

Heumilch

EINFACH URGUT.

Käseplatten

Heumilchkäse perfekt angerichtet.

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.



Liebe Genießerinnen und Genießer der Heumilch!

Die natürliche Form der Fütterung unserer Kühe – Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter – wirkt sich positiv auf Tiergesundheit und Milchqualität aus. Ihre besondere Beschaffenheit und Güte lässt Käsemeister seit jeher auf Heumilch setzen.

Genossen und verkostet wird das schmackhafte Naturprodukt Käse gerne in gemütlicher Runde. Mit einem dazu passenden Glas Wein oder Bier, Nüssen, Obst oder Gelees. Doch was muss beim Vorbereiten von Käseplatten beachtet werden? Wie viele verschiedene Käse sollen Gastgeber für ihre Gäste vorbereiten? Welche Menge wird benötigt, und welche Beigaben können dazu gereicht werden?

Unser Rezeptheft stellt Ihnen die Zubereitung verschiedenster Heumilch-Käseplatten vor, beschreibt ideale Käsebegleiter, geeignete Schneidetechniken und Werkzeuge – und macht Ihnen nicht zuletzt mit Bildern herrlicher Heumilchkäse den Mund für Ihren nächsten Käsegenuss wässrig.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Zubereitung und guten Appetit!

Karl Neuhofer

Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer



Heumilch: Einfach urgut.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung

Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

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.

Das Heumilch-Regulativ

Heumilchbauern und Verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

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.



Gehaltvoller Genuss

Heumilchprodukte haben 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.

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 steht und sich diese selbst fortpflanzen konnten. Zudem sorgt das Gras der Heumilchkühe für Wachstumsimpulse und eine permanente Nachsaat ist nicht notwendig.



Urgut für die Tierwelt

Die Mahdzeitpunkte sind zeitlich und räumlich gestaffelt. 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.

CO₂-Speicher

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 CO₂, die sonst in die Erdatmosphäre entweichen und den Klimawandel beschleunigen.



Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Unverwechselbares Aroma

Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höheres Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

Ohne Konservierungsmittel

Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Hochwertiger Rohstoff

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



Die KUHWOHL-Initiative: Heumilchkühe werden nicht gehalten, sondern verwöhnt.



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.



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. Mit professioneller Beratung durch Tierärzte wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



Käseplatten: Vielfalt bereitet Freude!

Sie sind nicht nur optisch ein wahrer Hingucker, sondern bereiten einem selbst und seinen Gästen große Freude: kreative und schön angerichtete Käseplatten. Egal, ob als Vorspeise, Hauptgang oder zum Dessert serviert, bietet man Käsefreunden mit einer Auswahl an feinsten Heumilch-Käsesorten ein besonderes Geschmackserlebnis.

Ein klarer Vorteil von Käseplatten ist, dass sie sich optimal vorbereiten lassen und so die Arbeit jedes Gastgebers enorm erleichtern. Zudem sind sie vielfältig einsetzbar und für fast jeden Anlass geeignet.

Star einer Käseplatte ist natürlich der Käse selbst, und die Auswahl ist groß. Von bekannten Sorten wie Frischkäse, Camembert, Emmentaler oder Bergkäse bis hin zu regionalen Spezialitäten wie Graukäse, Weißlacker, Bachensteiner/Backsteinkäse oder Rässkäse reicht das Heumilch-Käsesortiment.

Auf einer Käseplatte sollte immer eine abwechslungsreiche Auswahl an verschiedenen Käsestilen angeboten werden, das heißt eine Variation aus Käsen mit unterschiedlichen Aromen und Geschmacksintensitäten.

Wussten Sie, dass ...

... Käsemeister seit jeher auf die besondere Güte der Heumilch schwören? Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen – Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher ideal zum Verkäsen geeignet.

Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

Friskäse

mild & cremig

cremige Friskäse mit erfrischender Säure, natur oder verfeinert mit Kräutern, Nüssen oder Früchten

Beispiele

Friskäse und Topfen/Quark von Kuh, Schaf, Ziege



Schnittkäse

klassisch & milchig

milchig-rahmige Schnittkäse ohne oder mit leichter Rotkultur-Stilistik

Beispiele

junge Gouda, Emmentaler, Mondseer, Rahmkäse, Butterkäse



Wussten Sie, dass ...

