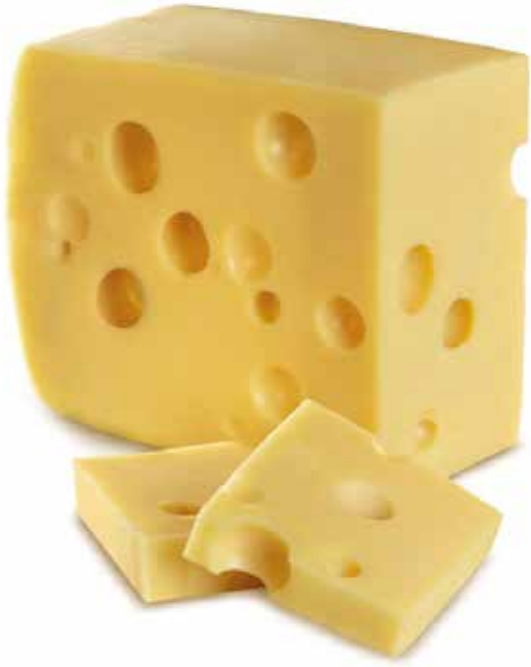
AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige

INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig

DUFT Walnuss, Heu, Jungholz, Zitrusfrüchte, Buttermilch, Lebkuchen

GESCHMACK Buttermilch, Blumenwiese, Zitrusfrüchte, Mandel, Dörrobst, Schwarzbrot

MUNDGEFÜHL kompakt, elastisch, saftig



Emmentaler

Im Duft stehen die fruchtig-pflanzlichen Aromen klar im Vordergrund. Walnuss, Heu, Jungholz und Zitrusfrüchte vermitteln Frische und Elan. Dezent ist ein leichtes Lebkuchenaroma erkennbar. Am Gaumen stimmen Buttermilch, Blumenwiese, Zitrusfrüchte und Mandel sowie ein zarter Säurekick direkt in diese Tonalität ein. Dörrobst und Schwarzbrot untermalen den Eindruck charmant. Die kompakt-elastische Textur entfaltet zunehmend eine gewisse Saftigkeit und wird von einem feinen Süßeschmelz begleitet.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 30 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Monate

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Emmentaler in Naturrinde – 3 Monate gereift

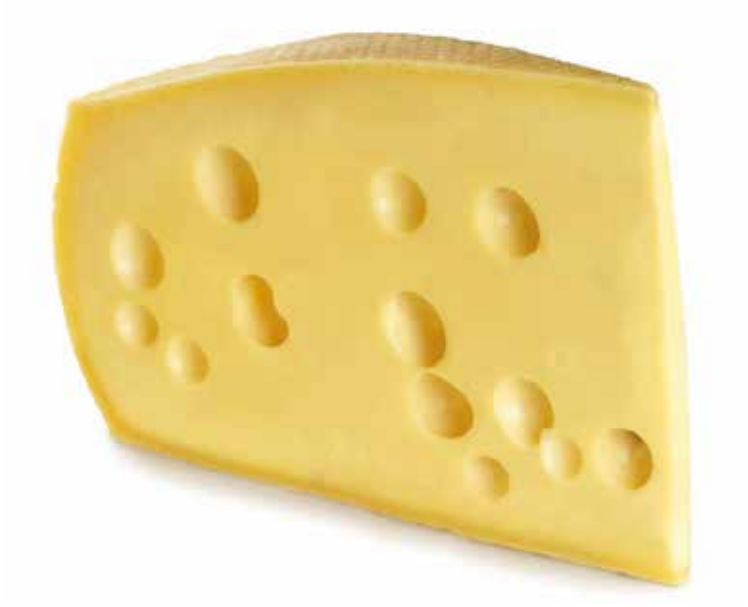
AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige

INTENSITÄT	**mild**	mittelkräftig	kräftig

DUFT Ananas, Honig, Mandel, Muskat, Jungholz, Sauerrahm

GESCHMACK Buttermilch, Ananas, gekochte Erdäpfel, Haselnuss, Malz, Kakao

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, saftig



Emmentaler in Naturrinde

3 Monate gereift

Betont hellaromatisches Duftbild von Ananas, Honig, Mandel und Muskat, das mit Jungholz und Sauerrahm auch jugendliche Frische suggeriert. Die Frische setzt sich am Gaumen mit Aromen von Buttermilch, Ananas und gekochten Erdäpfeln fort. Einen schönen Kontrapunkt bilden Haselnuss, Malz und Kakao. Der kompakte und mürb anmutende Teig zerfällt locker am Gaumen, lässt dabei einen feinen Süßeschmelz sowie animierende Saftigkeit entstehen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 30 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

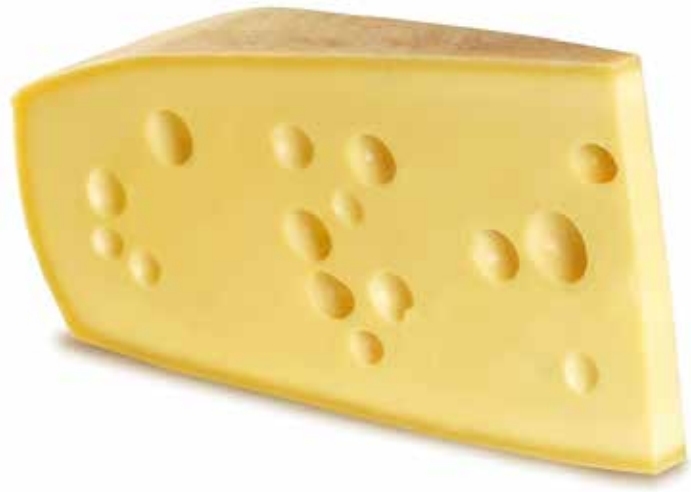
Emmentaler in Naturrinde – 10 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Rahm, Sauerrahm, Ananas, Blumenwiese, Marzipan, geröstetes Weißbrot

