

KÄSESPRACHE

Aromen entdecken und beschreiben



So macht man Milch.



KÄSEGENUSS

Erster Geschmackseindruck & richtige Verkostungsmethode



KÄSEWISSEN

Von der Herstellung bis zum Reifekeller



Ausgezeichnet als
„garantiert traditionelle
Spezialität“



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

Heinrich von Kleist (1777 – 1811)



Inhalt

Vorwort	7
Heumilch. Die Fütterung macht den Unterschied.	8
Landwirtschaftliches Weltkulturerbe	12
Eine Genusslektüre	14
Käseverkostung	22
Käseherstellung	30
Geschmack	48
Käsebeschreibungen	54
Register	102
Anhang	104
• Expertenteam	
• Verkostungsformular	
• Verkostungsbogen	

Zeichenerklärung



Die Glühbirne lädt zu Handlungsimpulsen und Dinge selbst auszuprobieren ein.



Die Pinnnadel weist auf Fakten, Hintergrundwissen und Merkwürdiges hin.



Liebe Genussfreunde 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 steht 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 Reichhaltigkeit 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 begeistern. 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 unterschiedlichen Aromen und Geschmacksnuancen zu entdecken.

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

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Karl Neuhofer'.

KARL NEUHOFFER

Obmann ARGE Heumilch
Heumilchbauer

Heumilch

Die Fütterung macht den Unterschied.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

Im Einklang mit der Natur

Im Sommer kommen die Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie die frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt die Heuernte. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit diesem Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie hochwertigen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

Gehaltvoller Genuss

Heumilch-Produkte haben einen rund doppelt so hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Untersuchung der Universität für Bodenkultur Wien. Heumilch-Produkte können daher einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten.

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 und werden zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt.

Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

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



Die Heumilchregionen

Unsere Betriebe befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Die Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, die Steiermark sowie Bayern und Baden-Württemberg.



Heumilch

Mehr fürs Tierwohl.

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 hochwertigen 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. Mindestens 120 Tage Weide oder Auslauf bzw. Laufstallhaltung ist für Heumilchkühe garantiert, ein dauerndes Anbinden ist verboten.

Frisches Wasser fürs Wohlbefinden

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

Persönliche Betreuung ist uns wichtig

Heumilchbäuerinnen und Bauern betreuen im Durchschnitt 17 Kühe. Aufgrund dieser kleinen, überschaubaren Bestände kennen sie die Tiere beim Namen, ihre Besonderheiten und Charakterzüge. Frische Luft, ausreichend Wasser und ein gemütlicher Liegeplätze für jede Kuh sorgen für ein angenehmes Stallklima.



Tiergesundheit halten wir hoch

Tierärzte unterstützen die Betriebe mit professioneller Beratung und überprüfen vorbeugend das Wohlergehen der Kühe bei regelmäßigen Kontrollen.

Heumilch

Spezialmilch für Käse.

Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und das unverwechselbare 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.



Heumilch

Landwirtschaftliches Weltkulturerbe.

Die traditionelle Heumilchwirtschaft im Alpenbogen wurde als erstes System im deutschsprachigen Raum von der FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuerinnen und Bauern.

Fünf Kriterien eines landwirtschaftlichen Kulturerbes

Ein „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ ist ein erhaltenswertes Produktionssystem, das lokale Lösungen für Herausforderungen bietet. Für die Anerkennung werden die folgenden fünf Kriterien beleuchtet, die die traditionelle Heuwirtschaft erfüllt.



Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen

Die ARGE Heumilch spielt eine zentrale Rolle bei der Bewahrung und Weiterentwicklung der Heumilchwirtschaft. Sie fördert den Austausch zwischen ihren Mitgliedern und informiert über die schonende Wirtschaftsweise der Heumilch.



Nahrungs- und Existenzsicherung

Die Heuwirtschaft stellt die Existenzgrundlage familiengeführter Höfe im Berggebiet dar. Sie liefern mit der Heumilch einen Rohstoff, der besonders gut für die Herstellung von traditionellen Käsesorten wie Emmentaler oder Bergkäse geeignet ist. So entstehen hochwertige Nahrungsmittel in den Regionen.



Merkmale der Landschaft

Die Kulturerbe-Regionen befinden sich im österreichischen Berggebiet sowie den Seengebieten in Salzburg und dem angrenzenden Mondseeland. Ergänzt werden sie durch die Heumilch-Regionen Mühlviertel und Allgäu. In diesen Gebieten entsteht durch die Heumilchwirtschaft eine Landschaft von ästhetischer Schönheit, die ein kostbares Erbe der Menschheit darstellt.



Agro-Biodiversität

Ein Kernelement der Heuwirtschaft ist der Erhalt der Artenvielfalt. Durch eine kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung und die Pflege von Biodiversitätsflächen trägt sie zum Schutz der Flora und Fauna bei. Die gezielte Zucht alter Rinderrassen unterstreicht das Engagement für die Agro-Biodiversität zusätzlich und bewahrt wertvolles genetisches Erbe.



Lokales und traditionelles Wissen

Das generationenübergreifende Wissen umfasst traditionelle und moderne ressourcenschonende Praktiken der Heuernte, die essenziell für die Qualität der Heumilch und den Erfolg der Betriebe sind. Durch die Bewirtschaftung von Grünlandflächen entsteht ein hoher Humusgehalt im Boden, der wiederum sehr viel Kohlenstoff bindet. Die Käseherstellung aus Heumilch basiert auf überlieferten Rezepturen, die den Produkten einen einzigartigen Geschmack verleihen und ein wichtiges kulturelles Erbe bewahren.





Eine Genusslektüre

Für Käseliebhaber ist der Genuss von Käse eine wahre Freude. Schon allein der Anblick eines schön gereiften Stücks Käse lässt das Herz höherschlagen. Ganz zu schweigen von den raumfüllenden Düften, die sie verströmen und zum Probieren animieren.

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

Käseverkostungen auf dem Vormarsch

Viele von uns kennen professionelle Verkostungen vom Wein. Der Wein wird bei Degustationen im Glas betrachtet. Dabei werden Farbe, Klarheit und Viskosität beurteilt. Das Glas wird leicht geschwenkt, es wird am Wein gerochen, etwas kräftiger geschwenkt und wieder gerochen, bevor der Wein verkostet wird. Oft wird geschluckt, manchmal gespuckt. Zwischendurch wird der Gaumen neutralisiert. Dann folgen die unterschiedlichsten Beschreibungen, wonach der Wein riecht oder schmeckt. Zur Entfaltung dieses Geschmacks empfehlen Weinexperten optimale Trinktemperaturen und spezielle Weingläser.



Käseverkostungen werden zwar immer bekannter, sind aber noch weniger verbreitet. Dabei ist die sensorische Vielfalt von Käse 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 optimal vor? Und vor allem: Wie können wir unsere Käsevorlieben beschreiben?

Dazu haben wir eigene Aromagruppen gemäß ihrer Herkunft oder Entstehung gebildet, die auf dem Verkostungsbogen „Käseverkostung für Genießer“ übersichtlich dargestellt werden. Diese sollen dabei helfen, die verschiedensten Käsesorten einer der vier Gruppen zuzuordnen.

4 Aromagruppen:

MILCHIG-RAHMIG

FRUCHTIG-PFLANZLICH

MALZIG-RÖSTIG

SONSTIGE

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



Verkostungsbogen und Verkostungsformular sind im Anhang zur Erleichterung einer systematischen Verkostung zu finden.



KÄSE MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Wenn es um Lebensmittel geht, sind alle Sinne relevant. Im Folgenden widmen wir uns den einzelnen Sinnen und erläutern, welche Rolle der Seh-, Geruchs-, Geschmacks-, Haut- und Gehörsinn bei der Käseverkostung spielen.



SEHSINN

Käse unterscheiden sich optisch durch ihr Äußeres in Bezug auf die Rinde und im Inneren hinsichtlich Farbe, Teiglochung und Textur. Wir müssen ein Stück Käse weder mit der Hand berühren noch in den Mund nehmen, 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 durch das Auge somit auch erste Informationen über den Nährwert eines Käses.



GERUCHSSINN

Nussig, nach Pilzen, fruchtig, malzig-röstig – so kann der Duft eines Käses 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. Das heißt, er muss als Gas vorhanden sein, damit er zur Riechschleimhaut der Nase gelangt. Das Ausmaß der Flüchtigkeit hängt von der Temperatur ab. Ein raumtemperierter Käse duftet daher deutlich intensiver als ein kühlschrankkalter.

Wenn wir den Geruch nicht nur riechen, sondern auch erkennen wollen, benötigen wir ein trainiertes Geruchsgedächtnis. Um das eigene Geruchsgedächtnis zu trainieren, sollte man beim Einkauf einzelner Lebensmittel ganz bewusst auf deren Geruch achten.



Volles Aroma: Für einen besonders ausgeprägten Duft den Käse eine Stunde vor der Verkostung aus dem Kühlschrank nehmen.



Wir differenzieren zwischen zwei Riecharten:

- Wenn wir an einem Stück Käse riechen, nennt man das **pronasales** oder **orthonasales** Riechen.
- Beim Verzehr von Käse riechen wir ebenso, denn die flüchtigen Aromen gelangen über den Mund-Rachen-Raum zur Riechschleimhaut der Nase. Dieser Vorgang wird **retronasales** Riechen genannt und oft mit dem Geschmack verwechselt.

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



● pronasal ● retronasal



Ein Schnupfen beeinträchtigt den retronasalen Sinneseindruck. Die Auswirkung lässt sich einfach testen: Beim Essen die Nase zuhalten, wieder öffnen und vergleichen.



GESCHMACKSSINN

Was wir schmecken können, ist vergleichsweise eingeschränkt. Nur die Grundgeschmacksrichtungen **süß**, **sauer**, **salzig**, **bitter** und **umami** sind nach derzeitigem Wissensstand mithilfe der Zunge bzw. der Geschmacksrezeptoren schmeckbar. Und alle diese Eindrücke sind beim Erschmecken von Käse relevant, wenn auch unterschiedlich bedeutend. Übrigens: Umami, japanisch für „fleischig“ oder „wohlschmeckend“, findet sich in getrockneten Tomaten, Pilzen und gereiften Käse wieder.

- süß
- salzig
- sauer
- bitter
- umami



Die fünf Geschmacksrichtungen werden auf der gesamten Zunge wahrgenommen. Die bekannte Zungenlandkarte mit Zonen wurde verworfen



HAUTSINN

Unter dem Hautsinn versteht man die Kombination all jener Sinne, bei denen ein direkter Hautkontakt stattfindet. Am wichtigsten sind die Textur und die Temperatur. Beide sind bei der Käsesensorik von Bedeutung – beim Berühren mit der Hand ebenso wie in Form des Mundgefühls. Bei Käseverkostungen unterscheiden wir zwischen Textur/Handgefühl und Textur/Mundgefühl.



Käseverkostung

Nachdem wir nun wissen, wie unsere Sinne funktionieren, geht es an die richtigen Verkostungsschritte.

Wer eine Käseverkostung nach professionellen Vorgaben arrangieren möchte, findet hier die wichtigsten Tipps.

VORBEREITUNG DES KÄSES

- Eine sorgfältige Auswahl beim Einkauf ist entscheidend. Nicht jeder Käse ist immer verfügbar oder perfekt gereift. Daher am besten im Käsegeschäft des Vertrauens den Käsebedarf rechtzeitig bekannt geben und sich beraten lassen.
- Der Käse sollte, mit Ausnahme von Frischkäse, bei der Verkostung Raumtemperatur haben. Daher frühzeitig, circa eine halbe Stunde vor dem Verzehr, aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich alle Aromen entfalten können. Blauschimmelkäse braucht sogar zwei bis drei Stunden.
- 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: Jeder Teilhabende sollte gleich viel Käseteig und Rinde erhalten. Daraus ergeben sich bei manchen Käsesorten natürlicherweise Dreiecke, bei anderen aber auch rechteckige Stücke oder Würfel.
- Wichtig ist, dass das Stück Käse, das verkostet wird, den ganzen Käseleib repräsentiert. Im Rahmen einer Verkostung müssen alle Käse vergleichbar geschnitten werden, da sich die Dicke der Stücke auf die wahrgenommene Textur auswirkt.

- Eine sinnvolle Verkostungsreihenfolge beginnt bei den milderer Käsen und endet mit den kräftigen Sorten.



Videoanleitungen zur Zusammenstellung einer Käseplatte und zur richtigen Schneidetechnik von Käse sind auf unserer Website zu finden.



KÄSE RICHTIG AUFBEWAHREN

Käse ist ein sich weiterentwickelndes Produkt und reift auch zu Hause noch weiter. Daher sollte er kühl, aber nicht zu kalt und stets einzeln verpackt gelagert werden. Für Käse mit Weißschimmelreife (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 Grün-schimmel Alufolie. Oft ist das oberste Fach der ideale Ort für die Aufbewahrung im Kühlschrank. Da Käse atmen muss, sollte man ihn nicht zu lange in Behältnissen mit geschlossenem Deckel aufbewahren.

Milchverkostung: Für eine optimale Aromenwahrnehmung die Milch 20 Minuten vor der Verkostung aus dem Kühlschrank nehmen und in Weingläser füllen.