... Emmentaler zwar zu den Hartkäsesorten gehört, aber aufgrund der kurzen Reifezeit von rund drei Monaten ein

mildes Aroma hat? Deshalb ist er ein Vertreter dieser Gruppe. Exemplare mit längeren Reifezeiten gehören zum Käsestil "Hartkäse konzentriert & vielschichtig".

Weichkäse

mittelkräftig & cremig

rahmig-sahnige Weichkäse mit weißem Edelschimmel

Beispiele

Camembert, Brie, Weißer Rebell, Kleiner Stinker, Doppelschimmelkäse



Weichkäse

kräftig & schmelzend

geschmeidig-schmelzende
Weichkäse mit Rotkultur

Beispiele

Bachensteiner/Backsteinkäse,
Alpbachtaler, Schlössl, Schlosskäse,
Großer Stinker, Limburger,
Münster, Romadur



Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

lang gereifte Hartkäse mit Fülle,
Komplexität und Tiefgang

Beispiele

lang gereifte Käse ab 12 Monate,
Berg- und Alpkäse, Emmentaler
Naturrinde, Gletscher Rebell



Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

gereifte Schnittkäse mit Rotkultur
und Käse mit Kräutern oder
affinierter Rinde

Beispiele

leicht gereifte Tilsiter, Rahmtilsiter,
Mondseer, Bierkäse, Bauernkäse,
Raclettekäse, Arlberger, Edelziege,
Sennkäse, Kräuterschatz,
Heublumenkäse,
Almschnittlauchkäse,
Bockshornkleekäse



Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Schnittkäse mit blauem
oder grünem Edelschimmel

Beispiele

Tiroler Blue, Gorgonzola,
Roquefort



Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

länger gereifte Schnitt- und
Hartkäse mit und ohne Rotkultur

Beispiele

gereifte Berg- und Alpkäse bis
10 Monate, Edelschaf, Steinsalzkäse,
Laurentius extra, Langenegger
Dorfkäse, Heujuwel



Sauermilchkäse

kernig & rustikal

der Urkäse: mit Hefe- und
Milchschnitzreife

Beispiele

Tiroler Graukäse, Sura Käse,
Quargel/Harzer, Steirerkäse



Die geeignete Platte für jeden Anlass

Vor dem Einkauf und dem Anrichten einer Käseplatte sollte man sich selbst ein paar Fragen beantworten:

1. Für wie viele Personen ist die Käseplatte gedacht?
2. Für welchen Anlass wird die Platte gerichtet?
3. Gibt es Vorlieben der Gäste?

Käsemenge

Wird die Käseplatte als Hauptspeise gereicht, rechnet man mit einer Menge von 200-250 g Käse pro Person. Auf dieser Kalkulation basieren alle Rezepte in diesem Heft.

Falls die Käseauswahl lediglich als Dessert angeboten wird oder es neben der Käseplatte noch andere Platten oder Speisen zur Auswahl gibt, kann die Käsemenge pro Person auf 100-150 g pro Person verringert werden.

Verschiedene Käsesorten

Grundsätzlich gilt: Je mehr Personen, desto größer die Auswahl an verschiedenen Käsesorten. Bereitet man eine Käsevariation für 2 Per-

sonen vor, gilt es, mindestens 4 verschiedene Käsesorten zu verwenden, um eine ausreichende Auswahl bieten zu können. Bei Platten ab 4 Personen sollten mindestens 5-6 Käsesorten angedacht und bei Platten ab 9 bis 20 Personen mindestens 8 unterschiedliche Käse vorgesehen werden.

Sortenauswahl

Prinzipiell sollte jede Käseplatte eine bunte Mischung aus milden, aromatischen und besonders herzhaften Sorten enthalten. Jedoch haben auch Vorlieben der Gäste sowie Anlass und Location einen Einfluss auf die Gestaltung und Sortenauswahl einer Käseplatte.

Bei einer zünftigen Käse-Brotzeit dürfen zum Beispiel auch mehrere deftige Käsesorten mit dabei sein. Als Untergrund eignen sich rustikale Holzbretter sehr gut. Für besondere Anlässe darf die Auswahl an Käsesorten auch die eine oder andere Käsespezialität enthalten. Angerichtet wird das Ganze edel auf Schieferplatten oder hochwertigem Porzellan. Für Familienfeste ist es wichtig, dass auch die Lieblingskäsesorten der Kinder berücksichtigt werden.

