**Große Käsevielfalt beim Raclette genießen**

*Die verschiedenen Käsesorten aus Heumilch sind für Raclette besonders gut geeignet und machen das gemeinsame Essen zu einem besonderen Geschmackserlebnis.*

Die Temperaturen sinken und in den eigenen vier Wänden wird es wieder gemütlich. Für viele gehört das gemeinsame Raclette mit Familie und Freunden dazu. Es ist ein fester Bestandteil der kalten Jahreszeit – und das längst nicht nur von Weihnachten bis Silvester. Die Vorteile liegen auf der Hand: Das Gericht ist unkompliziert, gesellig und herrlich vielseitig.

**Käsevielfalt mit Heumilch**

Für ein gelungenes Raclette eignen sich Käse aus Heumilch besonders gut. Die Kühe fressen im Sommer frische Gräser und Kräuter und im Winter getrocknetes Heu, Silage ist strengstens verboten. Dies artgerechte Fütterung sorgt für beste Käsequalität und ein unverwechselbares Aroma. Die Auswahl an Heumilch-Käsespezialitäten ist groß: Schnittkäse schmilzt wunderbar cremig, Bergkäse und Emmentaler bringen ein intensives Aroma ins Pfännchen, schmelzen aber weniger stark. Auch Weichkäse kann gut verwendet werden, allerdings sollte man ihn nicht zu stark grillen oder die Rinde vorher wegschneiden. Auch das Alter des Käses hat Einfluss auf das Schmelzverhalten, denn jüngere Käse zerfließen leichter als lang gereifte. Das Grillen des Käses beim Raclette verstärkt den Geschmack und erzeugt die typische goldbraune Kruste. Aber Vorsicht: Zu viel Hitze macht den Käse bitter.

Außerdem eignet sich Raclette perfekt, um Reste sinnvoll und lecker zu verwerten. Der Käse vom Vortag, ein paar Gemüsereste, etwas Obst oder Brot – beim Raclette darf alles auf den Tisch, was schmeckt. So entstehen jedes Mal neue Geschmackskreationen ganz ohne aufwändige Vorbereitung.

**Rezepttipp: Süßes Heumilch-Bergkäse-Pfännchen**

Ein Raclette-Klassiker einmal anders: Diese fruchtig-würzige Variante kombiniert cremigen Heumilch-Bergkäse mit Birne, Avocado und einem erfrischenden Limetten-Dip – perfekt für alle, die beim gemütlichen Raclette-Abend gerne Neues ausprobieren.

Für 4 Portionen:

* 2 Birnen
* 1 Avocado
* 1 EL Honig
* Saft einer Zitrone
* 4 EL Preiselbeermarmelade
* 250 g Heumilch-Bergkäse
* Pfeffer aus der Mühle

Für den Limetten-Dip:

* 100 g Heumilch-Naturjoghurt
* 100 g Heumilch-Sauerrahm
* Saft und Abrieb einer Limette

Birnen waschen, Avocado schälen und beides in feine Scheiben schneiden. Honig mit Zitronensaft verrühren, die Früchte darin marinieren und anschließend in die Raclette-Pfännchen geben. Mit Preiselbeermarmelade und reichlich Heumilch-Bergkäse belegen, goldbraun überbacken und mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Für den Dip Naturjoghurt, Sauerrahm und Limette verrühren und mit einer Prise Salz abschmecken. Die frische Säure des Dips harmoniert wunderbar mit der süß-herzhaften Kombination aus Obst und Käse.

**Fotos:** ©ARGE Heumilch: Raclette, Holzbrett mit Käsevielfalt

**Über die Heumilch**   
*Die ARGE Heumilch ist die Nummer 1 bei der Erzeugung und Vermarktung von Heumilch in Europa. Die Mitglieder der ARGE arbeiten nach einem strengen Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese sehr strengen Bestimmungen. Die besondere Wirtschaftsweise wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – für Kuhmilch und 2019 für Schaf- und Ziegenmilch ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. steht für einen besonderen Schutz für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit. In Europa erfüllen weniger als 3 % der erzeugten Milch die Kriterien der Heumilch. Heuwirtschaft wurde 2024 von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung anerkannt.*

*Die ARGE Heumilch im Internet:* [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)*;* [www.facebook.com/heumilch.at](http://www.facebook.com/heumilch.at)*; sowie* [www.instagram.com/heumilch](http://www.instagram.com/heumilch)

**Kontakt:**

Rainer Hammerle  
clavis Kommunikationsberatung GmbH  
Telefon: 0043 664 1295979  
E-Mail: [rainer.hammerle@clavis.at](mailto:rainer.hammerle@clavis.at)