VOR DER VERKOSTUNG

Zuallererst sollte man etwa 30 Minuten vor Beginn der Verkostung nichts mehr essen und außer Wasser auch nichts trinken. Da Hunger die Wahrnehmung steigert und Sättigung sie reduziert, sollte man idealerweise zu einem Zeitpunkt verkosten, an dem man weder hungrig noch satt ist. Auf starke Geschmackseinflüsse wie Kaugummi und Kaffee sollte in der Zeit der Degustation verzichtet werden.

Übung macht den Meister

Die Fähigkeit, sensorische Eindrücke wahrzunehmen und wiederzugeben, ist keine Frage von Talent, sondern vielmehr Übungssache. Wer regelmäßig schmeckt und riecht, kann in der Folge einzelne Aromen und Geschmäcker besser identifizieren. 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 verzerrt. 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 zu unterhalten und die persönlichen Vorlieben mitzuteilen.



VERKOSTUNGSTECHNIK

Die Verkostung wird nun Schritt für Schritt durchgegangen. Wer möchte, kann die Eindrücke auch schriftlich festhalten. Dazu findet sich im Anhang ein **Verkostungsformular**. Es kann auch der **Verkostungsbogen** „Käseverkostung für Genießer“ verwendet werden, der sich auf der hinteren Umschlagseite befindet.



Die Eindrücke am besten im Verkostungsformular festhalten.
Der Verkostungsbogen dient als Hilfestellung zu den enthaltenen Einzelgerüchen.



AUSSEHEN

Für Käsefachleute ist das Begutachten der Käserinde immer aufschlussreich – egal ob diese verzehrt wird oder nicht. Auch die Farbe und Lochung des Käseteigs werden hier bewertet. Für Käsegenießer ist der erste wichtige Eindruck die Textur des Teigs: Wie sieht der Käse aus? Wie cremig ist er? Wirkt er glatt oder sandig? Hat er eine ausgeprägte Rinde? All diese Eindrücke lassen uns bereits erste Schlüsse auf die Konsistenz und den Geschmack des Käses ziehen.



GERUCH

Das Käsestück wird nun zur Nase geführt, um daran zu riechen. Bei Käse mit essbarer Rinde wird sowohl an der Rinde als auch am Teig mit der Rinde darauf gerochen. 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? Jetzt nimmt man erste pronasale Aromen wahr. Unsere Aromagruppen (z. Bsp. fruchtig-pflanzlich, milchig-rahmig) und die darin enthaltenen Einzelgerüche (z. B. Ananas, Heu, Pilze, Butter, Joghurt) geben einen Überblick, wonach Käse riechen können.



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

- Ins Freie gehen oder kurz bei geöffnetem Fenster ein- und ausatmen.
- An einer neutralen Papierserviette schnuppen.
- An der eigenen Armbeuge riechen – denn der eigene Körpergeruch ist für uns ein „Neutralgeruch“, an den wir adaptiert haben.

Irrglaube: Das Riechen an Kaffeebohnen neutralisiert die Nase nicht!





GESCHMACK

Nun nehmen wir ein Stück Käse in den Mund. Beim Kauen 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 wahrnehmbar?

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



TEXTUR/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 seidig? Klebt er am Gaumen? Ist er geschmeidig oder schmilzt er rasch? Ist er kompakt oder zerfällt er? Ist der Käse kühl oder wohltemperiert?

Im Verkostungsbogen finden sich zur Charakterisierung des Mundgefühls Begriffe, die die Textur beschreiben.



Nun haben wir alle wesentlichen Informationen über die Käsesorte im Verkostungsformular zusammengefasst und können für uns noch die Intensität und eine Schlussfolgerung bzw. Bewertung festhalten.



Tipps, um den Gaumen zu neutralisieren:

- Pausen machen zwischen den Proben! Auch unsere Sinnesorgane können ermüden und benötigen immer wieder einmal eine Pause.
- Als Neutralisationsmittel ist vor allem Wasser geeignet. Mildes Weiß- oder Crispbrot ist ebenfalls eine Möglichkeit, den Gaumen zu reinigen. Hier muss man aber bedenken, dass auch milde Brotsorten einen Eigengeschmack besitzen, der den Geschmack des Käses beeinflussen kann.
- Völlegefühl nach zu vielen Proben? Ein Stück Apfel kann helfen, da dessen Säure ein erleichterndes Gefühl verschafft. Aber auch hier gilt es, den Eigengeschmack des Apfels zu bedenken und den Gaumen mit ausreichend Wasser zu spülen.

Käseherstellung

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

Käse ist eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit. Vor rund 5.000 Jahren zeichneten bereits die Sumerer auf Tontafeln die Verarbeitung von Milch auf. Vermutlich gibt es Käse, seit Menschen Ziegen, Schafe und Kühe halten und melken, 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. Vielleicht stand sie zu nahe am Feuer oder unter der Sonne. Sicher ist jedenfalls, dass Sauermilchkäse in seiner ursprünglichen Form auf diese Weise entstand.

Die Entdeckung von Labkäse schreibt man den Nomadenvölkern zu. Sie verwendeten getrocknete Kälbermägen als Trinkbehälter für unterwegs. So kam die darin transportierte Milch mit dem Verdauungsenzym Lab in Berührung. Das 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 noch heute zwischen diesen beiden Arten der Käseherstellung.

ENTWICKLUNG IN DEN HEUMILCHREGIONEN

In den Heumilchregionen der Alpen erzeugte man bis ins Hochmittelalter vor allem Sauermilchkäse. Dabei wurde der Rahm von der Milch abgeschöpft und zu Butter verarbeitet. Aus der übrig gebliebenen Magermilch stellte man klassische Sauermilchkäse – die Vorgänger von Graukäse, Steirerkas oder Surakäs – her.



Die Ausbreitung der Labkäserei

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

Vom Nahrungsmittel zum Genussprodukt

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.

DIE FÜTTERUNG MACHT DEN UNTERSCHIED

Die Qualität des Käses hängt vor allem von der Milch ab. Der Unterschied im Geschmack beginnt bereits mit der Fütterung. Je vielfältiger die Gräser und Kräuter im Futter, desto höher sind die Qualität und Aromenvielfalt der Milch – eine grundlegende Voraussetzung für die Herstellung hochwertiger Käsespezialitäten.

Im Frühjahr kommen die Kühe auf die Weide, im Sommer wird das Vieh in den Alpenregionen auf die Alm oder Alpe getrieben. Gleichzeitig wird im Tal – je nach Region ab Mitte Mai oder Anfang Juni – das Heu für die Wintermonate geerntet.

Ein wesentlicher Bestandteil der Heumilchwirtschaft ist der Erhalt der Artenvielfalt. Die kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung und die Pflege von Biodiversitätsflächen schützen Flora und Fauna. Auch die gezielte Zucht alter Rinderrassen unterstreicht das Engagement für die Agro-Biodiversität und trägt dazu bei, wertvolles genetisches Erbe zu bewahren.



In unserem Blogbeitrag mehr über die Planung und Durchführung der Heuernte erfahren.



Für die Heuqualität ist auch der Zeitpunkt der Mahd entscheidend. Gemäht wird, wenn zahlreiche Gräser und Kräuter in voller Blüte stehen und der Blattanteil mit seinen Vitaminen, Spurenelementen und Mineralstoffen besonders hoch ist. Die verschiedenen Pflanzen erfüllen unterschiedliche Funktionen bei der Fütterung: Gräser liefern Energie in Form von Kohlenhydraten, Leguminosen wie Rotklee sind für die Eiweißversorgung bedeutsam und Kräuter zeichnen sich durch ihren Mineralstoffgehalt und sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe aus.

Im Winter bekommen die Kühe das im Sommer geerntete Heu und damit Gräser und Kräuter aus der warmen Jahreszeit. Ergänzend wird kontrolliert gentechnikfreier Getreideschrot aus Europa gefüttert. Vergorene Futtermittel wie Silage sind nicht erlaubt.

Damit folgt die Fütterung dem natürlichen Lauf der Jahreszeiten: frische Gräser und Kräuter in der warmen Jahreszeit, Heu im Winter.



Heu, das zu unterschiedlichen Zeiten im Jahresverlauf geerntet wird, weist auch einen unterschiedlichen Nährstoffgehalt auf. Heumilchkühe, Jungtiere und trächtige Kühe erhalten deshalb individuelle Mischungen. Dazu mehr auf unserer Website.



HEUMILCH – SPEZIALMILCH FÜR KÄSE

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.

Rund 85 % der Heumilch werden zu Käse verarbeitet.
Für einen 80-Kilogramm-Laib Emmentaler werden
rund 1.000 Liter frische Heumilch benötigt.



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. Im Wesentlichen unterscheidet man zwei Arten:

- **Labkäse:** Durch die 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 erfolgen die Milchsäuerung und die anschließende Dicklegung.

In den meisten Fällen werden beide Herstellungsweisen kombiniert.

Wärmebehandlung der Käseemilch

Es gibt verschiedene Formen der Wärmebehandlung. In Heumilch-Käseereien werden großteils folgende angewendet:

- **Pasteurisierung:** schonende Wärmebehandlung, um Krankheitskeime abzutöten und die Milch länger haltbar zu machen.
- **Thermisierung:** Wärmebehandlung unter der Pasteurisierungstemperatur. Diese wird vor allem von handwerklich arbeitenden Käseherstellern bevorzugt.

Käsemeister und -kenner schwören auf feinste Käsespezialitäten aus Rohmilch. Viele Sennereien und Käseereien 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 der gewünschten Temperatur werden die Milchsäurekulturen dazugegeben. Diese wandeln den Milchzucker in Milchsäure um.



3. Nach etwa 30 Minuten wird mit Wasser verdünntes Lab hinzugefügt. Dadurch wird der Prozess des Dicklegens der Milch eingeleitet.





4. Nach etwa 30 bis 40 Minuten wird geprüft, ob die Milch eingedickt ist. Mit einer Kelle wird dazu 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. Danach wird die Molke abgetrennt und der Käsebruch in Formen gefüllt.

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 erreicht hat. Das kann 3 Wochen, aber auch bis zu 24 Monate dauern.



Im Podcast erklärt Käsemeister Christoph Schwarzmann, warum Heumilch der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten ist.



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 Milchsäure in Milchsäure, die Konsistenz- und Aromabildung sowie der Eiweißabbau.
- **Reifungskulturen:** Hefe-, Rot- und Schimmelkulturen sowie Propionsäurekultur sind hier für den Eiweißabbau, aber auch die Loch-, Konsistenz- und Geschmacks- sowie Reifegasbildung zuständig.
- Jeder Käsemeister verwendet eine spezielle Mischung von 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. Es kommt aber auch mikrobielles Lab zum Einsatz, das im Labor aus Schimmelpilzen hergestellt wird. Neben der Gerinnung beeinflusst das Lab den Käseungsprozess, die Käsereifung sowie die Käsequalität maßgeblich.

Kein Verzicht trotz Laktoseintoleranz

Käse gehört zu den ältesten Lebensmitteln. Er entsteht durch Fermentation – ein natürlicher Vorgang, um Milch haltbar zu machen. Dabei wandeln Milchsäurebakterien einen Großteil der Laktose in Milchsäure um. Durch die Käseherstellungstechnologie (Waschen des Käsebrüches), durch mikrobielle Stoffwechselvorgänge und Abbauprozesse der eingesetzten Bakterien wird der restliche Milchsäure verbraucht. Daher sind in Käse nur mehr Spuren von Laktose zu finden. Als Regel gilt: Hart- und Schnittkäse enthalten – unabhängig von der Reifezeit – keine Laktose ($< 0,1 \text{ g}/100 \text{ g}$) mehr. Auch bei den meisten Weichkäsesorten ist der Milchsäure nur mehr in Spuren (ca. $0,1 \text{ g}/100 \text{ g}$) vorhanden. Viele Hersteller zeichnen ihre Käse mittlerweile als „laktosefrei“ aus.

DIE KÄSEREIFUNG

In der Reifezeit entfaltet der Käse sein sortentypisches Aroma. Neben den Faktoren Reifungsdauer, Luftfeuchtigkeit und Temperatur haben die Reifungskulturen einen maßgeblichen Einfluss auf den Charakter des Käses. Man unterscheidet bei Heumilch-Käse zwischen verschiedenen Reifungsarten:



- **Milchsäurereifung:** Reifung 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 verschiedene Reifebakterien und Hefen, die mit Salzwasser vermischt und auf die Rinde aufgetragen werden, z. B. Bergkäse, Tilsiter, Weichkäse mit Rotkultur.



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

Unterschiedliche Rindenarten

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

In den allermeisten Fällen ist die Käserinde essbar und bringt zusätzliche Aromen mit. Ist die Rinde nicht essbar (z. B. Wachsrinde), muss diese auf der Verpackung deklariert und vor dem Verzehr abgeschnitten werden.

Schimmel als Qualitätszeichen

Bei Schnittkäse mit Rotkulturreifung bildet sich nach längerer Reifung auf der Rinde oft eine weiße Milchsimmelflora, die für die Trocknung der Rinde verantwortlich ist und einen fruchtigen Duft verströmt. Sie ist weiß bis elfenbeifarben und die Flora lässt sich mit einem Messer leicht abschaben. 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.

Heumilch-Käse ist ein Naturprodukt, dessen Geschmack mit der Reifedauer zunimmt. Je näher er dem Mindesthaltbarkeitsdatum kommt, desto reicher wird sein Aromenspektrum. Käseliebhaber schätzen genau diesen Reifehöhepunkt.