Anordnung

Die Anordnung der einzelnen Käsesorten auf der Platte erfolgt nach Geschmacksintensität von mild nach würzig. Man startet mit der Anordnung beim mildesten Käse und schließt in der Reihenfolge mit dem intensivsten Käse ab. Zum Beispiel von links nach rechts bei eckigen Käseplatten und im Uhrzeigersinn mit Start bei 06:00 Uhr bei runden Platten.



Kühlung

Praktisch ist, dass Käseplatten sehr gut vorbereitet werden können. Am besten werden die Platten bei 8-12 °C gelagert und mit atmungsaktiver Frischhaltefolie abgedeckt. Für den Verzehr sollte der Käse Raumtemperatur haben, dafür nimmt man die angerichtete Platte etwa eine Stunde vor dem Servieren aus der Kühlung. Eine Ausnahme bildet Frischkäse, dieser wird gekühlt serviert.



Ideale Käsebegleiter

Ein Lebensmittel isst man selten allein. Zu Käse reicht man beispielsweise Brot, Beigaben und Getränke. Neben dem Sättigungseffekt hat dies vor allem sensorische Gründe. Passende Kombinationen können ein besonderes Geschmackserlebnis hervorrufen. In der Fachsprache kennt man dazu den Begriff „Food Pairing“. Ziel jedes Pairings ist eine Verbesserung bzw. Abrundung des Geschmacks.

In der Lehre des Food Pairings geht man davon aus, dass Zutaten mit gemeinsamen, überlappenden Aromen

besonders gut zueinanderpassen oder auch, dass kontrastierende Aromen ein spezielles Geschmackserlebnis schaffen. Trotz aller Bestrebungen, eine Harmonielehre zu entwickeln, werden individuelle Vorlieben immer existieren.

Natürlich passen zu einem cremigen Camembert andere Begleiter als zu einem kräftigen Bergkäse. Wir haben hier jedoch versucht, sogenannte „Allrounder“ zu finden, die für alle Käseplatten geeignet sind.

Obst

Weintrauben, Äpfel und Birnen zu Schnitt- und Hartkäse, Erdbeeren zu Weichkäse

Nüsse & Kerne

Geröstete Kürbiskerne (ungesalzen), Walnüsse

Brot

Bei Brot spielt die Textur eine wichtige Rolle. Knusprige Brote vertragen weiche Käse, weiche Brote auch härtere Käse. Knusprige Spezialbrote wie Grissini oder Pane Guttiau passen zum Beispiel wunderbar zu Frischkäse oder Weichkäse mit geschmeidig-cremigem Käseteig. Ein wahrer Allrounder, der sich zu fast allen Käsesorten gut kombinieren lässt, ist das Mischbrot.

Gelees & Chutneys

Birnengelee, Gänseblümchengelee, Lavendelblütengelee
Die Rezepte dafür gibt's auf Seite 36.

Mut wird belohnt!

Einige Food Pairing-Kombinationen scheinen auf den ersten Blick ziemlich gewagt. Doch Mut wird hier belohnt und erweitert das eigene Geschmacksuniversum.

Probieren Sie zum Beispiel lang gereiften Bergkäse mit Naturcola. Hier treffen kräftig-malzige Aromen auf ein natürliches Koffeingetränk mit intensiver Frucht- und Kräuternote.

Oder kombinieren Sie Blauschimmelkäse mit Brioche oder Früchtebrot. Die Süße des Brotes nimmt die Schärfe und die Bitternoten des Käses gut auf und bindet sie zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis. Sie werden staunen!



&



Käse No-Gos

Weit verbreitet, doch aus Sicht des Food Pairings als Begleiter zu Käse ungeeignet, ist sauer eingelegtes Gemüse. Mixed Pickles oder Essiggurken harmonieren aufgrund ihres hohen Säuregehalts nicht mit Käse. Dasselbe gilt auch für Zitrusfrüchte.

Ebenso allgemein gebräuchlich, aber nicht empfehlenswert ist das Würzen von Käse mit Salz, Pfeffer oder Paprikapulver. Jeder gute Käse besitzt seinen eigenen ausgewogenen Eigengeschmack, der kein zusätzliches Würzen erfordert. Die Zugabe von Gewürzen überlagert das Käsearoma, wobei die individuelle Note des Käses verloren geht.

