**Heumilch-Käse des Monats: Tradition trifft Genuss**

*Der Februar steht ganz im Zeichen des Faschings. Während die fünfte Jahreszeit mit Farbe, Lebensfreude und Geselligkeit gefeiert wird, darf auch der Käse in dieser Zeit nicht fehlen. Mit dem Original Emmentaler aus Heumilch rückt ein echter Klassiker in den Mittelpunkt, der seit Generationen für Handwerk, Reife und Qualität steht.*

Gerade bei lang gereiften Käsesorten ist die Qualität der Milch entscheidend. Nur aus hochwertiger Heumilch lässt sich ein Käse herstellen, der über Monate hinweg reifen darf und dabei sein typisches Aroma entwickelt. Sie bringt aufgrund der natürlichen Fütterung der Kühe die idealen Voraussetzungen mit und gilt als Spezialmilch für die Herstellung hochwertiger Käsespezialitäten.

**Ein Klassiker mit Charakter**  
Der Original Emmentaler zählt zu den bekanntesten Vertretern der Hartkäsefamilie. Je nach Herstellungsweise und Reifung zeigt der strohgelbe Käse unterschiedliche Charaktere. Während foliengereifte Varianten meist milder ausfallen, entwickeln Emmentaler mit Naturrinde ein komplexeres Aromabild.  
Auch die Reifezeiten variieren von etwa drei Monaten bis hin zu rund zehn Monaten. Entsprechend unterschiedlich präsentieren sich Duft und Geschmack. Mild gereifter Emmentaler überzeugt mit fruchtig-pflanzlichen Noten, die an Heu, Walnuss und Zitrusfrüchte erinnern. Naturrindengereifte Sorten zeigen intensivere Aromen von Ananas, Honig und Mandel. Bei längerer Reifung kommen zusätzlich Nuancen von Marzipan, geröstetem Weißbrot und hellem Karamell hinzu. Typisch ist der kompakte Teig, der ein angenehm rundes Mundgefühl hinterlässt.

Wissenswert: Die typischen Löcher im Emmentaler entstehen durch Gärung. Während der Reifung produzieren natürliche Bakterien Kohlendioxid, das sich im Käseteig sammelt. Dieses Gas kann nicht entweichen und sammelt sich in kleinen Blasen. Da Emmentaler im Vergleich zu anderen Käsesorten bei höheren Temperaturen reift, wachsen daraus die großen Emmentaler-Löcher.

**Rezepttipp: Bunte Österreich-Bowl mit Emmentaler**  
Zur Faschingszeit darf es bunt und abwechslungsreich sein. Die Österreich-Bowl kombiniert heimische Zutaten, bringt Farbe auf den Teller und lässt sich je nach Geschmack variieren.

Zubereitung:  
350g Dinkelreis mit Wasser und Salz aufkochen und bei reduzierter Hitze rund 20 Minuten garen. Für den Dip 75g Heumilch-Sauerrahm, 125ml Heumilch-Buttermilch, gehackten Knoblauch, Kräuter sowie Salz und Pfeffer verrühren. Zum Servieren den Reis in einer Schüssel anrichten und mit portioniertem Heumilch-Emmentaler, gebratenem Gemüse, Käferbohnen oder weiteren Käsesorten belegen. Mit dem Heumilch-Buttermilch-Dip servieren.

Das Rezept stammt exklusiv aus dem neuen Rezeptheft der ARGE Heumilch. Weitere kreative Topping-Ideen finden sich ab März im neuen Heumilch-Rezeptheft, kostenlos erhältlich unter www.heumilch.com/broschueren.

**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:**

Sven Kleber  
clavis Kommunikationsberatung GmbH  
T: 0664 2054178  
E: [sven.kleber@clavis.at](mailto:sven.kleber@clavis.at)