EINTEILUNG DER KÄSESORTEN

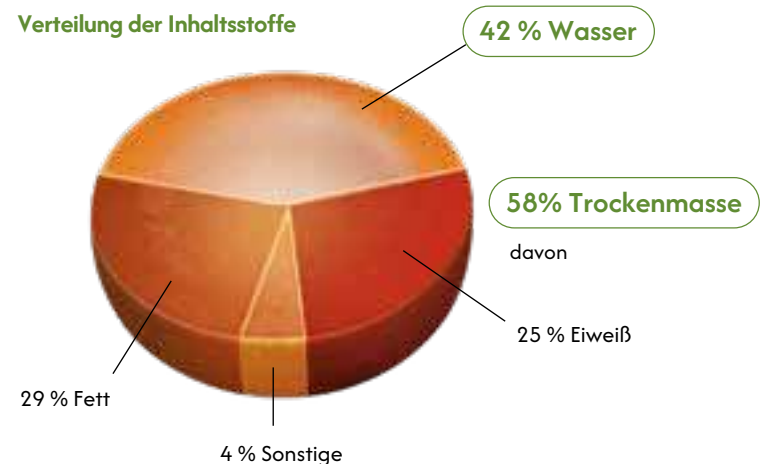
In Abhängigkeit von Wassergehalt, Herstellungsart und Konsistenz kann Käse in folgende Sortenfamilien eingeteilt werden:

- **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

Inhaltsstoffe und Fettgehalt im Käse

Käse besteht aus Wasser und der sogenannten Trockenmasse (TM). Zu dieser zählen Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate und sonstige Inhaltsstoffe wie Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Da bei der Reifung Wasser verdunstet, muss der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. Tr., oft auch F.i.T.) angegeben werden. Der absolute Fettgehalt ist daher um einiges niedriger.

Verteilung der Inhaltsstoffe



Als Faustregel gilt: Der absolute Fettgehalt ist circa halb so hoch wie der angegebene Anteil an Fett in der Trockenmasse. Zum Beispiel enthält Emmentaler mit 45 % Fett i. Tr. circa 27 % Fett absolut.



Einfache Umrechnungsformel



Frischkäse

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



Weich- und 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)



Mehr zu den verschiedenen Inhaltsstoffen und deren Bedeutung für eine gesunde Ernährung gibt es auf unserer Website nachzulesen..



EU-QUALITÄTSSIEGEL

Seit 1992 schützt und kennzeichnet die Europäische Gemeinschaft besondere Agrarerzeugnisse und Lebensmittel. Erzeugnisse mit spezifischer geografischer Herkunft oder traditionellen Eigenschaften können diesen Schutzstatus beantragen.



Garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.)

Dieses Qualitätssiegel bezieht sich auf die Herstellungsmethode des Produkts. Bei einer garantiert traditionellen Spezialität (g.t.S.) handelt es sich um ein Produkt mit einer bestimmten Herstellungsart, wie es bei Heumilch der Fall ist. Bei Heumilch ist es die traditionelle Fütterung der Tiere mit Heu und Gras, die als Herstellungsart mit dem g.t.S.-Gütesiegel ausgezeichnet wird. Das Erzeugnis muss aus traditionellen Rohstoffen hergestellt werden oder eine traditionelle Zusammensetzung oder Herstellungs- bzw. Verarbeitungsart aufweisen. Traditionell bedeutet, dass diese Herstellungsmethode seit mindestens 30 Jahren in Verwendung ist.

Die besondere Wirtschaftsweise der Heumilch wurde 2016 mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. ausgezeichnet. Diese Auszeichnung wurde damit erstmals im deutschsprachigen Raum vergeben. Seit 2019 dürfen auch Ziegen- und Schaf-Heumilch das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ tragen.

„Österreichischer Emmentaler“ und „Österreichischer Bergkäse“ müssen aus Rohmilch und Heumilch hergestellt werden. Das Heumilch-Logo garantiert diese traditionelle Herstellungsart.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

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 derzeit sieben Käse mit diesem Schutz:

- Vorarlberger Bergkäse
- Vorarlberger Alpkäse
- Tiroler Bergkäse
- Tiroler Alm-/Alpkäse
- Tiroler Graukäse
- Gailtaler Almkäse
- Ennstaler Steirerkas

In Deutschland sind aktuell sechs Käse mit diesem Schutz ausgezeichnet:

- Allgäuer Bergkäse
- Allgäuer Emmentaler
- Allgäuer Sennalpkäse
- Allgäuer Weißlacker
- Altenburger Ziegenkäse
- Odenwälder Frühstückskäse

Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

Mindestens ein Produktionsschritt (Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung) muss in einem bestimmten geografischen Gebiet stattfinden, wie z. B. beim Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. oder bei den Nürnberger Rostbratwürsten g.g.A.



VERWANDT, ABER VERSCHIEDEN: UNTERSCHIEDE ZWISCHEN BERGKÄSE UND ALM-/ALPKÄSE

Jeder Alm- und Alpkäse ist zugleich ein Bergkäse. Umgekehrt gilt das jedoch nicht: Ein Bergkäse ist kein „Alm- oder Alpkäse“.

- Bergkäse wird ganzjährig in Bergregionen aus meist tagesfrischer Heumilch hergestellt. Nach seiner Reifung im Laib, die 3 bis 18 Monate dauern kann, weist er, abhängig von der Reifezeit, einen milden bis kräftig-würzigen Geschmack auf sowie einen hellgelben bis elfenbeinfarbenen Käseteig.
- Alm-/Alpkäse wird hingegen nur im Sommer von Mai bis September auf über 1.000 Metern gelegenen Sennalmen/-alpen produziert. Dabei wird die frische Heumilch direkt auf der Alm bzw. Alp gewonnen und verarbeitet. Durch die frischen Gräser und Kräuter, die die Kühe auf den Almwiesen finden, ist der Geschmack nach mindestens 3 Monaten Reifezeit meist intensiver und aromareicher und die Käsefarbe durch den höheren Carotingehalt im Futter intensiver.

Die unterschiedlichen Bezeichnungen gehen vor allem auf die sprachliche Prägung der jeweiligen Region zurück: Während in weiten Teilen Österreichs aufgrund des bairischen Spracheinflusses „Alm“ üblich ist, spricht man im alemannisch geprägten Vorarlberg und im Allgäu vorwiegend von „Alp“ oder „Alpe“.





Geschmack

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

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

Von der Technologie zum Aroma

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

- Milchsäurereifung (Abbau von Milchzucker)
- Abbau von Milcheiweiß
- Fettabbau

Die Ausführungen auf den nächsten Seiten bieten einen Überblick über die wichtigsten Aromaquellen. Dieses Wissen hilft, Käse besser zu verstehen und qualitativ beurteilen zu können. Käse ist aber nach wie vor ein Naturprodukt und der Käsungsprozess ein Handwerk und keine Wissenschaft.

ENTSTEHUNG VON AROMEN

- **Fruchtig-pflanzliche Aromen:** Für diese sind oft Säuerungskulturen oder Propionsäurebakterien verantwortlich. Letztere forcieren beispielsweise beim Emmentaler eine süßliche Note, die fallweise an Ananas oder Banane erinnert.
- **Malzig-röstige Aromen:** Sowohl der Eiweißabbau, 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.
- **Hefe-Aroma:** Hefen sind einerseits für die Entwicklung der Rotkulturen erforderlich, spielen aber auch bei der Reifung von Schimmel- und Sauermilchkäsen eine wesentliche Rolle. Ebenfalls zu den Hefen gehört der Milchsimmel, der zur Trocknung der Käseoberfläche und zu einem fruchtigen Duft beiträgt. Generell entstehen durch Hefen fruchtige, esterige Aromen. Gärende Hefen, wie sie bei der Bier- und Weinherstellung vorkommen, sind bei Käse indessen nicht erwünscht.
- **Ammoniak-Aroma:** Mit zunehmendem Eiweißabbau werden der Geschmack und Geruch immer intensiver – bis hin zum Ammoniak-Aroma. Dieses ist als Stoffwechselprodukt der Rotkulturbakterien mit fortschreitender Reifung verstärkt vorzufinden.
- **Bitternoten:** Der Eiweißabbau ist für die Textur und Geschmacksentwicklung vieler Käsesorten entscheidend. Jedoch kann ein zu starker Abbau eine Bitterkeit bewirken, die tendenziell eher bei fettreduzierten Sorten auftritt. Bei bestimmten Edelschimmelkäsesorten ist eine „edelhohe“ Bitternote allerdings sortentypisch und willkommen.
- **Kristalle:** Bei lang gereiften Hartkäsen findet man auf der Oberfläche oder im Teig kristalline Körner. Diese entstehen durch die Kristallisation der Aminosäuren, die durch den Eiweißabbau hervorgerufen werden. Diese Aminosäurekristalle erzeugen einen umami-Geschmack. 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 während der Reifung zusätzlich gesalzen (z. B. mit Rotkulturen in einer Salzlösung). Hierbei dringt das Salz von der Rinde ins Käseinnere ein. Salz verstärkt den Käsegeschmack und ist erwünscht. Erst ab einem Gehalt von 2 % wird ein Käse als „salzig“ wahrgenommen. Großblockkäse wie Emmentaler gehören zu den salzärmeren Käsesorten, da die verwendeten Propionsäurebakterien salzempfindlich sind.



Die Kombination verschiedener Aromen, Geschmäcker und Texturen kann ein Produkt geschmacklich abrunden. Das ist das Grundprinzip des Food Pairing.

In unserer Fibel „Käsefreunde. Was harmoniert mit Heumilch-Käse?“ widmen wir uns diesem Thema. Als Download oder gratis bestellbar auf unserer Website.



EINFLUSS VON FETT

Fett macht die Textur eines Käses cremig und geschmeidig. Bei milchig-rahmigen Aromen ist das MilCHFett der Hauptgeschmacksträger. Während der Reife bleibt das Fett im Käse intakt erhalten. Eine Ausnahme bildet hier der Blauschimmelkäse, bei dem der Fettabbau erwünscht ist, da er zur Aromabildung beiträgt.



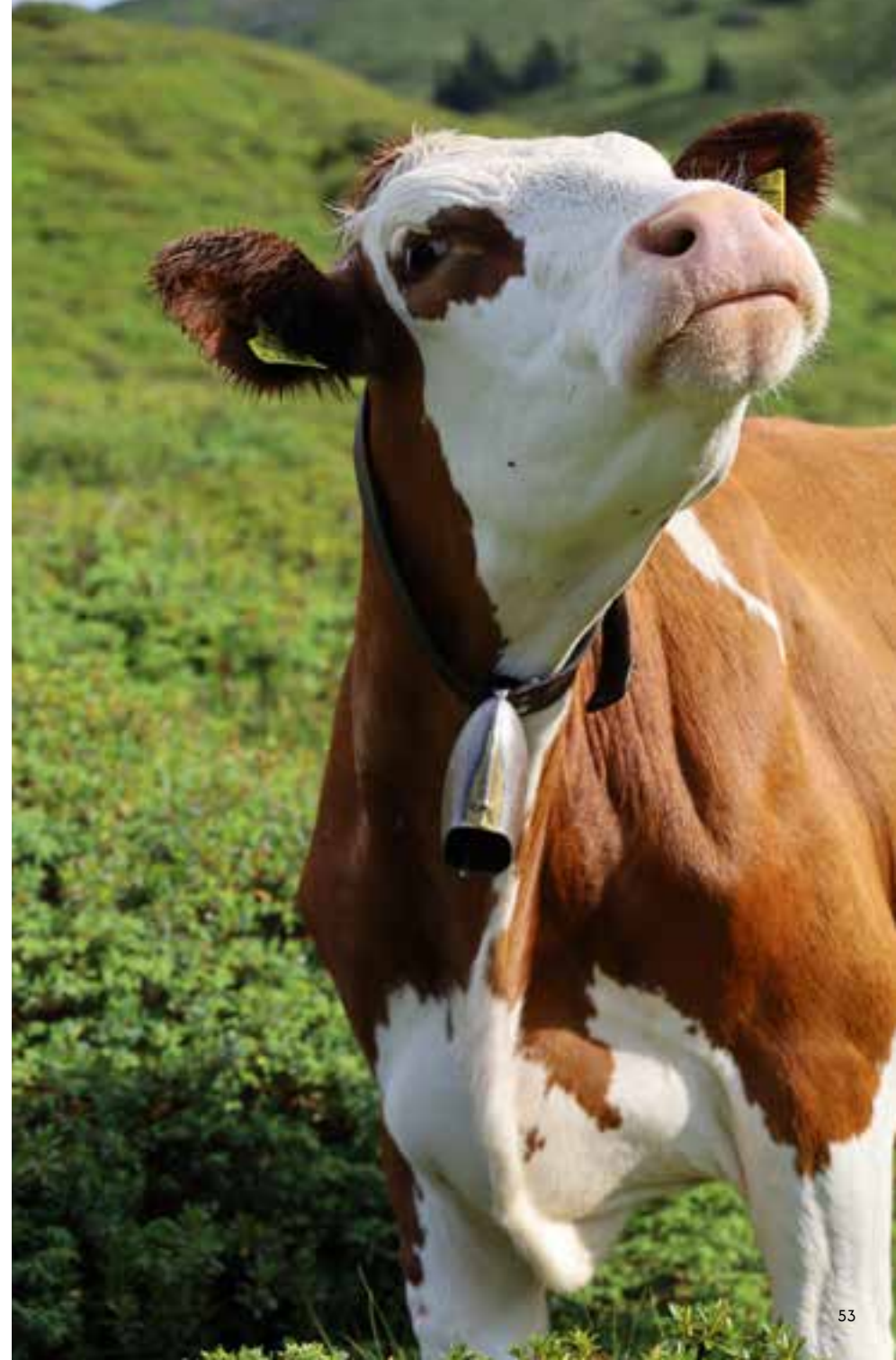
Seifige oder ranzige Noten im Käse sind auf Fettfehler zurückzuführen.