Wussten Sie, dass ...

... bei Käsen mit Zusatz, wie zum Beispiel Pfeffer- oder Chilikäse, das Verhältnis zwischen Zusatz und Käseteig perfekt abgestimmt ist?

Es wird von den Produzenten im Sinne des Food Pairings darauf geachtet, dass durch die Gewürzzugabe das Aroma des Käses unterstrichen bzw. ein ausgewogenes Geschmackserlebnis geschaffen wird.

Das richtige Werkzeug

Die richtige Messerwahl erleichtert das Schneiden von Käseplatten ungenau und sorgt für gerade Käsekanten und schöne Schnittflächen des Käses. Pro Haushalt empfehlen wir folgendes Werkzeug:

Eingriffmesser



Zum Schneiden von Schnitt- und Hartkäse eignet sich ein Eingriffsmesser dank seiner scharfen und kräftigen Klinge ideal. Zusätzlich ist die Klinge geätzt oder weist einen Kullenschliff auf, um das Ankleben von Käse weitestgehend zu verhindern.

Hartkäsebrecher



Lang gereifter Hartkäse zerfällt aufgrund seiner Textur beim Schneiden oft in mehrere Teile. Mit dem Hartkäsebrecher ist es möglich, lang gereifte Käsestücke in mundgerechte Stücke

zu brechen. Die Klinge ist kurz und robust mit einer scharfen Spitze, sodass auch besonders harter Käse damit geteilt werden kann.

Weichkäsemesser



Wie der Name es schon vermuten lässt, wird dieses Messer zum Teilen von Weichkäse verwendet. Die Klinge ist schmaler und kürzer als die des Eingriffmessers und besitzt einen Wellenschliff sowie große Löcher, damit cremiger Weichkäse nicht anhaftet.

Wussten Sie, dass ...

... Käsekenner Weichkäsemesser in verschiedenen Farben besitzen? Damit die verschiedenen Käsekulturen nicht auf andere Käse übertragen werden, wird für Weichkäse mit weißem Edelschimmel ein Messer mit weißem Griff, für Weichkäse mit Rotkultur ein Weichkäsemesser mit rotem Griff und eines mit blauem Griff für Blauschimmelkäse benutzt. Ein Weichkäsemesser mit schwarzem Griff wird universell eingesetzt.

Geeignete Schneidetechnik

Bei professionellen Käseverkostungen haben sich Käsestücke in Dreieckform bewährt. Dies resultiert daraus, dass bei Käsesorten, bei denen die Rinde mitgegessen wird, jede Person in etwa gleich viel Käsesteig und Rinde erhalten sollte. Daraus ergeben sich bei manchen Käsen natürlicherweise Dreiecke. Ein weiterer Vorteil ist, dass größere Dreiecksstücke auch bei einer längeren Lagerzeit nicht sofort austrocknen. Zudem sorgen ausreichend große Stücke dafür, dass sich der Ge-

schmack des Käses im Mund ordentlich entfalten kann.

Aus diesem Grund empfehlen wir diese bei Verkostungen angewandte Schneidetechnik auch bei Käseplatten für die meisten Käsesorten. Mildere Vertreter wie Gouda oder junger Großblockkäse können für die Präsentation auf der Käseplatte auch in Scheiben geschnitten und gerollt werden. Dies sollte jedoch eher eine Ausnahme bilden.



Schneiden von Weichkäse

Weichkäse wie Camembert oder Brie wird meist in kleinen Laibchen oder in Form von Tortenstücken gekauft. Zum Aufschneiden verwendet man ein Weichkäsemesser. Zuerst schneidet man die Spitze des Stückes ab und

fährt dann im Zick-Zack-Rhythmus bis zum hinteren Drittel des Käses fort. Am Ende des Stückes blättert man den Rest noch in gleich große Stücke auf. So erhält jedes Stück etwa gleich viel Rindenanteil.



1 Tortenförmiges Stück bereitlegen.



2 Spitze abschneiden und im Zick-Zack-Rhythmus fortfahren.



3 Nach zwei Dritteln des Stückes stoppen.



4 Den hinteren Teil in gleich große Stücke aufblättern.



Schneiden von Schnitt- und Hartkäse im rechteckigen Stück

Das Käsestück wird entrindet und in Quadrate geteilt. Dann die quadratischen Stücke schräg halbieren.