GESCHMACK Rahm, Sauerrahm, Ananas, Walnuss, Mandel, helles Karamell

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, schmelzend



Emmentaler in Naturrinde

10 Monate gereift

Süßlich anmutender Rahm gepaart mit Sauerrahm gestaltet den ersten Eindruck. Dahinter offenbaren sich Noten von reifer Ananas, die Würze einer Blumenwiese, feines Marzipan und geröstetes Weißbrot. Rahm und Sauerrahm bestimmen auch den Geschmack. Ananas bringt belebende Frische dazu, Walnuss, Mandel und helles Karamell bilden die Umrahmung. Der Reife entsprechend kompakt bis fest zeigt sich der Teig. Anfänglich etwas mürb, entfaltet er zunehmend eine schmelzige Fülle.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 31 % Fett absolut)

Reifezeit
10 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

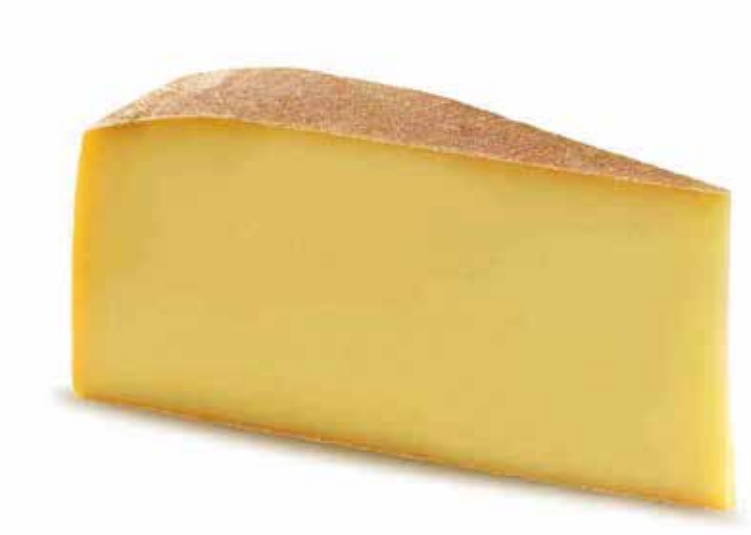
Vorarlberger Bergkäse g.U. – 3 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	**malzig-röstig**	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Malz, geröstete Erdnuss, Heu, Jungholz, Maroni, Buttermilch

GESCHMACK Malz, Buttermilch, Rahm, Hefe, Apfel, Maracuja

MUNDGEFÜHL mürb, glatt, geschmeidig



Vorarlberger Bergkäse g.U.

3 Monate gereift

Die Rinde verströmt einen feinen, malzig-röstigen Duft, im Teig kommen Aromen von frischem Heu, Jungholz, Maroni und Buttermilch hinzu. Malzige Noten dominieren den Geschmackseindruck, umrahmt von einer spannenden Buttermilch-Süßrahm- und Hefe-Komponente, aufgefrischt von animierenden Apfel- und Maracujanoten. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, welcher zunehmend geschmeidig wird.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 33 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Vorarlberger Bergkäse g.U. – 6 Monate gereift

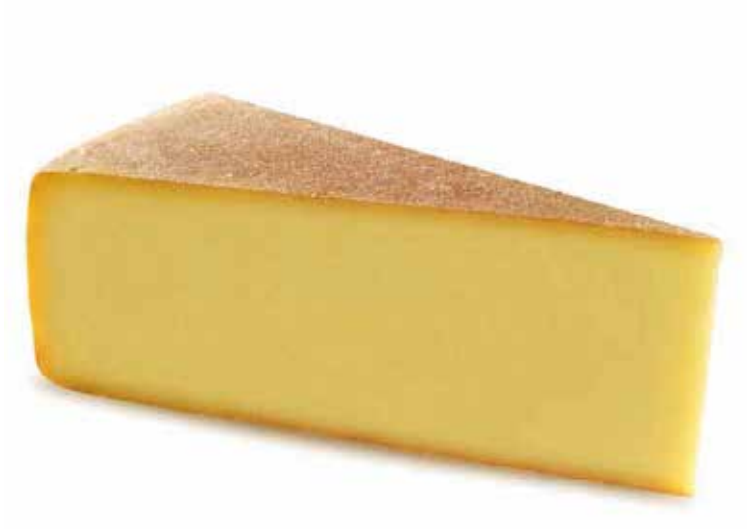
AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	**malzig-röstig**	sonstige

INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig

DUFT Malz, Sauerrahm, Zitrusfrüchte, Blumenwiese, Hefe, Ammoniak

GESCHMACK dunkles Karamell, geröstetes Weißbrot, Blumenwiese, Chili, Leder, Sauerrahm

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, geschmeidig



Vorarlberger Bergkäse g.U.

6 Monate gereift

Zum charmanten malzigen Duft zeigen sich frische Aromen von Sauerrahm, Zitrusfrüchten und Blumenwiese. Dezent auszumachen sind auch Hefe und Ammoniak, die dem Käse eine etwas freche Note verleihen. Am Gaumen treten dunkles Karamell und geröstetes Weißbrot deutlich hervor. Diese verbinden sich mit Blumenwiese, Chili, Leder und Sauerrahm zu einem stimmigen und zugleich spannenden Ganzen. Wunderbar gereift ist zudem der Teig mit kompakter, mürber Struktur, welche sich am Gaumen schön geschmeidig anfühlt. Durch diese Harmonie blitzt indessen ein animierendes Spiel von Salz- und Süßekomponenten hervor.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 33 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