EINFLUSS DER MILCHSÄUREKULTUREN

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

- **Niedriger Milchsäuregehalt** ergibt einen elastischen Teig und ein mildes Aroma.
- **Höherer Milchsäuregehalt** 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, bei denen die Reifung noch nicht abgeschlossen ist, haben oft noch einen leicht säuerlichen Geschmack. Ein hoher Gehalt an Milchsäure wirkt außerdem verzögernd auf die Reifung.



Käse- beschreibungen

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

Mit der Heumilch-Käsesprache soll der Genuss von Käse noch mehr Freude bereiten 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 beschriebenen Heumilch-, Butter- und Käsesorten stellen eine Auswahl der Vielfalt an Heumilch-Produkten dar. Sie sind übersichtlich mit Aromagruppe, Intensität, Duft, Geschmack und Mundgefühl dargestellt. Ergänzend werden sie mittels ausführlicher Charakterisierungen erläutert. Jedes Produkt ist zudem mit einem Steckbrief versehen.

Da jeder Käseliebhaber individuelle Vorlieben hat, soll die Käsesprache dabei unterstützen, die eigenen Empfindungen besser beschreiben und anderen zugänglich machen zu können. Sie wurde für Genießer und Liebhaber von Heumilch-Spezialitäten erarbeitet, um traditionelle Genüsse neu zu entdecken.



Die folgende Einteilung der Käsestile basiert auf deren Beschreibung in der Fibel „Käsefreunde. Was harmoniert mit Heumilch-Käse“?



Heumilch pasteurisiert



Gruppe: Vollmilch

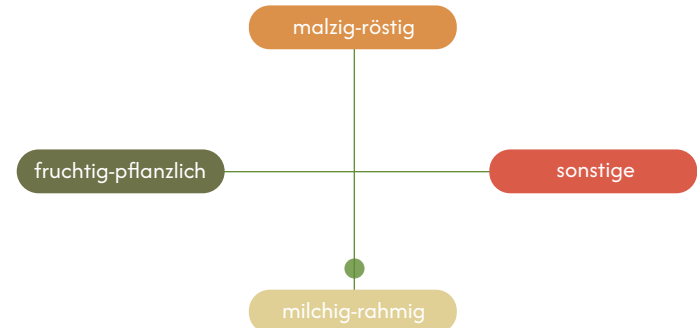
Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fettgehalt
3,2 %

Zu einem betont rahmigen Duft gesellen sich frische Butter, Blumenwiese und Banane. Mit Marzipan und Weißbrot klingen auch röstige Komponenten an. Am Gaumen wird der ebenfalls deutlich rahmige Geschmack von schönen Mandelaromen umspielt. Dahinter entfalten sich süßlich anmutende Noten von Biskuit, Weißbrot, hellem Karamell und Vanilleschote, die sich wunderbar mit der seidig-glatten sowie molligen Textur verbinden.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Rahm, Butter, Blumenwiese, Banane, Marzipan, Weißbrot

Grundgeschmack

süß

Geschmack

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

Mundgefühl

seidig, glatt, mollig

Zu diesem Getränk empfehlen wir

Heumilch eignet sich aufgrund ihrer reichhaltigen Inhaltsstoffe (Protein, Kalzium, Vitamine A, D, B2 und B12) und ihres süßlichen, runden Geschmacks hervorragend als Frühstücksgetränk mit Kakao, nachmittags als Snack in einem Milchshake mit Beeren oder abends als Golden Milk.

Unser Rezepttipp

Goldene Heumilch

Hier scannen



Heumilch roh



Gruppe: Rohmilch

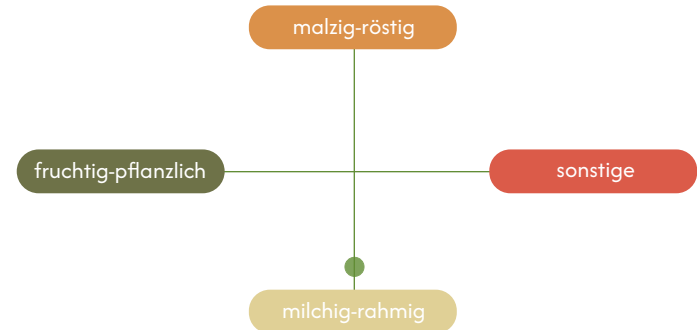
Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

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

Das anfängliche Aroma ist von Rahm und charmanten Biskuitnoten geprägt. Zugleich werden sommerliche Assoziationen von Blumenwiese und frischem Heu erweckt, die durch Mandel und Vanilleschote abgerundet werden. Ähnlich wie beim Duft umfasst die geschmackliche Wahrnehmung Rahm, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Mandel und Weißbrot. Auch eine zarte Süße kommt hinzu. Seidig und mollig fühlt sich die Textur an, deren natürliche Inhomogenität eine gewisse Saftigkeit erahnen lässt.



Aromagruppe



Intensität



Duft

Rahm, Biskuit, Blumenwiese, Heu, Mandel, Vanilleschote

Grundgeschmack

süß

Geschmack

Rahm, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Mandel, Weißbrot

Mundgefühl

seidig, mollig, saftig

Zu diesem Getränk empfehlen wir

Rohe Heumilch ist ein aromareiches, aber sensibles Lebensmittel. Daher empfehlen wir, die Milch vor dem Verzehr abzukochen oder in Gerichten zu verwenden, die erhitzt werden.

Unser Rezepttipp

Heumilch-Almschmarren mit Apfel

Hier scannen



Süßrahmbutter

Gruppe: Süßrahmbutter - Teebutter

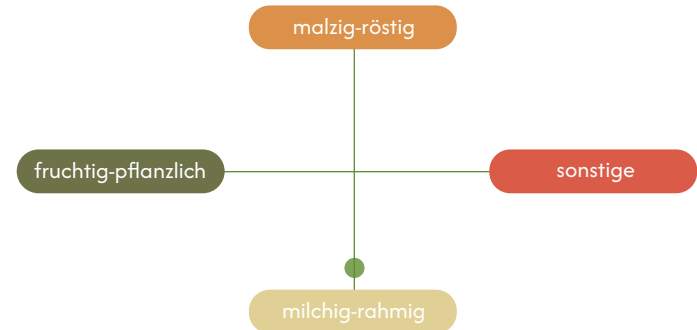
Milchbearbeitung
pasteurisierte Heumilch

Fettgehalt
82 %

Neben den zu erwartenden Rahm- und Buttermilcharomen überraschen Noten von Blumenwiese, Heu, Vanilleschote und Honig. Der Geschmack spiegelt den Duft nahezu identisch wider. Hinzu kommen Mandel und Weißbrot sowie ein Hauch von hellem Karamell, dem sich eine zarte Süße anschließt. Vorbildlich glatt ist die Textur mit einem seidigen bis molligen Mundgefühl.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Rahm, Buttermilch, Blumenwiese, Heu, Vanilleschote, Honig

Grundgeschmack

süß, leicht säuerlich

Geschmack

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

Mundgefühl

glatt, seidig, mollig

Zu diesem Lebensmittel empfehlen wir

Süßrahmbutter eignet sich aufgrund ihres leicht süßlichen Geschmacks am besten für Süßspeisen wie Kuchen, Gebäck oder Mehlspeisen, aber auch als Kontrast in pikanten Gerichten.

Unser Rezepttipp

Soufflierte Heumilch-Topfentarte



Hier scannen

Sauerrahmbutter

Gruppe: Sauerrahmbutter

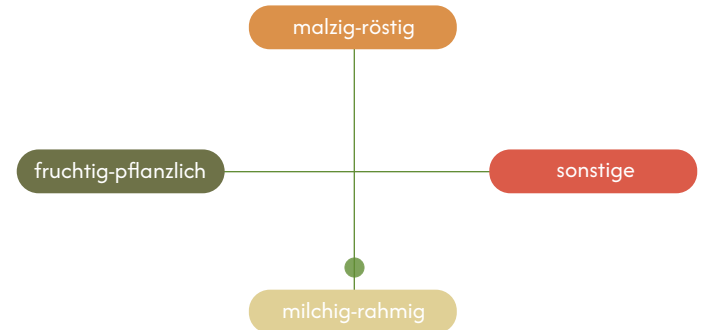
Milchbearbeitung
Rohmilch aus Heumilch

Fettgehalt
82 % Fett

Der erfrischende Sauerrahmduft ist ein untrüglicher Hinweis auf den Rohstoff, aus dem diese Butter hergestellt wird. Aber auch Noten von Rahm, Blumenwiese und Jungholz sind zu erkennen. Darauf folgt mit gekochten Erdäpfeln und Hülsenfrüchten ein Gruß aus dem Gemüsegarten. Am Gaumen sind Rahm und Buttermilch am prominentesten vertreten. Abgerundet werden sie von Vanilleschote, Ananas, Mandel und hellem Karamell. Die Butter besticht durch eine musterhaft glatte und seidige Textur, die sich zudem als zart schmelzend erweist. Der zarte Säuretouch ist ebenfalls erfreulich produkttypisch.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

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

Grundgeschmack

sauer, leicht süß

Geschmack

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

Mundgefühl

glatt, schmelzend, seidig

Zu diesem Lebensmittel empfehlen wir

Mit ihrem leicht säuerlichen Geschmack eignet sich Sauerrahmbutter hervorragend für pikante Gerichte, insbesondere für Aufstriche oder etwa als Unterlage für ein Schnittlauchbrot.

Unser Rezepttipp

Mohnbutter

Hier scannen



Camembert Kuh oder Schaf

jung | gereift

Gruppe: Weichkäse
Käsestil: Weichkäse mittelkräftig & cremig

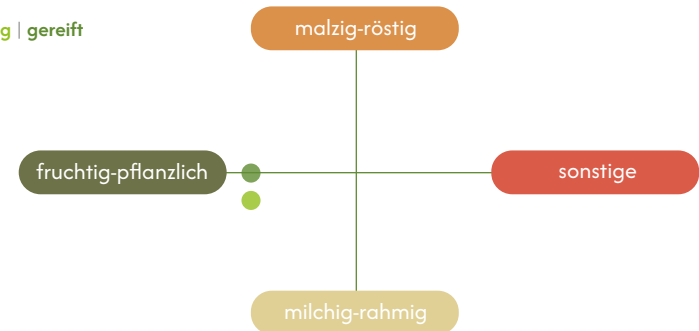
Milchbearbeitung pasteurisierte Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 23 % Fett absolut)
Reifungsart Weißer Edelschimmel	Reifezeit jung: 3 Wochen gereift: 5 Wochen

Die weiße Schimmelflora verströmt die für sie typischen Pilzaromen. Zu vernehmen sind bei jungen Camemberts aus Kuh- wie auch Schafsmilch außerdem Moos, Butter, Sauerrahm und Hefe sowie die klassischen dezenten Anklänge von Ammoniak. Beim Schaf mischen sich die Charakteristika der Schafsmilch unaufdringlich darunter. Beim gereiften Käse finden sich vermehrt Maroni- und Hefenancen sowie rahmig-malzige Noten. Ungeachtet der Reifezeit treten auch am Gaumen die Pilzaromen hervor. Während bei jungen Exemplaren der Geschmack von Sauerrahm eine feinsäuerliche Note erzeugt, verschiebt sich dieser mit zunehmender Reife durch den feinen Schmelz in Richtung umami. Ergänzt wird dieser Eindruck durch etwas vorlaute Ammoniaknoten, die bei vielen Käseliebhabern aber sehr willkommen sind. Mit vorschreitender Reifezeit verändert sich die Textur am Gaumen von geschmeidig-cremig zu cremig-fließend.



Aromagruppe

jung | gereift



Intensität



Duft

jung: Pilze, Moos, Butter, Sauerrahm, Hefe, Ammoniak
gereift: Pilze, Maroni, Rahm, Malz, Hefe, Ammoniak

Grundgeschmack

jung: sauer, leicht bitter (Rinde)
gereift: umami, bitter (Rinde)

Geschmack

jung: Pilze, Maroni, Rahm, Hefe, Sauerrahm, Malz
gereift: Pilze, Maroni, Rahm, Hefe, Ammoniak, helles Karamell

Mundgefühl

jung: weich, geschmeidig, cremig
gereift: weich, geschmeidig, schmelzend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Erdbeeren
- Grissini oder Pane Guttiau
- Bayerisches Hefeweizen
- Spätzle-Weine

Unser Rezepttipp

Camembert-Burger mit Heidelbeersoße

Hier scannen



Ziegencamembert

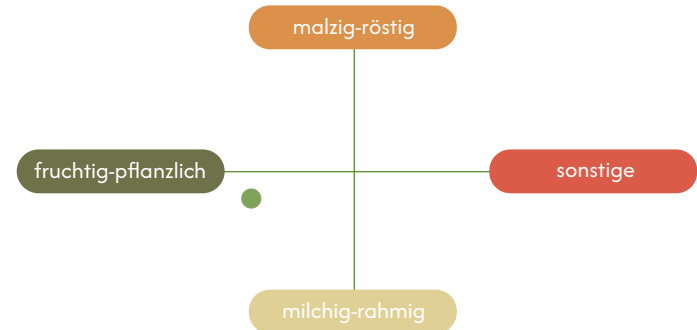
Gruppe: Weichkäse
Käsestil: Weichkäse mittelkräftig & cremig

Milchbearbeitung pasteurisierte Ziegen-Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 29 % Fett absolut)
Reifungsart Weißer Edelschimmel	Reifezeit 3 Wochen

Der Ziegencamembert präsentiert sich vornehmlich mit einem vegetabilen Duft aus Pilzen, Karfiol, Moos, Jungholz, Walnuss und Joghurt. Nahezu identische Aromen entfalten sich am Gaumen. Pilze und gekochter Spargel sind dabei tonangebend. Für geschmackliche Vielfalt sorgen zudem Walnuss, Milch, Sauerrahm und Hefe. Die cremige und geschmeidige Textur schmilzt wunderbar am Gaumen und lässt ein angenehmes Mundgefühl entstehen.