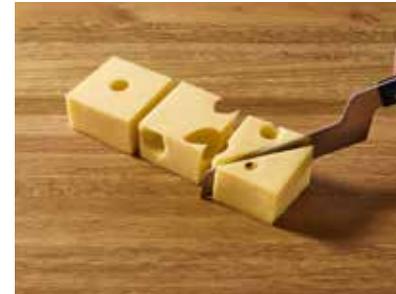
Je nach Breite der entstandenen Dreiecke können diese aufgestellt und 2-4 Mal geteilt werden.



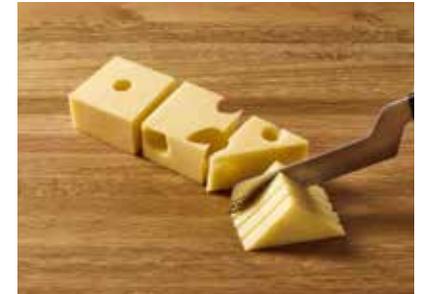
1 Rinde auf beiden Seiten entfernen.



2 Das Käsestück in Quadrate teilen.



3 Quadrate in der Mitte teilen, damit Dreiecke entstehen.



4 Erstes Dreieck aufstellen und in gleich große Stücke blättern.



5 Bei allen Dreiecksstücken wiederholen.

Schneiden von Schnitt- und Hartkäse im keilförmigen Stück

Mit dem Eingriffmesser werden vom keilförmigen Käsestück zunächst schräge Stücke abgeschnitten. So erhält jedes Stück einen Rindenanteil.



1 Käsestück bereitlegen.



2 Stücke schräg abschneiden. An der Spitze des Käsestückes sollte keine Rinde sein.



3 Das hintere Drittel in der Mitte halbieren und die beiden Quadrate dann in Dreiecke teilen.



4 Dreieck aufstellen und je nach Größe 2-4 mal teilen.



5 Vorgang bei den restlichen Dreiecken wiederholen.



6 Jedes Käsestück erhält so einen Rindenanteil.

Schneiden von lang gereiften Hartkäsen

Indem mit der Spitze des Hartkäsebrechers in den Käse gestochen wird, werden mundgerechte Stücke aus dem lang gereiften Käse gebrochen.



1 Auf beiden Seiten Rinde vom Käse lösen.



2 Mit dem Hartkäsebrecher mundgerechte Stücke abbrechen.



3 Die abgeteilten Stücke zusammenschieben und anrichten.

Wussten Sie, dass ...

... man beim Schneiden von Käseplatten mit den Hart- und Schnittkäsesorten beginnt? Diese Käse vertragen mehr Raumtemperatur. Weichkäse schmilzt nach dem Anschneiden sehr schnell, weshalb man ihn zuletzt schneidet. Frischkäse wird generell gekühlt serviert.



Die richtige Lagerung von Käse

Sollte einmal zu viel Käse im Haus sein, kann Käse sehr gut aufbewahrt werden. Je nach Sorte ist Käse im Ganzen sehr lange haltbar. Er gehört sogar zu den wenigen Lebensmitteln, die bei richtiger Lagerung mit der Zeit noch schmackhafter werden. Damit Heumilchprodukte so lange wie möglich genossen werden können, hier einige Tipps für die richtige Aufbewahrung:

Kühl & dunkel lagern

Am besten lagert man Käse im Kühlschrank. Alternativ eignet sich für Hartkäse im Ganzen auch ein kühler Keller.

Käse braucht Schutz

Damit der Heumilchkäse zwischen den anderen Lebensmitteln im Kühlschrank sein Aroma nicht verliert, sollte er immer gut verpackt sein. Ohne „Schutzschicht“ trocknet er zudem leicht aus und wird ungenießbar. Am besten werden an der Theke gekaufte Käsestücke nach dem Einkaufen aus der dünnen Folie genommen und in Frischhaltefolie oder alternativ in Wachspapier oder Bienenwachstücher eingewickelt.

Ausnahme: Weichkäse kann in der Originalverpackung aufbewahrt werden, da die Folie oft eine spezielle Beschichtung hat und der Käse so gut geschützt wird.