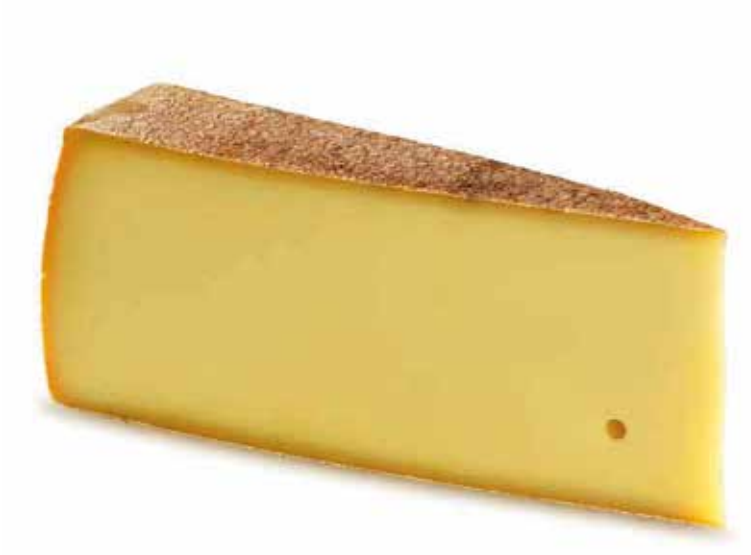
Vorarlberger Bergkäse g.U. – 12 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	**malzig-röstig**	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Dörrobst, Erdnuss, Maracuja, Zitrusfrüchte, Rahm, Malz

GESCHMACK Malz, Kakao, dunkles Karamell, Zitrusfrüchte, Haselnuss, Butter

MUNDGEFÜHL mürb, cremig, kristallin



Vorarlberger Bergkäse g.U.

12 Monate gereift

Im Duft werden satte Aromen wie Dörrobst und Erdnuss durch Noten von reifer Maracuja und Zitrusfrüchten aufgefrischt. Anklänge von Rahm und Malz führen eine süßliche Assoziation herbei. Dunkelaromatisch beginnt der Geschmackseindruck: Malz, Kakao, dunkles Karamell verströmen einen ruhigen und zugleich noblen Eindruck. Frisch und animierend mischen sich ausgereifte Zitrusfrüchte, Haselnuss und Süßrahmbutter darunter. Die mürbcremige Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 34 % Fett absolut)

Reifezeit
12 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

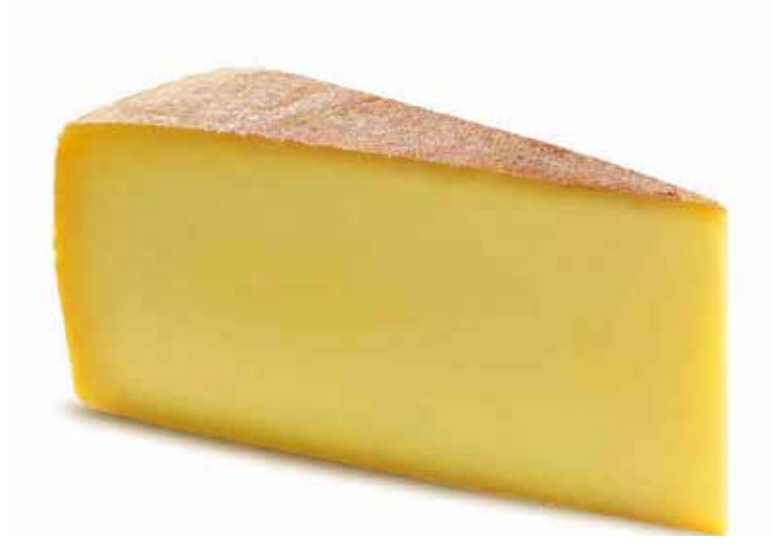
Tiroler Bergkäse g.U. – 3 Monate gereift

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Maracuja, Maroni, Vanilleschote, Joghurt, geröstetes Weißbrot, Hefe

GESCHMACK Buttermilch, Rahm, Maracuja, Apfel, Muskat, Malz

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, samtig



Tiroler Bergkäse g.U.

3 Monate gereift

Beginnt mit reichem Duft nach Maracuja und schwenkt dann über zu Aromen wie Maroni und Vanilleschote. Dahinter sind außerdem Joghurt, geröstetes Weißbrot und Hefe auszumachen. Rahmig-feinsäuerliche Noten charakterisieren das Geschmacksbild. Umrahmt werden diese von Maracuja, süßem Apfel und einem Hauch von Muskat. Anklänge von Malz sorgen für einen röstigen Touch. Dicht gewoben und mürb zeigt sich die Textur. Zarte, salzige Noten verleihen dem Käse einen gewissen Kick.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 32 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

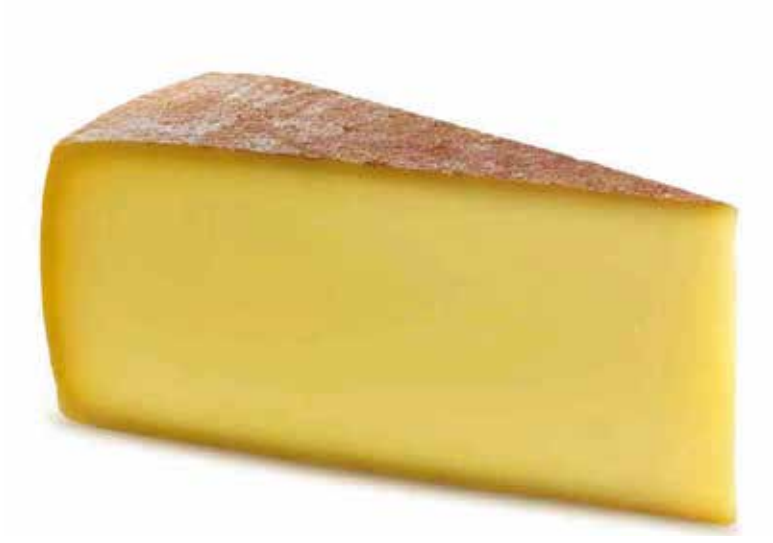
Tiroler Bergkäse g.U. – 6 Monate gereift

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Heu, Erdnuss, Maracuja, Biskuit, helles Karamell, Buttermilch

GESCHMACK Maracuja, Heu, geröstetes Weißbrot, Bitterschokolade, Joghurt

MUNDGEFÜHL kompakt, sandig, saftig



Tiroler Bergkäse g.U.