Aromagruppe



Duft Pilze, Karfiol, Moos, Jungholz, Walnuss, Joghurt

Grundgeschmack sauer, leicht bitter (Rinde)

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

Mundgefühl cremig, geschmeidig, schmelzend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Guavensaft
- Lavendelblütengelee
- Zwickel- oder Kellerbier
- gereifte Burgundersorten

Unser Rezepttipp

Flammkuchen mit Ziegencamembert, Birne und Walnüssen

Hier scannen



Ziegenkäse

Gruppe: Schnittkäse

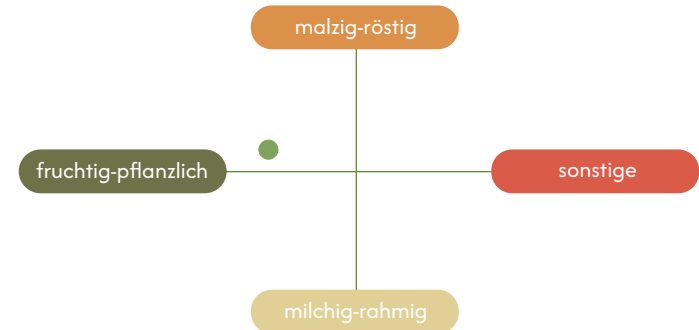
Käsestil: Schnittkäse mittelkräftig & aromatisch

Milchbearbeitung pasteurisierte Ziegen-Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 29 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 2 bis 3 Monate

Das überaus vielschichtige Aromenspektrum dieses Käses reicht von Banane über geröstetes Weißbrot und Kaffee bis hin zu frischen Haselnüssen und Heu. Noten von Hefe sind klassisch für die Pflege der Rinde mit Rotkulturen. Am Gaumen kommen Honigaromen dazu, begleitet von Walnuss, Maroni, frischen Hülsenfrüchten und feinsäuerlicher Buttermilch. Die mittelfeste Textur ist klassisch für Schnittkäse. Das zu Beginn saftige und kompakte Mundgefühl wird mit der Zeit immer mürber.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

geröstetes Weißbrot, Kaffee, frische Haselnüsse, Heu, Banane, Hefe, Sauerrahm

Grundgeschmack

salzig, süß

Geschmack

Maroni, frische Hülsenfrüchte, Walnuss, Buttermilch, Honig

Mundgefühl

saftig, kompakt, mürb

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Rapsblütenhonig
- Vollkornbrot
- Bayerisches Märzen
- Grauburgunder, Traminer

Unser Rezepttipp

„Muh und Mäh“-Käseplatte

Hier scannen



Schafkäse

Gruppe: Schnitt-/Hartkäse

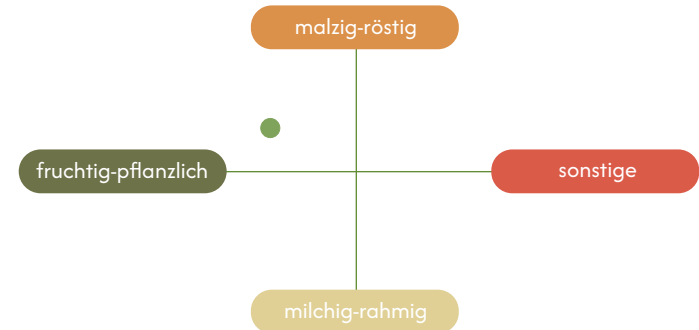
Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

Milchbearbeitung pasteurisierte Schaf-Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (27 – 30 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 5 Monate

Ein Duftbogen von Ananas und Apfel über Biskuit, geröstetes Weißbrot und Röstzwiebeln bis hin zu hellem Karamell, Kakao, Muskat, gerösteten Erdnüssen und Sauerrahm erfüllt die Nase. Geschmacklich treten zunächst röstige Noten von dunklem Karamell, Malz und Kakao hervor. In weiterer Folge gesellen sich geröstete Erdnüsse, Karfiol, Bitterschokolade, Ananas und Heu dazu. Der mürbe, kompakte und feste Teig zeigt sich krümelig und erzeugt ein angenehmes Mundgefühl.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Ananas, Apfel, Biskuit, geröstetes Weißbrot, Röstzwiebeln, helles Karamell, Kakao, Muskat, geröstete Erdnüsse, Sauerrahm

Grundgeschmack

salzig, süß

Geschmack

dunkles Karamell, Malz, Kakao, geröstete Erdnüsse, Karfiol, Bitterschokolade, Ananas, Heu

Mundgefühl

mürb, kompakt, fest, krümelig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Gelbe Birnen
- Darjeeling First Flush
- heller Weizenbock
- Grüner Veltliner, Rotgipfler

Unser Rezepttipp

Zucchini-Käse-Röllchen auf Blattsalat

Hier scannen



Schnittkäse mit Bruchlochung

Tilsiter | Mondseer

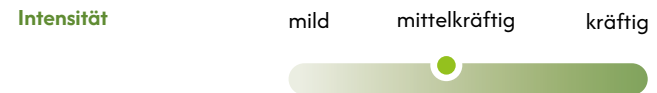
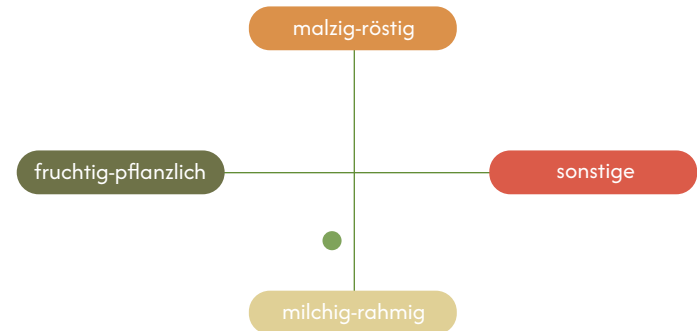
Gruppe: Schnittkäse
Käsestil: Schnittkäse mittelkräftig & aromatisch

Milchbearbeitung pasteurisierte Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 25 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 6 Wochen

Im Mittelpunkt des feinsäuerlichen Duftbilds stehen Buttermilcharomen. Umrahmt werden diese durch ein Spektrum an weiteren Nuancen. Rahm, gekochtes Gemüse wie Erdäpfel oder Kohl, Biskuit, leicht malzige Noten von Röstzwiebeln und hellem Karamell sowie animierende Maracuja setzen hier Akzente. Auch am Gaumen dominiert der Buttermilchgeschmack, ergänzt durch ein charmantes Zusammenspiel von Malz, hellem Karamell, Haselnuss, Apfel, Haselnuss und hefigen Noten. Der Teig zeigt sich klassisch mürb und zugleich geschmeidig, schmilzt zart am Gaumen und hinterlässt mit der Zeit ein molliges Mundgefühl.



Aromagruppe



Duft Buttermilch, Rahm, gekochtes Gemüse (Erdäpfel oder Kohl), Maracuja, Biskuit, helles Karamell

Grundgeschmack salzig, bitter

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

Mundgefühl mürb, geschmeidig, schmelzend, mollig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Milky-Oolong-Tee
- geröstete Haselnüsse
- Zwickel- oder Kellerbier
- Zierfandler, Rotgipfler

Unser Rezepttipp

Spinatstrudel mit Heumilch-Tilsiter

Hier scannen



Gereifter Schnittkäse

Gruppe: Schnitt-/Hartkäse

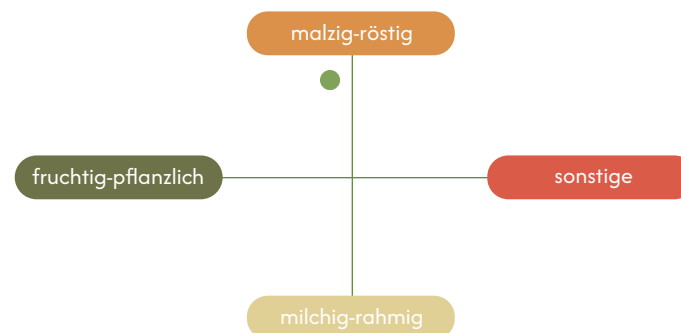
Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

Milchbearbeitung thermisierte oder pasteurisierte Heumilch	Fett in Trockenmasse 55 % (ca. 29 % Fett absolut)
Reifungsart mit oder ohne Rotkultur	Reifezeit ab 3 Monaten

Vorherrschend sind bei diesem Käsestil vor allem malzige Aromen wie Karamell, Biskuit, geröstetes Weißbrot und Röstzwiebeln, begleitet von würzig-süßen Noten von Lebkuchen und Honig. Zusätzlich treten Nuancen von gekochtem Gemüse wie Kohl, Spargel und Erdäpfeln auf, manchmal auch Ananas sowie in der Rinde Aromen von Leder und Schokolade. Auch beim Geschmack stehen zunächst Karamell und geröstete Nüsse im Vordergrund, gefolgt von Butter und Sauerrahm mit Anklängen von gekochtem Gemüse. Am Gaumen bleibt ein ausgewogen süßlich-salziger Eindruck zurück. Der geschmeidige Teig schmilzt wohlig und sorgt für ein angenehmes Mundgefühl.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Karamell, Biskuit, geröstetes Weißbrot, Lebkuchen, Honig, Kohl, Spargel, Ananas, Leder, Schokolade

Grundgeschmack

umami, salzig, süß

Geschmack

Karamell, geröstete Nüsse (Haselnuss), Butter, Sauerrahm, Kohl, Spargel

Mundgefühl

mürb, geschmeidig, schmelzend, mollig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Walnüsse
- Waldhonig
- Österreichisches Pils
- Grauburgunder, Riesling mit ausgewogenem Säure- und Süßegehalt

Unser Rezepttipp

Herzhafte Wirsing-Nudeln mit Heumilch-Käse

Hier scannen



Weichkäse mit Rotkultur

jung | gereift

Gruppe: Weichkäse

Käsestil: Weichkäse kräftig & schmelzend

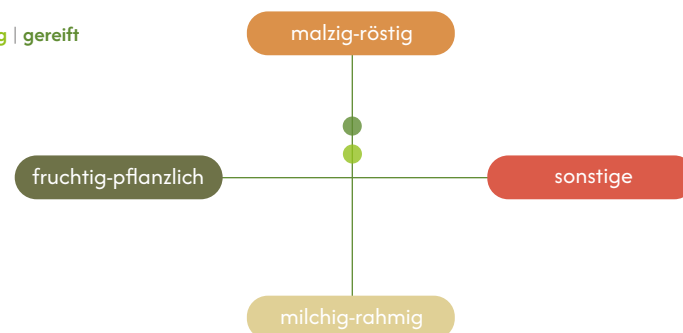
Milchbearbeitung thermisierte oder pasteurisierte Heumilch	Fett in Trockenmasse jung: 55 % (29 % Fett absolut) gereift: 50 % (27 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit jung: 3 Wochen gereift: 5 Wochen

Während bei jüngeren Vertretern Röstaromen wie geröstete Erdnüsse, Malz und helles Karamell sowie Sauerrahm und Hefe in der Nase überwiegen, finden sich bei gereifteren Käsen deutliche Röstzwiebel- und Ammoniaknoten sowie Biskuit und geröstetes Weißbrot. Abgerundet werden diese Eindrücke durch Rahm, dunkles Karamell, Honig und Muskat. Am Gaumen überraschen junge Käse mit hellen Aromen wie Buttermilch und Weißbrot, mit zunehmender Reife entwickelt sich geschmackliche Tiefe durch das Zusammenspiel von Kakao, Hefe, Röstzwiebeln und Ammoniak. Unabhängig von der Reifezeit klingen gekochte Erdäpfel an. Das Mundgefühl ist cremig und geschmeidig, beinahe von seidiger Fragilität, und der Teig zerfließt wunderbar am Gaumen.