Käse braucht Luft

Mit Ausnahme von Frischkäse muss jeder Käse „atmen“. Als Naturprodukt reift er nämlich nach. Käse deshalb nicht in luftdicht verschließbaren Dosen aufbewahren.

Luftzufuhr in Boxen

Falls Käse trotzdem in einer Box aufbewahrt werden soll, am besten spezielle Aufbewahrungsboxen oder Keramikdosen mit Luftzufuhr verwenden. Die Behälter dürfen nicht zu hundert Prozent dicht sein.

Käse einfrieren

In der Regel sollte man Käse nicht einfrieren. Durch die sehr niedrigen Temperaturen bekommt der Käse einen Schock – der Reifeprozess wird unterbrochen, und der Käse verliert erheblich an Geschmack.

Falls doch einmal etwas eingefroren werden soll, den Heumilchkäse am besten gerieben einfrieren und zum Überbacken verwenden.

Wussten Sie, dass ...

... es nicht ratsam ist, Käse in feuchte Tücher einzuschlagen? Diesen Tipp liest man immer wieder. Er sollte jedoch nicht ausprobiert werden, denn feuchte Tücher sind ein Paradies für Schimmel.



Guten Morgen-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 900 g Käse

- 200 g Heumilch-Emmentaler jung
- 200 g Heumilch-Rahmkäse
- 200 g Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel
- 200 g Heumilch-Camembert
- 100 g Heumilch-Frischkäse

Zubereitung

1. Heumilch-Emmentaler und Heumilch-Rahmkäse laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.
2. Beim Schneiden des Heumilch-Schnittkäses im Blumenmantel darauf achten, dass jedes Käsestück auch einen Rindenanteil mit Blumen erhält.
3. Weichkäse schmilzt nach dem Anschneiden schnell, deshalb vom Heumilch-Camembert am besten nur ein paar Stücke vorbereiten und ein Messer zum Nachschneiden bereithalten.
4. Käsestücke auf Platten oder Tellern anrichten.
5. Heumilch-Frischkäse verrühren, in eine kleine Schüssel füllen und kaltstellen. Erst kurz vor dem Servieren wieder auf Raumtemperatur bringen.

Beigaben

Zu dieser Käseplatte mit milden Käsesorten harmonisiert ein Kräutertee wie zum Beispiel Minztee sehr gut, besonders wenn die Platte zum Frühstück serviert wird.

Als Brotbegleitung eignet sich knuspriges Baguette hervorragend.

Tipp

Es muss nicht immer das ganze Käsestück vorgeschnitten werden. Auch Stücke im Ganzen machen sich auf Platten gut. Messer zum Nachschneiden bereithalten!



Gipfelsieg-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 1200 g Käse

- 200 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 200 g Heumilch-Emmentaler
- 150 g Heumilch-Mondseer, Tilsiter oder Bierkäse
- 150 g Heumilch-Schnittkäse geräuchert
- 150 g Heumilch-Schnittkäse mit Pfeffer
- 150 g Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur
- 200 g Heumilch-Graukäse
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse mit Hartkäsebrecher in mundgerechte Stücke teilen und auf einem Brett oder einer Platte platzieren.

2. Heumilch-Emmentaler, Heumilch-Mondseer, geräucherten Heumilch-Schnittkäse und Heumilch-Schnittkäse mit Pfefferzusatz laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden und anrichten.

3. Heumilch-Weichkäse erst kurz vor dem Servieren in Stücke teilen und auf die Platte geben.

4. Heumilch-Graukäse in Scheiben, Zwiebel in feine Ringe schneiden und auf einem separaten Teller anrichten. Aus Essig und Öl eine Marinade herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Graukäse träufeln.

Beigaben

Zu dieser Platte mit würzigen Käsesorten passt Schüttelbrot, aber auch ein klassisches Mischbrot ausgezeichnet. Weintrauben sorgen für den fruchtigen Gegensatz, und als Getränkebegleitung wird ein erfrischendes Glas Bier empfohlen.

Tipp

Kürbiskernöl verleiht der Graukäse-Marinade einen besonderen Touch!