6 Monate gereift

Frisches Heu, Erdnuss und Maracuja sind von Beginn an präsent. Mit Fortdauer strömt auch der Duft von Biskuit, hellem Karamell und Buttermilch in die Nase. Die fruchtbetonte Art dieses Käses verstärkt sich am Gaumen, besonders durch Maracuja und Heublumen, stimmig ergänzt durch Aromen von geröstetem Weißbrot, Bitterschokolade und Joghurt. Der kompakte Teig schmilzt wunderbar und entwickelt dabei eine dezente Saftigkeit. Für einen animierenden Ausklang sorgt zudem das Duett von Süße und feinem Säurekick.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 32 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

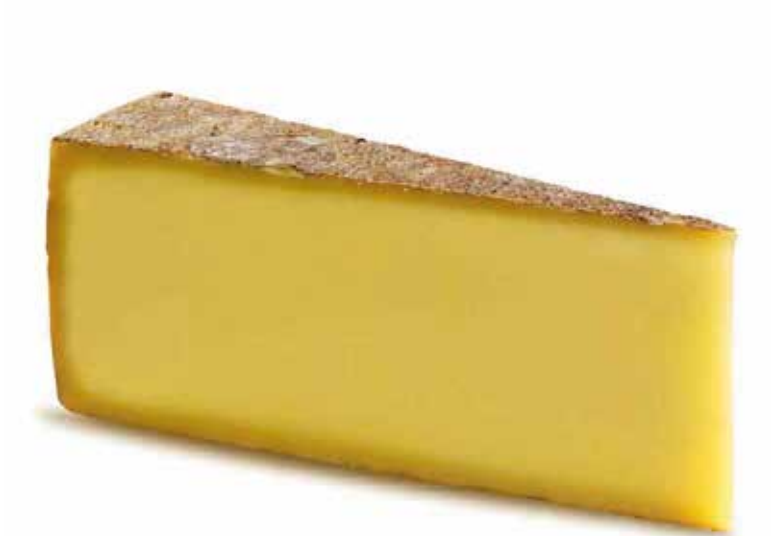
Tiroler Bergkäse g.U. – 12 Monate gereift

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Honig, Maracuja, Muskat, helles Karamell, Rahm

GESCHMACK Vanilleschote, Zitrusfrüchte, Apfel, Malz, geröstete Erdnuss, Butter

MUNDGEFÜHL mürb, schmelzend, mollig



Tiroler Bergkäse g.U.

12 Monate gereift

Honig, Maracuja und Muskat inspirieren im Duft zu Assoziationen einer Blumenwiese über erfrischende Früchte bis hin zu einem orientalischen Gewürzladen. Noten von Rahm und hellem Karamell stellen die Verbindung zum Grundprodukt und seiner Reife her. Mit Vanilleschote, Zitrusfrüchten und süßem Apfel zeigt sich der Käse am Gaumen hellaromatisch und von animierender Fruchtigkeit. Gediegenheit vermitteln Malz, geröstete Erdnüsse und frische Butter. Substanz verleiht die mürbe, zart schmelzende und mollige Textur.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 33 % Fett absolut)

Reifezeit
12 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

Steirischer Bergkäse – 3 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Sauerrahm, Butter, Jungholz, gekochte Erdäpfel, Honig, Blumenwiese, Zitrusfrüchte

GESCHMACK Buttermilch, Haselnuss, schwarzer Pfeffer, Jungholz, gekochter Spargel, Hefe

MUNDGEFÜHL mürb, geschmeidig, glatt

Steirischer Bergkäse

3 Monate gereift

Hellaromatisches Bukett aus Sauerrahm, Butter und Jungholz. Als stimmige Ergänzung kommen gekochte Erdäpfel, Honig und Blumenwiese sowie Nuancen von Zitrusfrüchten hinzu. Mit dem buttrig-milchigen Geschmackseindruck ist auch eine dezente Süße wahrnehmbar. Weiters umfasst das Aromenspektrum Haselnuss, schwarzen Pfeffer und Jungholz sowie Anklänge von gekochtem Spargel und frischer Hefe. Mürb bis geschmeidig fühlt sich der Teig am Gaumen an.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 30 % Fett absolut)

Reifezeit
3 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

Steirischer Bergkäse – 6 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	**milchig-rahmig**	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Buttermilch, Rahm, Haselnuss, Maracuja, Schwarzbrot, Rauch

GESCHMACK Buttermilch, Zitrusfrüchte, Honig, Banane, Maroni, Malz

MUNDGEFÜHL geschmeidig, mürb, saftig

Steirischer Bergkäse

6 Monate gereift

Der animierende Duft nach Buttermilch und frischem Rahm zaubert Bilder einer traditionellen Almwirtschaft herbei. Haselnuss, Maracuja, Schwarzbrot und rauchige Noten komplettieren den stimulierenden Eindruck. Buttermilch ist auch am Gaumen sehr präsent. Zu dieser Wahrnehmung fügen sich Zitrusfrüchte, Honig, Banane, Maroni und Malz hinzu. Ein Aromenmix, der zudem ein reizvolles Süße-Salz-Spiel inszeniert und sich wunderbar in den geschmeidig-saftigen Teig integriert.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 30 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität".

Steirischer Bergkäse – 12 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	**malzig-röstig**	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT geröstetes Weißbrot, Malz, Maracuja, Heu, Maroni, Sauerrahm

GESCHMACK geröstetes Weißbrot, Kaffee, helles Karamell, Honig, Erdnuss, Maracuja

MUNDGEFÜHL geschmeidig, schmelzend, mollig

Steirischer Bergkäse

12 Monate gereift

Das Duftbild umfasst Aromen von geröstetem Weißbrot, Malz, Maracuja, Heu und Maroni. Feine Sauerrahmnoten bringen noch eine milchige Komponente mit ein. Betont röstig-malzig präsentiert sich der Käse auch am Gaumen. Zum gerösteten Weißbrot gesellen sich hier Kaffee, helles Karamell, Honig und Erdnuss. Anklänge von Maracuja ergänzen den Eindruck mit animierender Fruchtigkeit. Geschmeidig mutet der Teig an, welcher wunderbar am Gaumen schmilzt und ein molliges Mundgefühl entstehen lässt.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 32 % Fett absolut)