Aromagruppe

jung | gereift



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

jung: geröstete Erdnüsse, Malz, helles Karamell, Sauerrahm, Hefe, Ammoniak
gereift: Ammoniak, Rahm, dunkles Karamell, Röstzwiebeln, Muskat, Honig, Biskuit, geröstetes Weißbrot

Grundgeschmack

jung: salzig, umami, sauer
gereift: umami, salzig, sauer

Geschmack

jung: Buttermilch, Weißbrot, helles Karamell, geröstete Erdnüsse, gekochte Erdäpfel, Ammoniak
gereift: Buttermilch, Ammoniak, Hefe, Röstzwiebeln, Kakao, gekochte Erdäpfel

Mundgefühl

jung: weich, seidig, schmelzend
gereift: schmelzend, seidig, zerfließend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Assamtee
- Williams-Birne
- **jung:** Bayerisches Hefeweizen | **gereift:** Weizenbock
- Traminer, Schaumweine - prickelnd und belebend

Unser Rezepttipp

Gebratene Birne mit Weichkäse überbacken

Hier scannen



Emmentaler

Gruppe: Hartkäse

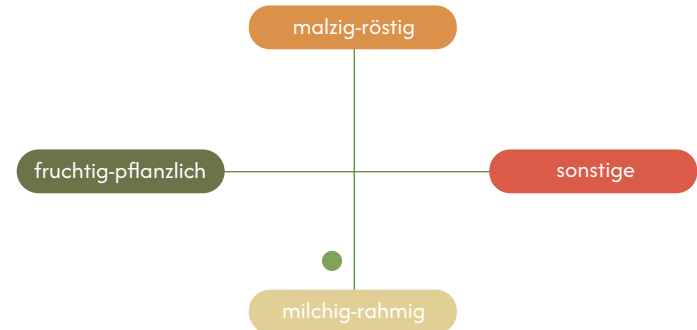
Käsestil: Schnittkäse klassisch & milchig

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 30 % Fett absolut)
Reifungsart Propionsäurebakterien	Reifezeit 3 Monate

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



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Walnuss, Heu, Jungholz, Zitrusfrüchte, Buttermilch, Lebkuchen

Grundgeschmack

süß, sauer

Geschmack

Buttermilch, Blumenwiese, Zitrusfrüchte, Mandel, Dörrobst, Schwarzbrot

Mundgefühl

kompakt, elastisch, saftig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Milky-Oolon-Tee
- Buchweizenbrot
- Österreichisches Märzen
- Sauvignon Blanc

Unser Rezepttipp

Heumilch-Buttermilch-Emmentaler-Scones

Hier scannen



Allgäuer Emmentaler g.U.

3 bis 10 Monate



Gruppe: Hartkäse

Käsestil: Hartkäse konzentriert & vielschichtig

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 30 % Fett absolut)
Reifungsart Propionsäurebakterien	Reifezeit mindestens 3 Monate

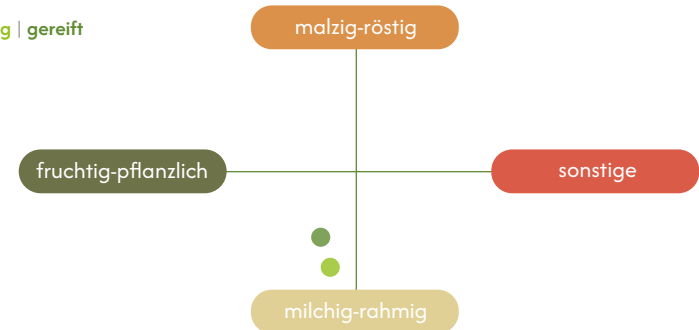
Den jungen Emmentaler zeichnet ein hellaromatisches Duftbild aus Ananas, Honig, Mandel und Muskat aus, gepaart mit Jungholz und Sauerrahm. Mit zunehmender Reife präsentiert sich der Käse aufgrund von Rahm und Sauerrahm süßlich im Duft, ergänzt durch reife Ananas, Marzipan und geröstetes Weißbrot. Am Gaumen setzt sich die jugendliche Frische der jüngeren Variante mit Buttermilch und Ananas fort, während Haselnuss, Malz und Kakao für Tiefe sorgen. Nach längerer Reifezeit treten am Gaumen rahmige Noten sowie frische Ananas, Walnuss, Mandel und helles Karamell hervor. Der kompakte, mürbe Teig zerfällt locker und entwickelt einen feinen Süßeschmelz sowie animierende Saftigkeit. Gereift entfaltet der Teig eine schmelzende Fülle.

Andere Emmentaler in der Naturrinde haben einen ähnlichen Charakter.



Aromagruppe

jung | gereift



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

jung: Ananas, Honig, Mandel, Muskat, Jungholz, Sauerrahm
gereift: Rahm, Sauerrahm, Ananas, Blumenwiese, Marzipan, geröstetes Weißbrot

Grundgeschmack

süß, sauer

Geschmack

jung: Buttermilch, Ananas, gekochte Erdäpfel, Haselnuss, Malz, Kakao
gereift: Rahm, Sauerrahm, Ananas, Walnuss, Mandel, helles Karamell

Mundgefühl

jung: kompakt, mürb, saftig
gereift: kompakt, mürb, schmelzend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- **jung:** Milky-Oolong-Tee
- **gereift:** Nussbrot
- **jung:** Altbier
- **gereift:** Grauburgunder

Unser Rezepttipp

Kürbis-Emmentaler-Kuchen



Hier scannen

Allgäuer Bergkäse g.U.



Gruppe: Hartkäse

Käsestil: Hartkäse konzentriert & vielschichtig

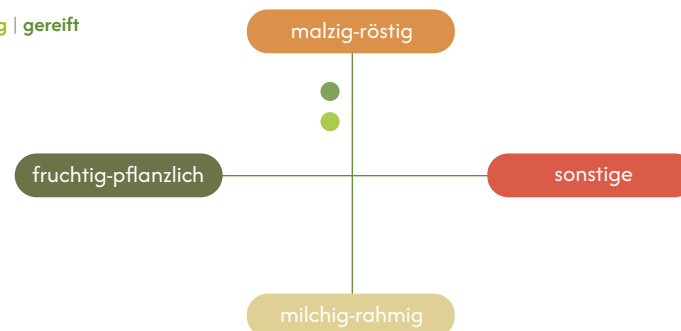
Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (33 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit mindestens 4 Monate

Nach kürzerer Reifezeit steigen röstig-milchige Nuancen von Butterschmalz, Röstzwiebeln und geröstetem Weißbrot in die Nase, dezent begleitet von pflanzlichen Noten frischer Nüsse wie Haselnuss. Geschmacklich verstärken sich Butter, Malz und Röstaromen, die Nuss wird dunkler und erinnert an Walnuss. Neben umami schwingt eine leichte Säure mit, bevor ein süßlicher Abgang bleibt. Mit zunehmender Reife überwiegen die malzig-milchigen Aromen. Malz tritt stärker in den Vordergrund, zusammen mit Butterschmalz und hellem Karamell. Feine Gegenakzente setzen frische Nüsse und Zitrusfrüchte in der Nase. Am Gaumen intensivieren sich die malzigen Butternoten und werden um Kakao, geröstete Erdnüsse und Zitrusfrüchte erweitert. Der Teig ist in beiden Fällen vornehmlich fest und mürbe.



Aromagruppe

jung | gereift



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

jung: Butterschmalz, Haselnüsse, Röstzwiebeln, geröstetes Weißbrot
gereift: Malz, Butterschmalz, Nüsse, helles Karamell, Zitrusfrüchte

Grundgeschmack

umami, sauer, süß

Geschmack

jung: Butter, Malz, geröstetes Weißbrot, Walnuss
gereift: Butter, Kakao, geröstete Erdnüsse, Zitrusfrüchte

Mundgefühl

jung: fest, kompakt, mürb
gereift: mürb, kompakt, geschmeidig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- **jung:** Pumpernickel
- **gereift:** Rooibostee
- **jung:** Rauchbier
- **gereift:** Chardonnay

Unser Rezepttipp

Brezensuppe

Hier scannen



Tiroler Almkäse g.U.

6 Monate



Gruppe: Hartkäse

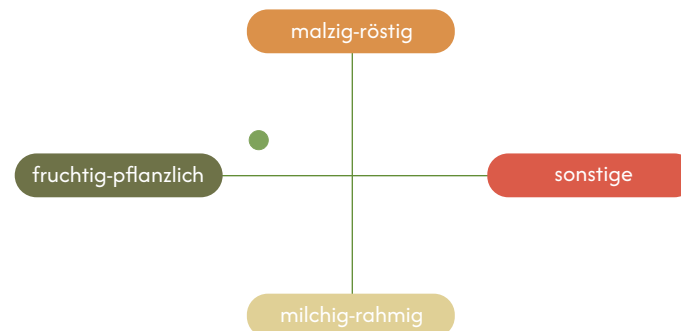
Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 35 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 6 Monate

Während anfangs Maracuja, Walnuss und Malz überwiegen, öffnen sich allmählich Noten von Weißbrot, Röstzwiebeln und Buttermilch. Ein spannungsvoller Aromenmix, darunter etwa Maracuja, Dörrobst und Malz, breitet sich am Gaumen aus. Dazu fügen sich Bitterschokolade und Walnuss sowie erfrischende Anklänge von Sauerrahm. Kompakt, dabei jedoch wunderbar locker und mürb fühlt sich der Teig des Käses an. Zart schmelzend verlässt er den Gaumen.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Maracuja, Walnuss, Malz, Weißbrot, Röstzwiebeln, Buttermilch

Grundgeschmack

umami, süß, salzig

Geschmack

Maracuja, Dörrobst, Malz, Bitterschokolade, Walnuss, Sauerrahm

Mundgefühl

kompakt, mürb, schmelzend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Roggenbrot
- Birnensaft
- Österreichisches Pils
- Alternativweine

Unser Rezepttipp

Wraps mit Heumilch-Käse und Sauerrahmdip



Hier scannen

Tiroler Bergkäse g.U. bis 6 Monate



Gruppe: Hartkäse

Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

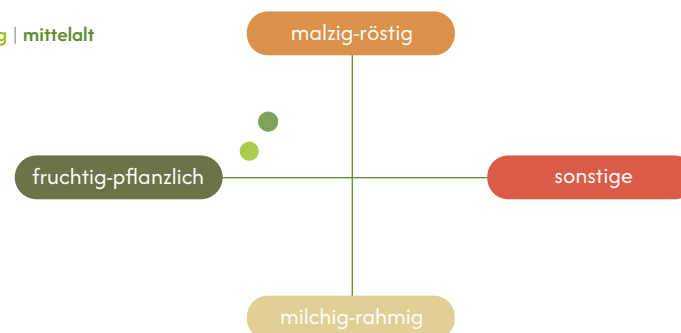
Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (32 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 3 bis 6 Monate

Jung zeigt der Käse einen fruchtigen Auftakt mit Maracujanoten, begleitet von Maroni, Vanilleschote und feinen Joghurt- und Hefetönen. Am Gaumen wirkt er rahmig-feinsäuerlich, mit Maracuja, Apfel, Muskat und leichtem Malzton. Dicht gewoben und mürb zeigt sich die Textur. Zarte salzige Noten verleihen dem Käse einen gewissen Kick. In der mittleren Reifestufe treten Heu, Erdnuss und Maracuja stärker hervor und verbinden sich mit Biskuit, hellem Karamell und Buttermilch. Der fruchtbetonte Eindruck 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.



Aromagruppe

jung | mittelalt



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

jung: Maracuja, Maroni, Vanilleschote, Joghurt, geröstetes Weißbrot, Hefe
mittelalt: Heu, Erdnuss, Maracuja, Biskuit, helles Karamell, Buttermilch

Grundgeschmack

umami, süß, salzig

Geschmack

jung: Buttermilch, Rahm, Maracuja, Apfel, Muskat, Malz
mittelalt: Maracuja, Heu, geröstetes Weißbrot, Bitterschokolade, Joghurt

Mundgefühl

jung: kompakt, mürb, samtig
mittelalt: kompakt, sandig, saftig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Zwiebelmarmelade
- Gelbe Birnen
- Österreichisches Pils
- Grüner oder Roter Veltliner

Unser Rezepttipp

Heumilch-Bergkäse-Tartar



Hier scannen

Tiroler Bergkäse g.U.