Brunch-Zeit-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 1200 g Käse

- 150 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 150 g Heumilch-Bergkäse
- 150 g Heumilch-Tilsiter
- 150 g Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel
- 150 g Heumilch-Rahmkäse
- 150 g Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur
- 150 g Heumilch-Brie
- 150 g Heumilch-Frischkäse mit Kräutern

Zubereitung

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse mit dem Hartkäsebrecher in mundgerechte Stücke brechen und auf einer Platte oder einem Brett platzieren.
2. Den jungen Heumilch-Bergkäse in Stifte teilen. Jedes Käsestück erhält somit oben und unten einen Rindenanteil.
3. Heumilch-Tilsiter und Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden und anrichten.
4. Heumilch-Rahmkäse in feine Scheiben schneiden und zusammengeklappt auflegen.

5. Vom Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur und Heumilch-Brie wenige Stücke vorschneiden und Messer zum Nachschneiden bereithalten.

6. Frischkäse separat in einer Schüssel anrühren, kalt stellen und gekühlt servieren.

Beigaben

Zu dieser Platte können Laugengebäck, Beeren sowie Nüsse serviert werden. Auch Lavendelgelee bietet sich als Begleiter an – das Rezept dazu gibt es auf Seite 36.

Tipp

Frischkäse am besten immer in einem separaten Gefäß anrichten, da der Käse bei längerer Wartezeit Flüssigkeit verliert.



Muh und Mäh-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 950 g Käse

- 150 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 150 g Heumilch-Alm- oder Alpkäse
- 150 g Schnittkäse aus Schaf-Heumilch
- 150 g Schnittkäse aus Ziegen-Heumilch
- 150 g Heumilch-Schnittkäse mit Chili
- 100 g Heumilch-Ziegencamembert
- 100 g Heumilch-Ziegenfrischkäse
- getrocknete Datteln
- Himbeeren

Zubereitung

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse in mundgerechte Stücke brechen, Heumilch-Alpkäse in Stifte teilen.
2. Schnittkäse aus Schaf-Heumilch, Schnittkäse aus Ziegen-Heumilch und Heumilch-Schnittkäse mit Chili laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.
3. Kurz vor dem Servieren Heumilch-Ziegencamembert in Stücke schneiden und anrichten.
4. Der Heumilch-Ziegenfrischkäse wird in Datteln serviert. Dafür getrocknete Datteln der Länge nach einschneiden, Dattelkerne entfernen, Ziegenfrischkäse in einen Spritzsack füllen und Datteln damit befüllen. Das Ganze mit frischen Himbeeren garnieren.

Beigaben

Zu diesen Käsesorten aus Kuh- bzw. Ziegen- und Schafmilch harmoniert ein Birnengelee hervorragend. Das Rezept dazu gibt es auf Seite 36.

Als Brotbegleitung bietet sich klassisches Schwarzbrot oder Mischbrot an.

Tipp

Die Datteln erst kurz vor dem Servieren mit Frischkäse befüllen, da dieser sonst Flüssigkeit verliert.



Zeit zu Zweit-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 420 g Käse

- 60 g Heumilch-Blauschimmelkäse
- 60 g Heumilch-Alm- oder Alpkäse
- 60 g Heumilch-Emmentaler in der Naturrinde
- 60 g Heumilch-Schnittkäse mit Kräutern
- 60 g Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel
- 60 g Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur
- 60 g Heumilch-Weichkäse mit weißem Edelschimmel

Zubereitung

1. Heumilch-Blauschimmelkäse laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden, Heumilch-Alpkäse in Stifte teilen.
2. Heumilch-Emmentaler sowie die Heumilch-Schnittkäse mit Kräutern und Blumen ebenso in Dreiecke schneiden.
3. Kurz vor dem Servieren auch die Heumilch-Weichkäse portionieren und anrichten.

Beigaben

Neben dem Spezialgebäck Pane Guttiau serviert man zu dieser Platte Cashew-Nüsse, Erdbeeren sowie Apfelstückchen. Auch ein prickelndes Glas Sekt passt hervorragend dazu.

Als Gelee-Beigabe wird Gänseblümchen-Gelee empfohlen. Das Rezept dazu gibt es auf Seite 36.

Tipp

Die Erdbeeren passen nicht nur ausgezeichnet zum Käse, sondern verleihen auch dem Gläschen Sekt eine fruchtige Komponente.