Reifezeit
12 Monate in Naturrinde gereift

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

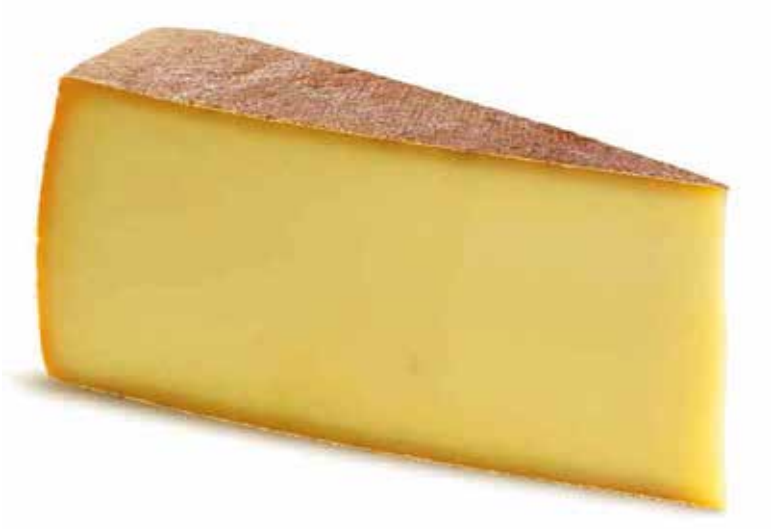
Vorarlberger Alpkäse g.U. – 6 Monate gereift

AROMAGRUPPE	fruchtig-pflanzlich	milchig-rahmig	**malzig-röstig**	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT geröstetes Weißbrot, Malz, Buttermilch, Honig, Muskat, Heu

GESCHMACK Malz, helles Karamell, Walnuss, gekochte Erdäpfel, Zitrusfrüchte, Rahm

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, geschmeidig



Vorarlberger Alpkäse g.U.

6 Monate gereift

Im Duft dominieren geröstetes Weißbrot und Malz. Buttermilch sorgt für eine milchige wie feinsäuerliche Komponente. Charmant abgerundet wird dies durch Honig, Muskat und Heu. Ähnlich erweist sich der Gaumeneindruck mit feinem Malz und hellem Karamell. Hinzu kommen Walnuss, gekochte Erdäpfel und reife Zitrusfrüchte sowie rahmige Anklänge. Die Textur ist schön kompakt und mürb und zeigt sich am Gaumen wunderbar geschmeidig. Im Ausklang verbleibt ein keckes Spiel von Süße und Salz.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 35 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

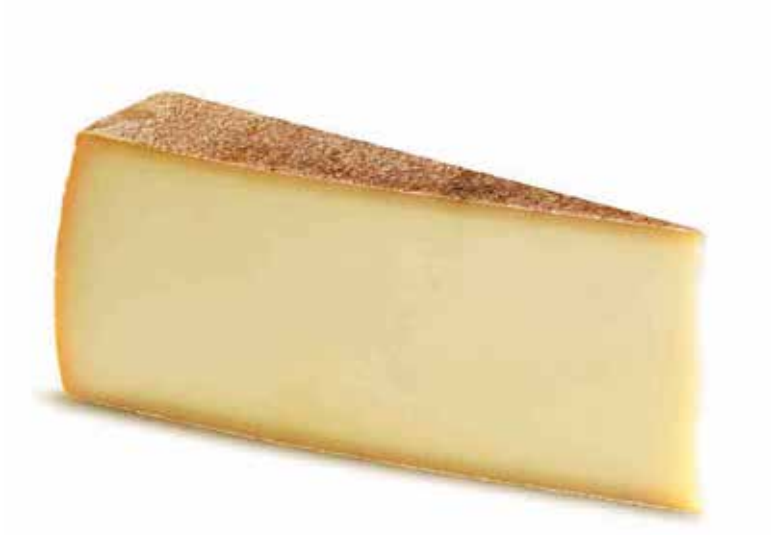
Tiroler Almkäse g.U. – 6 Monate gereift

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	**mittelkräftig**	kräftig	

DUFT Maracuja, Walnuss, Malz, Weißbrot, Röstzwiebeln, Buttermilch

GESCHMACK Maracuja, Dörrobst, Malz, Bitterschokolade, Walnuss, Sauerrahm

MUNDGEFÜHL kompakt, mürb, schmelzend



Tiroler Almkäse g.U.

6 Monate gereift

Während anfangs überwiegend Maracuja, Walnuss und Malz duften, öffnen sich allmählich Noten von Weißbrot, Röstzwiebeln und Buttermilch. Ein spannungsvoller Aromenmix zeigt sich dazu am Gaumen. Etwa mit Maracuja, Dörrobst und Malz. Dazu fügen sich Bitterschokolade und Walnuss sowie erfrischende Anklänge von Sauerrahm. Kompakt, dabei wunderbar locker und mürb fühlt sich der Teig des Käses an. Zart schmelzend verlässt er den Gaumen.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Hartkäse

Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fett in Trockenmasse
45 % (ca. 35 % Fett absolut)

Reifezeit
6 Monate in Naturrinde gereift

Besonderheit
geschützte Ursprungsbezeichnung

Mit geschützter Ursprungsbezeichnung.

AROMAGRUPPE	**fruchtig-pflanzlich**	milchig-rahmig	malzig-röstig	sonstige
INTENSITÄT	mild	mittelkräftig	**kräftig**	

DUFT Unterholz, Tannenzapfen, Butter, Sauerrahm, Salbei

GESCHMACK Butter, Walnuss, Waldhonig, Weichsel, Moos, Unterholz

MUNDGEFÜHL pelzig, krümelig, cremig

Blauschimmelkäse

Durch die Nase strömen satte Blauschimmelaromen wie Unterholz, Tannenzapfen und Butter. Auch Anklänge von Sauerrahm und Salbei kommen ins Spiel und sorgen für eine frische Anmutung. Am Gaumen spannt sich ein Aromabogen von Butter, Walnuss über Waldhonig, Weichsel, Moos und Unterholz zu einem stimmigen Ganzen. Die pelzigen, leicht krümeligen Edelschimmeläderungen bringen Abwechslung im Mund. Der cremige Teig schmilzt wunderbar, bindet die salzigen Noten gut ein und sorgt für ein intensives, langanhaltendes Geschmackserlebnis.