10 bis 18 Monate



Gruppe: Hartkäse

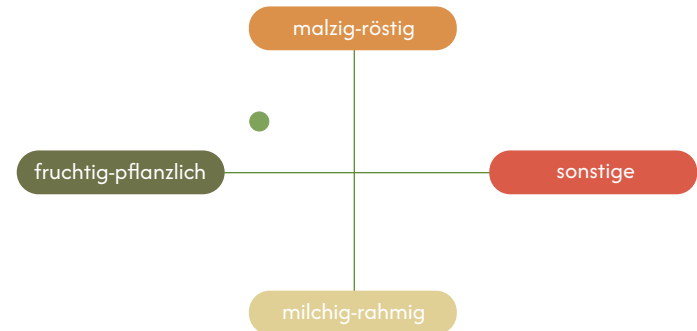
Käsestil: Hartkäse konzentriert & vielschichtig

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 33 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit ab 10 Monaten bis 18 Monate

Jung zeigt der Käse einen fruchtigen Auftakt mit Maracujanoten, begleitet von Maroni, Vanilleschote und feinen Joghurt- und Hefetönen. Am Gaumen wirkt er feinsäuerlich-rahmig, mit Maracuja, Apfel, Muskat und leichtem Malzton. Dicht gewoben und mürb fühlt sich die Textur an. Zarte salzige Noten verleihen dem Käse einen gewissen Kick. Bei mittlerer Reife treten Heu, Erdnuss und Maracuja stärker hervor und verbinden sich mit Biskuit, hellem Karamell und Buttermilch. Der fruchtbetonte Eindruck 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 schließlich das Duett von Süße und feiner Säure.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Honig, Maracuja, Muskat, helles Karamell, Rahm

Grundgeschmack

umami, süß, salzig

Geschmack

Vanilleschote, Zitrusfrüchte, Apfel, Malz, geröstete Erdnüsse, Butter

Mundgefühl

mürb, schmelzend, mollig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Nussbrot
- getrocknete Marillen/Aprikosen
- Rauchbier
- Grüner Veltliner

Unser Rezepttipp

Heumilch-Kaspressknödel

Hier scannen



Tiroler Graukäse g.U. Surakäse



Gruppe: Sauermilchkäse

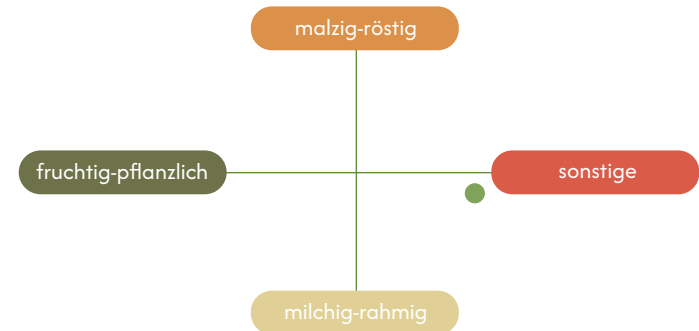
Käsestil: Sauermilchkäse kernig & rustikal

Milchbearbeitung pasteurisierte Mager-Heumilch	Fett in Trockenmasse 2 % (< 1 % Fett absolut)
Reifungsart Milchsäurebakterien	Reifezeit 2 bis 4 Wochen

Auf diese Käsesorten muss man sich einlassen. So verschiedenartig wie ihr Äußeres ist auch ihr Aromabogen, der Hefe, Sauerrahm, Honig, Heu und pfeffrige Noten umspannt wie auch Malz, den man vor allem beim Tiroler Graukäse g.U. wiederfindet. Leder, Dörrobst und säuerliche Noten herrschen indessen beim Surakäse vor. Am Gaumen treffen beim Surakäse fruchtige Nuancen von Dörrbirne und Apfel mit milchigen Noten von Joghurt und Buttermilch zusammen. Der Graukäse präsentiert sich etwas vielschichtiger mit Buttermilch, Dörrobst, Jungholz, Honig und Weißbrot. Beiden Varianten gemein ist der inhomogene Käseteig, der sehr unterschiedliche haptische Eindrücke hinterlässt: sowohl krümelig und etwas bröselig als auch elastisch oder weich.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

Graukäse: Hefe, Sauerrahm, Honig, Heu, Pfeffer, Malz

Surakäse: Hefe, Topfen/Quark, Leder, Dörrobst, vergorenes Obst

Grundgeschmack

sauer, leicht süß

Geschmack

Graukäse: Hefe, Buttermilch, Dörrobst, Jungholz, Honig, Weißbrot

Surakäse: Dörrbirne, Joghurt, Apfel, Buttermilch inhomogen, von krümelig bis elastisch und weich

Mundgefühl

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Birnensaft
- Mischbrot
- Bockbier
- Schaumweine brut oder extra trocken

Unser Rezepttipp

Zillertaler Krapfen

Hier scannen



Steirischer Bergkäse

3 Monate

Gruppe: Hartkäse

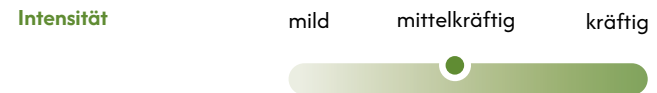
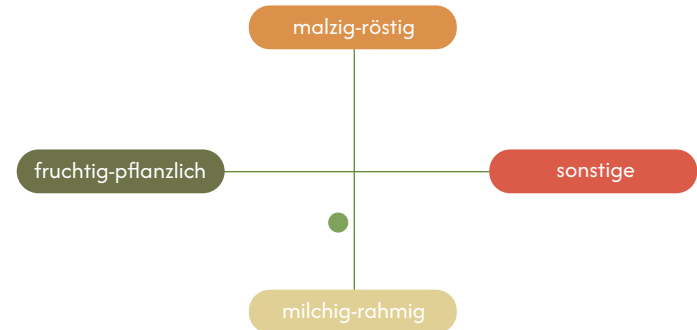
Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 30 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 3 Monate

Beim Duft kommen zu einem hellaromatischen Bouquet aus Sauerrahm, Butter und Jungholz als stimmige Ergänzung gekochte Erdäpfel, Honig und Blumenwiese sowie Nuancen von Zitrusfrüchten hinzu. Zusammen mit dem buttrig-milchigen Geschmackseindruck ist auch eine dezente Süße wahrnehmbar. Erweitert wird das Aromenspektrum durch Haselnuss, Schwarzen Pfeffer und Jungholz sowie Anklänge von gekochtem Spargel und frischer Hefe. Mürb bis geschmeidig fühlt sich der Teig am Gaumen an.



Aromagruppe



Duft	Sauerrahm, Butter, Jungholz, gekochte Erdäpfel, Honig, Blumenwiese, Zitrusfrüchte
Grundgeschmack	umami, süß, salzig
Geschmack	Buttermilch, Haselnuss, Schwarzer Pfeffer, Jungholz, gekochter Spargel, Hefe
Mundgefühl	mürb, geschmeidig, glatt

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Roggenbrot
- Birnensaft
- Österreichisches Pils
- Alternativweine

Unser Rezepttipp

Grillbrötchen mit Heumilch-Bergkäse

Hier scannen



Vorarlberger Alpkäse g.U.

6 Monate



Gruppe: Hartkäse

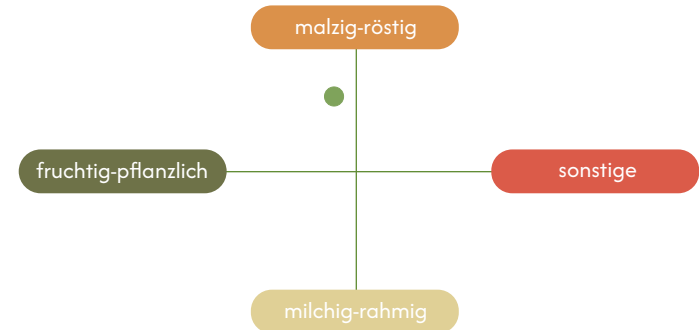
Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 35 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 6 Monate

Beim Duft dominieren geröstetes Weißbrot und Malz. Buttermilch steuert eine milchige und feinsäuerliche Komponente bei, charmant abgerundet durch Honig, Muskat und Heu. Ähnlich präsentiert 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, mürb und am Gaumen wunderbar geschmeidig. Im Ausklang überrascht ein keckes Spiel von Süße und Salz.



Aromagruppe



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

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

Grundgeschmack

umami, süß, salzig

Geschmack

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

Mundgefühl

kompakt, mürb, geschmeidig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Zwiebelmarmelade
- Earl-Grey-Tee
- Österreichisches Pils
- Grüner oder Roter Veltliner

Unser Rezepttipp

Tagliatelle in Walnusssoße mit Heumilch-Käse und Salbei



Hier scannen

Vorarlberger Bergkäse g.U. bis 6 Monate



Gruppe: Hartkäse

Käsestil: Schnitt-/Hartkäse kräftig & gehaltvoll

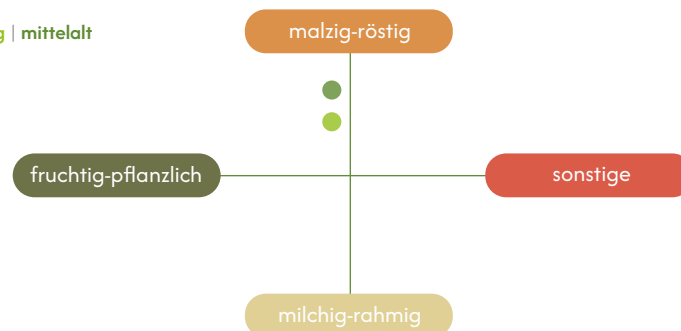
Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (33 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit 3 bis 6 Monate

Nach kürzerer Reifezeit entwickelt sich ein feiner malzig-röstiger Duft in der Rinde. Im Teig finden sich von Heu, Maroni und Buttermilch. Am Gaumen haben die Malzaromen mit Buttermilch, Süßrahm und Hefe spannende Gegenspieler. Frische Apfel- und Maracujanoten funken in das Spiel hinein. Eine feine Saftigkeit schließt sich dem mürb und kompakt anmutenden Teig an, der zunehmend geschmeidig wird. Wartet man die volle Reife ab, verschiebt sich das malzige Aroma hin zu leichtem Sauerrahm, Zitrusfrüchten und Blumenwiese. Geschmacklich vereinen sich dunkles Karamell, geröstetes Weißbrot und florale Akzente mit Chili und Leder. Wunderbar gereift besitzt der Teig eine kompakte, mürbe Struktur, die sich am Gaumen schön geschmeidig anfühlt. Angenehm gestört wird diese Harmonie durch ein animierendes Spiel von salzigen und süßen Komponenten.



Aromagruppe

jung | mittelalt



Intensität

mild mittelkräftig kräftig



Duft

jung: Malz, geröstete Erdnüsse, Heu, Jungholz, Maroni, Buttermilch

mittelalt: Malz, Sauerrahm, Zitrusfrüchte, Blumenwiese, Hefe, Ammoniak

Grundgeschmack

umami, süß, salzig

Geschmack

jung: Malz, Buttermilch, Rahm, Hefe, Apfel, Maracuja

mittelalt: dunkles Karamell, geröstetes Weißbrot, Blumenwiese, Chili, Leder, Sauerrahm

Mundgefühl

jung: mürb, glatt, geschmeidig

mittelalt: kompakt, mürb, geschmeidig

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Waldhonig
- Birnensaft
- heller Weizenbock
- Naturweine/Orange Wines

Unser Rezepttipp

Gerollte Bergkäse-Crêpes

Hier scannen



Vorarlberger Bergkäse g.U.

10 bis 18 Monate



Gruppe: Hartkäse

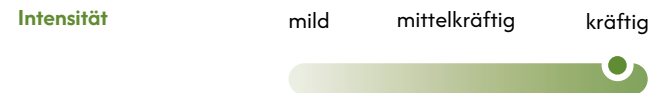
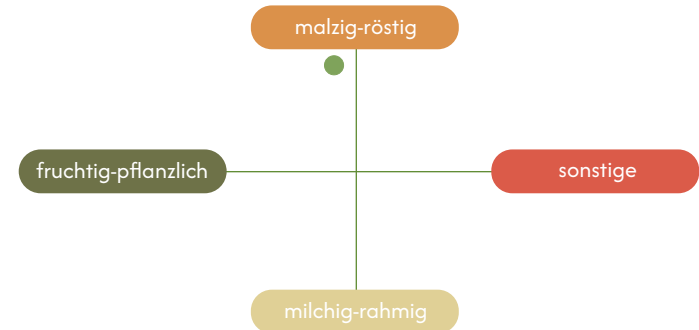
Käsestil: Hartkäse konzentriert & vielschichtig

Milchbearbeitung Rohmilch aus Heumilch	Fett in Trockenmasse 45 % (ca. 34 % Fett absolut)
Reifungsart Rotkultur	Reifezeit ab 10 Monaten bis 18 Monate

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 und dunkles Karamell muten ruhig und nobel zugleich an. Frisch und belebend mischen sich reife Zitrusfrüchte, Haselnuss und Süßrahmbutter darunter. Die mürb-cremige Textur des Käses wird durch kristalline Einschlüsse aufgelockert.



Aromagruppe



Duft Dörrobst, Erdnuss, Maracuja, Zitrusfrüchte, Rahm, Malz

Grundgeschmack umami, süß, salzig

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

Mundgefühl mürb, cremig, kristallin

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Kastanienhonig
- Naturcola
- dunkles Bockbier
- Zweigelt, Lemberger

Unser Rezepttipp

Heumilch-Bergkäse-Knödel

Hier scannen



Blauschimmelkäse

Gruppe: Blauschimmelkäse

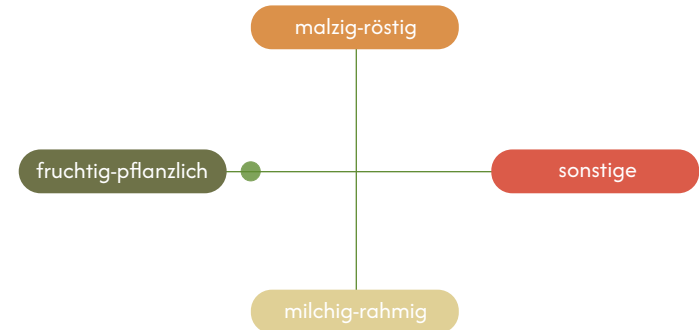
Käsestil: Blauschimmelkäse kraftvoll & edelbitter

Milchbearbeitung pasteurisierte Heumilch	Fett in Trockenmasse 50 % (ca. 32 % Fett absolut)
Reifungsart Blaue und grüne Edelschimmelkulturen	Reifezeit 5 Wochen

In die Nase strömen satte Blauschimmelaromen wie Unterholz, Tannenzapfen und Butter. Auch Anklänge von Sauerrahm und Salbei kommen ins Spiel und sorgen für eine frische Note. Am Gaumen spannt sich ein Aromabogen von Butter und Walnuss über Waldhonig, Weichsel, Moos und Unterholz zu einem stimmigen Ganzen. Die pelzigen, leicht krümeligen Edelschimmeläderungen bringen Abwechslung in die Textur. Der cremige Teig schmilzt wunderbar, bindet die salzigen Komponenten gelungen ein und trägt zu einem intensiven, lang anhaltenden Geschmackserlebnis bei.