Familienfest-Käseplatte



ZUTATEN

Hauptgang 2500 g Käse

- 250 g Heumilch-Blauschimmelkäse
- 250 g Heumilch-Bergkäse
- 250 g Heumilch-Emmentaler in der Naturrinde
- 250 g Heumilch-Schnittkäse mit kräftiger Rotkultur
- 250 g Heumilch-Schnittkäse mit Pfeffer
- 250 g Heumilch-Schnittkäse im Kräutermantel
- 250 g Heumilch-Mondseer, Tilsiter oder Bierkäse
- 250 g Heumilch-Weichkäse mit kräftiger Rotkultur
- 250 g Heumilch-Brie
- 250 g Heumilch-Frischkäse mit Kräutern

Zubereitung

1. Heumilch-Hartkäse und Heumilch-Schnittkäse laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.
2. Kurz vor dem Servieren der Platten auch die Heumilch-Weichkäse-Sorten portionieren und anrichten.
3. Heumilch-Frischkäse gut verrühren und in einem separaten Gefäß servieren.

Beigaben

Neben Jourgebäck können zu dieser Platte Trauben, Feigen sowie Nüsse, z. B. Haselnüsse, gereicht werden.

Als Getränkebegleitung eignet sich Traubensaft hervorragend.

Tipp

*Falls etwas übrig bleiben sollte:
Auf Seite 22 gibt es wertvolle
Tipps über die richtige Käse-Lagerung
nachzulesen.*



Rezepte für Gelees

Gänseblümchengelee

ZUTATEN

- 250 Gänseblümchenblüten
- 1/2 Bio-Zitrone
- 500 g Sirupzucker
- 400 g Gelierzucker

Zubereitung

1. Gänseblümchenblüten waschen, in einen Topf geben, mit 400 ml kochendem Wasser übergießen. Zitrone in Scheiben schneiden und dazugeben. Das Ganze zugedeckt und „kellerkalt“ einen Tag lang ziehen lassen.
2. Abseihen, Flüssigkeit mit Sirupzucker verrühren und zu einem Sirup einkochen.
3. Anschließend 400 ml Sirup mit 400 g Gelierzucker ca. 10 Minuten einkochen.
4. Nach der Gelierprobe in ausgekochte Gläser füllen.

Lavendelblütengelee

ZUTATEN

- 400 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 10 EL frische Lavendelblüten
- 1 EL Johannisbeersaft
- 7 Blätter Gelatine

Zubereitung

1. Zucker mit 300 ml Wasser und Zitronensaft aufkochen lassen, bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. Lavendelblüten dazugeben, abkühlen und über Nacht ziehen lassen. Die Zugabe von etwas Johannisbeersaft sorgt für eine kräftigere Farbe.
3. Gelatine kalt einweichen, in etwas heißer Flüssigkeit auflösen und zum Lavendelsud geben. Das flüssige Gelee in ausgekochte Gläser füllen.

Birnengelee mit gerösteten Mandeln und Rosmarin

ZUTATEN

- 1 kg Birnen
- Saft einer halben Zitrone
- 3 EL Zucker
- Zimtstange
- 100 g Mandelstifte
- 500 g Gelierzucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Vanilleschote

Zubereitung

1. Birnen schälen und entkernen.
2. Topf mit Wasser erhitzen, Zitronensaft, Zucker und Zimtstange beifügen. Birnen darin weichkochen lassen. Anschließend Birnen pürieren.
3. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
4. Birnenmus mit Gelierzucker im Verhältnis 3:1 aufkochen lassen, 3 Minuten sprudelnd einkochen. Rosmarin, Vanilleschote und Mandelstifte dazugeben.
5. Gelierprobe durchführen, in ausgekochte Gläser füllen.



Gelierprobe

1-2 TL Gelee auf eine kalte Untertasse geben. Wenn es nicht zerläuft, kann das Gelee bereits in Gläser abgefüllt werden. Ansonsten noch ein bis zwei Minuten weiter einkochen.



Entdecken Sie 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.

Rezepte

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.

Fibeln

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

Kinder

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und lernen dabei auf spielerische Weise das Leben rund um die Heumilch kennen.

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



Schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept mit Heumilchprodukten an office@heumilch.at.

Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie eine Auswahl unserer Rezepte auf Pinterest, Instagram und unserer Facebook-Seite.



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.



Herausgeber und Medieninhaber

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

Verlags- und Herstellungsort

Innsbruck

www.heumilch.com