Heumilch

Steckbrief

Käsegruppe
Schnittkäse

Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fett in Trockenmasse
50 % (ca. 32 % Fett absolut)

Reifezeit
5 Wochen

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Register

B

Bachensteiner 80

Blauschimmelkäse 110

C

Camembert 62

Camembert gereift 64

E

Emmentaler 82

Emmentaler in Naturrinde
3 Monate gereift 84

Emmentaler in Naturrinde
10 Monate gereift 86

H

Heumilch pasteurisiert 54

Heumilch – Rohmilch 56

M

Mondseer 74

S

Sauerrahmbutter 60

Steirischer Bergkäse
3 Monate gereift 100

Steirischer Bergkäse
6 Monate gereift 102

Steirischer Bergkäse
12 Monate gereift 104

Süßrahmbutter 58

T

Tilsiter klassisch 72

Tiroler Almkäse g.U.
6 Monate gereift 108

Tiroler Bergkäse g.U.
3 Monate gereift 94

Tiroler Bergkäse g.U.
6 Monate gereift 96

Tiroler Bergkäse g.U.
12 Monate gereift 98

Tiroler Graukäse g.U. 70

V

Vorarlberger Alpkäse g.U.
6 Monate gereift 106

Vorarlberger Bergkäse g.U.
3 Monate gereift 88

Vorarlberger Bergkäse g.U.
6 Monate gereift 90

Vorarlberger Bergkäse g.U.
12 Monate gereift 92

W

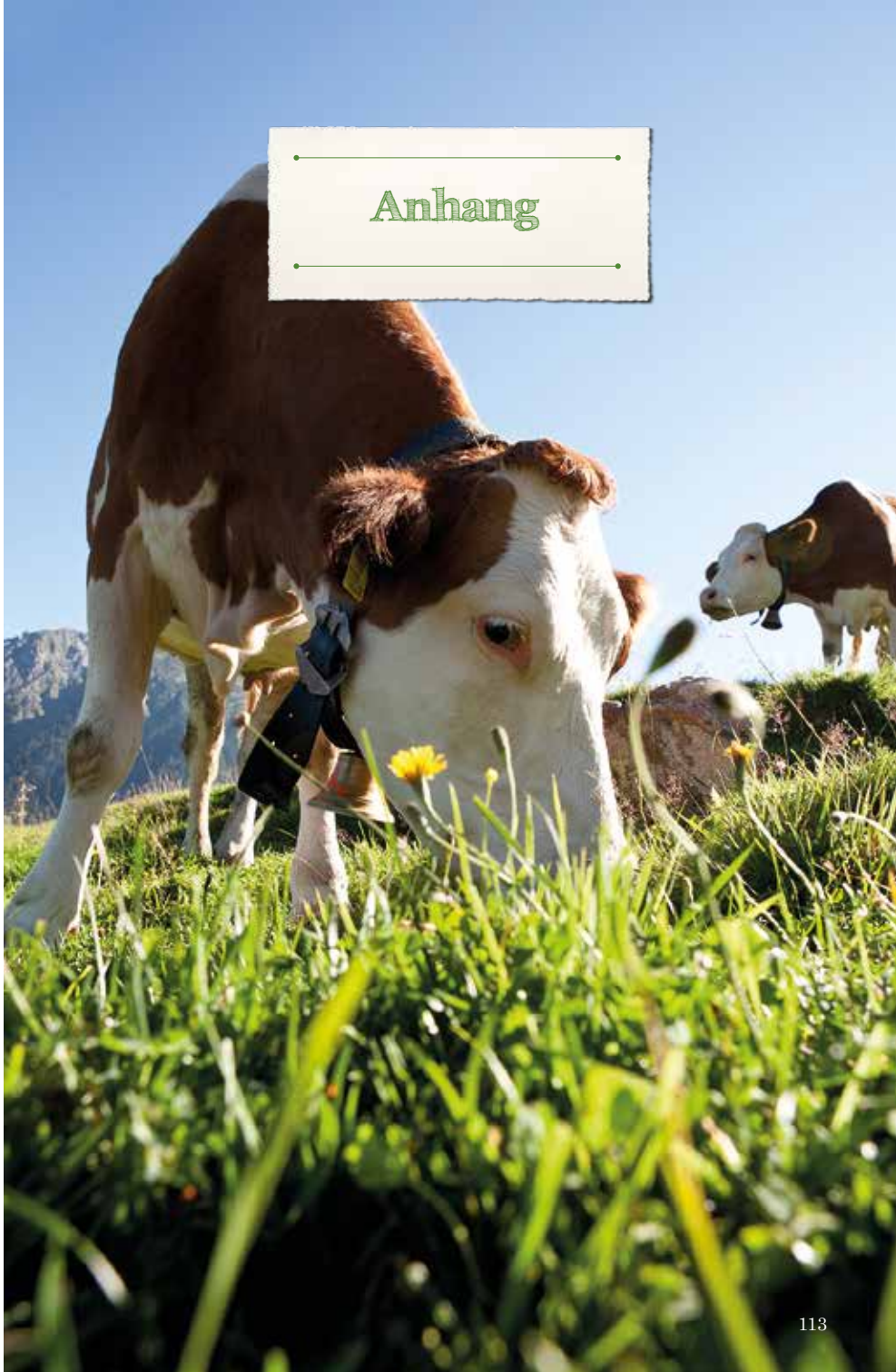
Weichkäse Rotkultur
kräftig 78

Weichkäse Rotkultur
mittelkräftig 76

Z

Ziegencamembert 66

Ziegenkäse 68



Anhang

Expertenteam

Dagmar Gross – Projektleitung

Beruflich widmet sich die Diplom-Käsesommelière, Diplom-Sommelière und staatlich geprüfte Weinmanagerin den Themen Marketing und Pressearbeit für Genussprodukte. Zudem ist sie auf die Gesetze der Harmonie von Käse und Wein sowie das Potenzial von Käse in der Gastronomie spezialisiert. Bei diversen Radio- und TV-Kanälen sowie Fachverlagen und Tageszeitungen ist sie eine häufig gefragte Interviewpartnerin zum Thema Käse. Ihre sensorischen Fähigkeiten setzt sie als Jurymitglied von Lebensmitteltests und -verkostungen namhafter Fachverlage in Österreich und Deutschland ein.

