



Unser Hofschatz: KÄSE

SCHLAU- & SCHLEMMERKARTE 
landservice.de

10 Käse-Geheimnisse

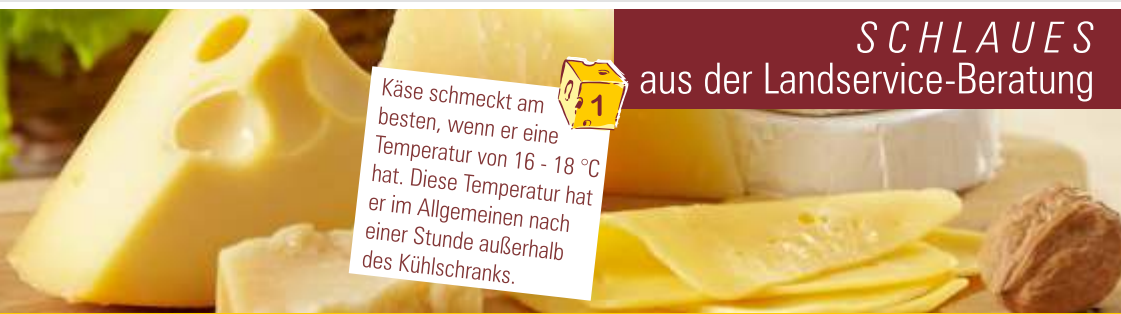


**Das sollte jeder
Landservice-Fan
einmal probiert
haben...**

Hofkäse zum Dahin- schmelzen!

**Höfe, bei denen Sie leckeren
Käse erhalten, finden Sie
unter www.landservice.de**

SCHLAUES
aus der Landservice-Beratung



1
Käse schmeckt am besten, wenn er eine Temperatur von 16 - 18 °C hat. Diese Temperatur hat er im Allgemeinen nach einer Stunde außerhalb des Kühlschranks.

2
Wissen Sie, wie die Löcher in den Käse kommen? Bei der Herstellung von Käse werden der Milch Milchsäurebakterien zugesetzt, die bei der Reifung Kohlendioxid abgeben. Da dies aber nicht entweichen kann, entstehen die Löcher. Je nach Anzahl der zugesetzten Milchsäurebakterien entstehen größere oder kleinere Löcher.

3
Käse lässt sich in 5 verschiedene Käsegruppen einteilen: Hartkäse (z. B. Parmesan), Schnittkäse (z. B. Butterkäse), Sauermilchkäse (z. B. Harzer Käse), Weichkäse (z. B. Brie) und Frischkäse. Hier ist für jeden Geschmack und jeden Anlass etwas Passendes dabei!

4
Der Fettgehalt des Käses ist abhängig vom Wassergehalt und verändert sich während der Reifung. Deshalb wird der Fettgehalt des Käses ohne den Wasseranteil als "Fett in der Trockenmasse (Fett i. Tr.)" angegeben. Der wahre Fettgehalt des Käses ist also deutlich niedriger.

5
Alles was der Milch ihren Wert verleiht, ist auch im Käse enthalten und sogar in einer veredelten Form, da die Inhaltsstoffe des Käses sich durch die Gerinnung des Eiweißes biochemisch positiv verändern.

6
Wie wäre es denn mal mit einer Tour auf der KäseRoute NRW und einem Besuch der "deutschen Käsehauptstadt" Nieheim? Das Käsemuseum ist ein Highlight für alle Käsefans!

7
Käse liefert viele wertvolle Inhaltsstoffe: hochwertiges Eiweiß, leichtverdauliches Milchfett, Mineralstoffe wie Calcium und Phosphor sowie die wichtigen Vitamine A, B2, B12, D und E.

8
Ob für Fondue, Raclette, Gratin, Soßen oder Pasta - Käse ist vielseitig einsetzbar und er ist es, der diese Gerichte erst so einzigartig und beliebt macht. Verwöhnen Sie doch mal mit einer Käseplatte statt etwas Süßem zum Nachtisch!

9
Käse ist ein Naturprodukt, das sich ständig verändert und auch zu Hause noch nachreift. Je wärmer er gelagert wird, desto schneller reift der Käse. Mögen Sie Ihren Käse also gern kräftiger, dann lagern Sie ihn am besten außerhalb des Kühlschranks unter einer Käseglocke. Soll der Käse lange frisch bleiben, gehört er in den Kühlschrank.

10
Vielfalt genießen ist mit Käse ganz leicht: Dazu gibt es Käse mit frischen Kräutern und Gewürzen - z. B. mit Bärlauch, Koriander, Senfkörnern oder Bockshornklee.

Spritziger Käse-Apfel-Salat mit Balsamico (4 Pers.)

2 große Äpfel
2 Frühlingszwiebeln
150 g Gouda - gestiftelt
Fruchtbalsamico
Salz, Pfeffer
50 g gehackte Nüsse oder
Sonnenblumenkerne



Schnelle & schmackhafte
Salatvariation!

ZUBEREITUNG:

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Äpfel würfeln und beides vermengen.

Den gestiftelten Käse unterheben und den Salat mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zur Dekoration die Nüsse bzw. Sonnenblumenkerne über den Salat streuen.

Gepfefferte Zwiebel-Käse- Suppe (4 Pers.)

300 g Gouda
3 TL Gemüsebrühe
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 EL Mehl
30 g Butter
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
1/8 l Sahne



Zum
Dahinschmelzen!

ZUBEREITUNG:

Käse reiben, Brühe in einem halben Liter Wasser auflösen. Feingeschnittene Zwiebeln und Mehl in Butter andünsten. Nach und nach die Brühe einrühren. Fünf Minuten köcheln lassen. Käse darin bei kleiner Hitze schmelzen lassen. Von der Kochstelle nehmen und Eigelb vorsichtig unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Servieren jede Portion mit einem Esslöffel halbsteif geschlagener Sahne aufsetzen.

Dazu passt Knoblauchbrot.



HERAUSGEBER
Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen,
Referat Landservice, Regionale Vermarktung
Nevinghoff 40, 48147 Münster, Stand: Juli 2012

Fotos: Steinlage (2 u. 4) sowie beatuerk, Mara Zerngaliute, Viktorija
© www.fotolia.com

Diese Serie wurde erstellt im Rahmen der Landesinitiative
„Erschließung neuer Aktivitätsfelder für landwirtschaftliche
Unternehmerfamilien und Beitrag zur Verbraucherinformation“.