Aromagruppe



Intensität mild mittelkräftig kräftig

Duft Maracuja, Walnuss, Malz, Weißbrot, Röstzwiebeln, Buttermilch

Grundgeschmack bitter, salzig

Geschmack Maracuja, Dörrobst, Malz, Bitterschokolade, Walnuss, Sauerrahm

Mundgefühl kompakt, mürb, schmelzend

Zu diesem Käse empfehlen wir

- Salbeitee
- Brioche
- Trappistenbier
- Süßwein

Unser Rezepttipp

4-Heumilch-Käse-Pasta

Hier scannen



REGISTER

A	☐☐
Allgäuer Emmentaler g.U.	80
Allgäuer Bergkäse g.U.	82
B	
Blauschimmelkäse	100
C	
Camembert Kuh oder Schaf	64
E	
Emmentaler	78
H	
Heumilch pasteurisiert	56
Heumilch roh	58
S	
Sauerrahmbutter	62
Schaffkäse	70
Schnittkäse gereift	74
Schnittkäse mit Bruchlochung	72
Steirischer Bergkäse, 3 Monate	92
Surakäse	90
Süßrahmbutter	60
T	
Tiroler Almkäse g.U.	84
Tiroler Bergkäse g.U., bis 6 Monate	86
Tiroler Bergkäse g.U., 10 bis 18 Monate	88
Tiroler Graukäse g.U.	90
V	
Vorarlberger Alpkäse g.U.	94
Vorarlberger Bergkäse g.U., bis 6 Monate	96
Vorarlberger Bergkäse g.U., 10 bis 18 Monate	98
W	
Weichkäse mit Rotkultur	76
Z	
Ziegenkäse	68
Ziegencamembert	66



EXPERTENTEAM



Dagmar Gross – Projektleitung

Beruflich widmet sich die Diplom-Käsesommelière, Diplom-Sommelière und staatlich geprüfte Weinmanagerin den Bereichen 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 gefragte Interviewpartnerin zum Thema Käse. Ihre sensorischen Fähigkeiten setzt sie als Jurymitglied bei 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 als Geschäftsführerin der ARGE Heumilch ein. Um die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und insbesondere Heumilch-Käse lebendig zu kommunizieren, hält sie Vorträge, macht Produktpräsentationen und initiierte die Heumilch Käsesprache.



Dr. Eva Derndorfer

Die selbstständige Ernährungswissenschaftlerin aus Wien ist Sensorikexpertin, Diplom-Käsesommelière, Teesommelière und Kaffee-Expertin, Autorin von zahlreichen Fach-, Sach-, Kochbüchern und eines Kinderbuchs sowie Hochschullektorin an der FH St. Pölten. Ihr umfangreiches Wissen vermittelt sie bei Sensorikschulungen und Genussworkshops für unterschiedliche Zielgruppen.





Dr. Frieda Eliskases-Lechner

In ihrer Dissertation widmete sie sich der Oberflächenflora von geschmierten Käsen. Nach dem Studium der Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur heuerte sie 1989 an der damaligen Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz an. Heute ist sie an der HBLFA Tirol Forschung und Service Leiterin der Abteilung Mikrobiologie & Hygiene, zudem leitet sie das Sensorikpanel und ist Gutachterin nach § 73 Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG). Ihre 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.



Annemarie Foidl

Als Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbands ist sie die höchste Instanz des österreichischen Sommelierwesens und international bestens vernetzt. In ihrem Brotberuf als Gastronomin mit hohem Weinanspruch schenkt sie auch Käse große Aufmerksamkeit. Das Verkosten und Beschreiben von Käse sind 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 den Heumilch-Käse eine gesicherte Zukunft haben.



Andreas Gstrein

Als Käsefachberater für die Gastronomie und Hotellerie war der Diplom-Käsesommelier im Raum Tirol, Vorarlberg und Südtirol unterwegs. Als Vorsitzender des "Caseus International" stehen für ihn 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 Schwaz-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 die Forschung und Produktentwicklung, die technologische Beratung von Käseereien sowie die Aus- und Weiterbildung von milchwirtschaftlichem Personal und bäuerlichen Milchverarbeitern.



Dipl.-Päd. Christina Nußbaumer, MA BEd

Christina Nußbaumer ist Ernährungspädagogin, Käsesommelière und Sommelière und an der Pädagogischen Hochschule Salzburg in der Aus-, Fort- und Weiterbildung von Lehrpersonen tätig. Darüber hinaus begleitet sie Projekte renommierter Institutionen, darunter die ARGE Heumilch, die Agrarmarkt Austria und das Österreichische Weinmarketing. Ihr Schwerpunkt liegt dabei auf der methodisch-didaktischen Aufbereitung und der zielgruppengerechten Vermittlung fachspezifischer Inhalte. 2011/12 wurde sie als Käsesommelière des Jahres ausgezeichnet.



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 Spätberufenen, 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 gespritzte Spezialitäten. Seine große Leidenschaft gilt der Kombination von hochwertigem Essen und Trinken.

Dipl.-Ing. Martin Rogenhofer

Nach dem Studium des Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur startete er seine Laufbahn 1991 an der Bundesanstalt für Milchwirtschaft in Wolfpassing, bevor er 2004 an die HBLFA Francisco Josephinum in Wieselburg wechselte und dort bis zu seiner Pensionierung das Lebensmitteltechnologiezentrum leitete. Auch heute ist er noch als Lektor für Milch- und Lebensmitteltechnologie an mehreren Fachhochschulen tätig, leitet Meisterkurse und bildet Käsesommeliers aus. Als Käsekenner sitzt er zudem weiterhin zahlreichen Produktprämierungen als Juryvorsitzender vor. International war er als Milchtechnologie-Experte für EU und UNIDO unter anderem in Albanien, Rumänien und Nordkorea im Einsatz.



Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

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

Rezepte

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

Fibeln

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

Kinder

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



*Und weil wir finden, dass
Wertvolles mit guten Freunden
geteilt werden sollte, finden Sie
Heumilch auch auf LinkedIn,
Instagram und Facebook.*



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





Gender-Hinweis

Zur besseren Lesbarkeit wird in dieser Arbeit überwiegend das generische Maskulinum genutzt. Dies impliziert ausdrücklich keine Benachteiligung anderer Geschlechter. Alle Geschlechtsidentitäten sind gleichermaßen gemeint und angesprochen.

Fachliche Beratung

HBLFA Tirol



Fotos

Adobe Stock, AMTirol, ARGE Heumilch, Agrarmarkt Austria Marketing GmbH, Bryan Reinhart, David Ruehm, WEST Fotostudio, Fotolia, shutterstock, istockphoto, Robert Staudinger, Vorarlberg Tourismus, Sennerei Danzl

VERKOSTUNGSFORMULAR



Käse name _____

Tierart _____

Hersteller _____

Sonstiges _____

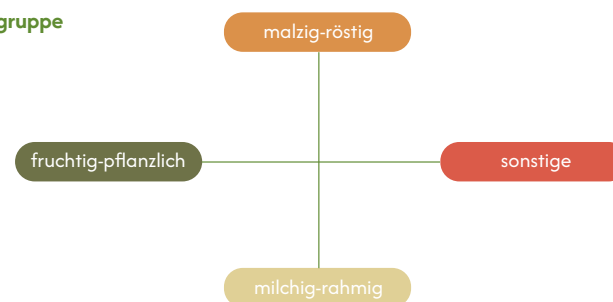


Aussehen _____



Textur/Handgefühl _____

Aromagruppe



Pronasale Wahrnehmung _____



Retronasale Wahrnehmung _____



Grundgeschmack _____

Intensität
mild
mittelkräftig
kräftig

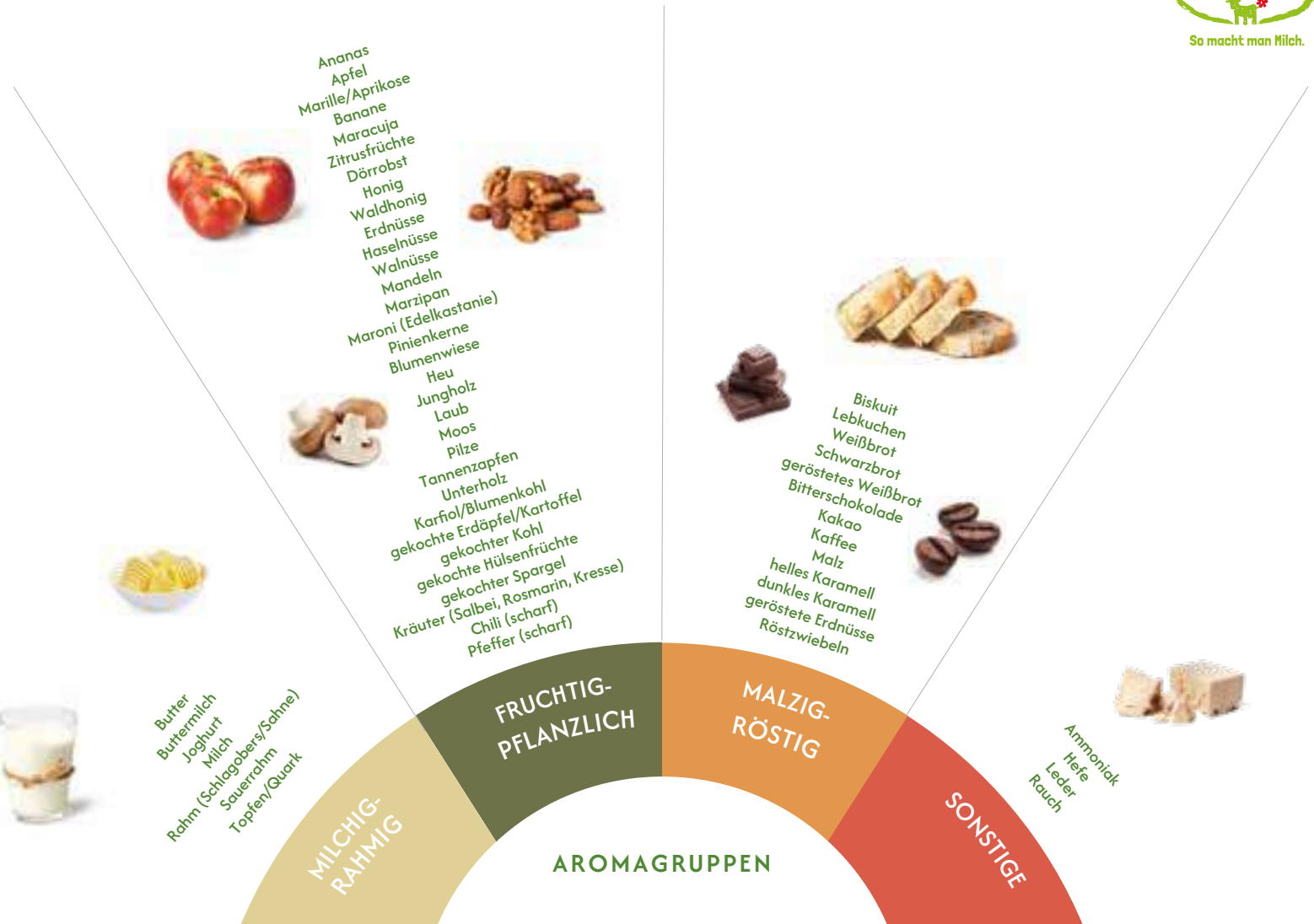


Textur/Mundgefühl _____

Persönliches Fazit/Bewertung



KÄSEVERKOSTUNG FÜR GENIESSER



KÄSETEXTUR

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

GRUNDGESCHMACK





- ✿ **Höchster Geschmack:** Frische Gräser, Kräuter und Heu sorgen für beste Milchqualität, vergorene Futtermittel sind streng verboten.
- ✿ **Mehr Tierwohl:** Mindestens 120 Tage Weide oder Auslauf bzw. Laufstallhaltung, ein dauerndes Anbinden ist verboten.
- ✿ **Schützt Artenvielfalt:** Verpflichtende Biodiversitätsflächen tragen zum Fortbestand verschiedener Pflanzenarten bei.
- ✿ **Bewahrt wertvolle Böden:** Diese speichern durch ihren Humusgehalt große Mengen an Kohlenstoff und tragen so zum Klimaschutz bei.
- ✿ **Besondere Eigenschaft:** Heumilch ist aufgrund ihrer Güte zur Herstellung von Käsespezialitäten besonders gut geeignet.
- ✿ **Geprüfte Qualität:** Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- ✿ **Heumilch ist Weltkulturerbe:** Die Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.
- ✿ **Auszeichnung der Europäischen Union:** Der Heuwirtschaft wurde 2016 das EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – verliehen.



Herausgeber und Medieninhaber

ARGE Heumilch
Grabenweg 69
6020 Innsbruck
Österreich
office@heumilch.at

Verlags- und Herstellungsort
Innsbruck

Impressum

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

www.heumilch.com



PEFC

PEFC/06-39-27