Christiane Mösl – Projektleitung

Die Diplom-Käsesommelière hat sich für einen Beruf im Marketing für Milchprodukte und Käsespezialitäten entschieden. Ein Weg, der durch den frühen Kontakt zum Produkt – die Familie führte eine Käserei im Salzburger Flachgau – geprägt war. Profund wie ihr Wissen über die Käseherstellung sind auch ihre Kenntnisse des nationalen und internationalen Käsemarktes. Diese setzt sie nun für die ARGE Heumilch ein. Um die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und insbesondere Heumilch-Käse lebendig zu kommunizieren, organisiert sie Events, hält Vorträge, macht Produktpräsentationen und initiierte die Heumilch Käsesprache.

Hans-Peter Chisté

Der internationale Käsefachmann hat sich die Förderung und Weiterentwicklung der österreichischen Käsekultur zur zentralen Aufgabe gemacht. Das umfassende Käseangebot in seinem Feinkostgeschäft ist nur ein Teil davon. Zahlreiche Initiativen, um das Bewusstsein für hochwertigen Käse unter den Konsumenten zu schärfen, sind auf seine Anregungen zurückzuführen. Gemeinsam mit dem Wifi Niederösterreich installierte er in Hannover die Käsesommelierausbildung nach österreichischem Vorbild. Er ist Mitglied angesehener internationaler Verkostungsjurys und engagiert sich in der Käsesommelierausbildung als Trainer sowie als Mitglied von Prüfungskommissionen.

Dr. Frieda Eliskases-Lechner

Ihre Dissertation widmete sie der Oberflächenflora von geschmierten Käsen. Nach dem Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur heuerte sie 1989 an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz an. Heute ist sie Qualitätsbeauftragte für den akkreditierten Bereich, zudem leitet sie das Sensorikpanel und ist Gutachterin nach § 73 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Die Kindheit am elterlichen Bauernhof in der Oststeiermark mit den selbst hergestellten Produkten hat sie früh geprägt. Diesem unverfälschten Geschmackserlebnis ist sie bis heute auf der Spur.

Expertenteam

Annemarie Foidl

Als Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes ist sie die höchste Instanz des österreichischen Sommelierwesens und international bestens vernetzt. In ihrem Brotberuf als Gastronomin mit hohem Weinanspruch erhält auch Käse große Aufmerksamkeit. Das Verkosten und Beschreiben von Käse ist Teil ihres Berufs: „Die Käsevielfalt ist absolut faszinierend und die Verbindung mit Wein und anderen Getränken eine spannende Herausforderung.“ Ein gutes Gefühl gibt ihr die Gewissheit, dass viele Milchbauern durch Heumilch-Käse eine gesicherte Zukunft haben.

Andreas Gstrein

Als Käsefachberater für die Gastronomie und Hotellerie ist der Diplom-Käsesommelier im Raum Tirol, Vorarlberg und Südtirol unterwegs. Sein umfassendes Käsewissen setzt er am Wifi Tirol als Trainer für die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier ein. Weiters engagiert er sich als Präsident der „Guilde Internationale des Fromagers de la Confrérie de Saint-Uguzon“. Dabei stehen die Förderung der traditionellen handwerklichen Käseherstellung und der Stellenwert von Käse als wertvolles Kulturgut im Mittelpunkt.

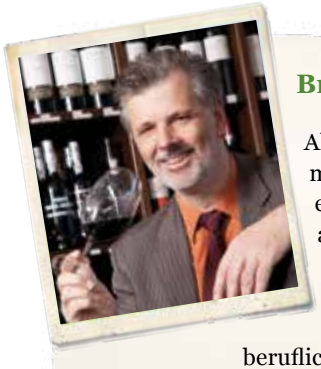
Ing. Bernhard Kupfner

Er ist als Fachlehrer an der Tiroler Fachberufsschule Kufstein-Rotholz tätig. Davor war er an der Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz als Abteilungsleiter und Referatsleiter für den Bereich der Produktion verantwortlich. Seine Aufgabenschwerpunkte umfassten Forschung und Produktentwicklung, die technologische Beratung von Käsereien sowie die Aus- und Weiterbildung von milchwirtschaftlichem Personal und bäuerlichen Milchverarbeitern.

Christina Nußbaumer

Sie ist Fachvorständin für den Bereich Ernährungswirtschaft an der Privaten Höheren Lehranstalt und Fachschule für wirtschaftliche Berufe in Hallein. Als Siegerin des Wettbewerbs „Käsesommelier des Jahres“ ist sie Staatsmeisterin der Jahre 2011 und 2012. Ihre zahlreichen Zusatzqualifikationen umfassen Käsesommelière, Sommelière, Kaffee-Expertin und Gesundheitstrainerin für den Bereich Ernährung. Weiters bildet sie diplomierte KäsekennerInnen sowie Jungsommeliers aus und arbeitet als Ausbilderin von Diplom-Käsesommeliers am Wifi Salzburg sowie für das Wifi Niederösterreich am Standort Hannover.

Expertenteam



Bruno Resi

Als Genusslobbyist, Weinhändler und Vorstandsmitglied des Tiroler Sommeliervereins engagiert er sich für den guten Geschmack. Dazu zählt auch seine Aufgabe als Trainer am Wifi Tirol für die Ausbildung zum Diplom-Sommelier. Er bezeichnet sich selbst als „Spätberufener“, der vor rund zehn Jahren in der Genussbranche seine berufliche Heimat fand. Mit seinem Weinhandel hat er sich speziell den iberischen Weinen verschrieben – besonders den portugiesischen und gespritteten Spezialitäten. Seine große Leidenschaft gilt der Kombination von hochwertigem Essen und Trinken.

Mag. Christine Stahl

Die Kompetenz der Ernährungswissenschaftlerin aus Linz ist in vielfacher Hinsicht geschätzt. Sei es zu Fragen rund um die Ernährungsgewohnheiten verschiedener Altersgruppen, zu kulinarischen Genussprojekten oder wenn es um die Neuentwicklung innovativer Lebensmittel geht. Im Rahmen ihrer Tätigkeit als Fachjournalistin verfasste sie bereits zahlreiche Artikel, die Lebensmittel aus verschiedensten Blickwinkeln beleuchten. Beginnend von der Historie über Herkunft, Sensorik und Verwendung in der Küche. Ebenfalls zu ihrem thematischen Spektrum zählen die Gastronomie und generell die professionelle Zubereitung von Speisen. In diesem Kontext arbeitete die erfahrene Expertin bereits an zahlreichen Publikationen, darunter auch Kochbüchern, mit.

Die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und entdecken Sie in unseren zahlreichen Broschüren allerlei Wissenswertes über die einzigartige Heuwirtschaft.

Köstliche Gerichte, die einfach nachzukochen sind, finden Sie in unseren zahlreichen Rezeptheften, die sich unterschiedlichen Schwerpunkten, wie zum Beispiel vegetarischer Ernährung oder Rezepten für Kinder, widmen.

Den Lebensraum der Heumilchkühe und die positiven Einflüsse der Heuwirtschaft auf Mensch und Natur kann man in den verschiedenen Fibeln entdecken.

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und lernen dabei spielend das Leben auf dem Heumilchbauernhof kennen.

Alle Broschüren können auf **www.heumilch.com** kostenlos bestellt werden.

Heumilch

Impressum

ARGE Heumilch Österreich – alle Rechte vorbehalten. Alle Informationen wurden mit größter Sorgfalt zusammengetragen, jedoch kann für den Inhalt und die Richtigkeit keinerlei Gewähr übernommen werden. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

Herausgeber und Medieninhaber
ARGE Heumilch

Verlags- und Herstellungsort
Innsbruck

Fachliche Beratung
Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz

Fotos
AMTirol, ARGE Heumilch, Agrarmarkt Austria Marketing GmbH,
Bryan Reinhart, David Ruehm, WEST Fotostudio,
Fotolia, shutterstock, istockphoto, Vorarlberg Tourismus

Verkostungsformular für Genießer.

Datum:

Käsename		Tierart	
Hersteller		Sonstiges	

Aussehen				
Textur/Handgefühl				
Geruch	**milchig-rahmig**	**fruchtig-pflanzlich**	**malzig-röstig**	**sonstige**
Aroma – pronasale Wahrnehmung				
Geschmack & Mundgefühl				
Grundgeschmacksarten				
Aroma – retronasale Wahrnehmung	**milchig-rahmig**	**fruchtig-pflanzlich**	**malzig-röstig**	**sonstige**
Textur/Mundgefühl				

Intensität	❍ mild ❍ mittelkräftig ❍ kräftig
Schlussfolgerung/ Bewertung	

Das Verkostungsformular kann unter *www.heumilch.at* jederzeit kostenlos als PDF heruntergeladen werden.

Verkostungsformular für Genießer.

Heumilch
EINFACH URGUT.

Datum:

Käsename		Tierart	
Hersteller		Sonstiges	

Aussehen				
Textur/Handgefühl				
Geruch	**milchig-rahmig**	**fruchtig-pflanzlich**	**malzig-röstig**	**sonstige**
Aroma – pronasale Wahrnehmung				
Geschmack & Mundgefühl				
Grundgeschmacksarten				
Aroma – retronasale Wahrnehmung	**milchig-rahmig**	**fruchtig-pflanzlich**	**malzig-röstig**	**sonstige**
Textur/Mundgefühl				

Intensität	❍ mild ❍ mittelkräftig ❍ kräftig
Schlussfolgerung/ Bewertung	

Das Verkostungsformular kann unter *www.heumilch.at* jederzeit kostenlos als PDF heruntergeladen werden.

Käsetextur

- dicht
- locker
- cremig
- elastisch
- fest
- weich
- kompakt
- geschmeidig
- schmelzend, zerfließend
- anliegend
- glatt
- mollig
- pelzig
- saftig
- samtig
- seidig
- inhomogen
- krümelig
- mürb
- kristallin (Teig)
- sandig (Rinde)

Grundgeschmack

- süß
- salzig
- umami
- sauer
- bitter

Käseverkostung für Genießer

Heumilch
EINFACH URGUT.

Aromagruppen

MILCHIG-RAHMIG
Butter
Buttermilch
Joghurt
Milch
Rahm (Schlagobers)
Sauerrahm
Topfen

FRUCHTIG-PFLANZLICH
Ananas
Apfel
Banane
Dörrobst
Maracuja
Weichsel
Zitrusfrüchte
Blumenwiese
Heu
Honig
Waldhonig
Erdnuss
Haselnuss
Mandel
Marille/Aprikose
Marzipan
Maroni (Edelkastanie)
Pinienkerne
Walnuss
Jungholz
Laub
Moos
Pilze (Champignon, Parasol, ...)
Tannenzapfen
Unterholz
Karfiol /Blumenkohl
Erdäpfel/Kartoffel gekocht
Kohl gekocht
Hülsenfrüchte gekocht
Spargel gekocht
Chili (scharf)
Kräuter (Salbei, Rosmarin, Kresse)
Pfeffer (scharf)

MALZIG-RÖSTIG
Biskuit
Lebkuchen
Geröstetes Weißbrot
Schwarzbrot
Weißbrot
Bitterschokolade
Kakao
Helles Karamell
Dunkles Karamell
Geröstete Erdnuss
Kaffee
Malz
Röstzwiebel

SONSTIGES
Ammoniak
Hefe
Leder
Rauch

Heumilch

EINFACH URGUT.

Käsesprache

Traditionelle Genüsse neu entdecken

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Verkostungsbogen

Heumilch

EINFACH URGUT.

- Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten geeignet.
- Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

Herausgeber und Medieninhaber
ARGE Heumilch
Grabenweg 68
A-6020 Innsbruck
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort
Innsbruck

www.heumilch.com

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
PEFC
PEFC/18-31-166
www.pefc.at