

Es ist soweit: Das aktuelle Käseset des Monats  
Grande Sélection von **Januar 2024** ist da.

*Betuwse BoerenKaas | Butterkäse* | Aus der ländlichen Region Gelderland in den Niederlanden stammt dieser extra leckere Butterkäse. Handwerklich in einer kleinen Hofkäserei aus der Milch der eigenen Kuhherde gekäst. Vorläufig lediglich als einmalige Testproduktion, um zu schauen, ob die Rezeptur dauerhaft umsetzbar ist. Wir bekamen die Laibe recht jung und ungerieft zu uns. Nach der ersten Verkostung war klar, der Käse ist noch zu jung und die Milchsäure ist noch zu präsent. In unseren Reiferäumen haben wir den Betuwse Boerenkaas 3 Monate weiter ausgereift. Nun ist er perfekt gereift - vollmundig, rund im Geschmack und noch immer butterig mild.

*Crottin Papaya* | Zauberziege: In Frankreich aus Ziegenmilch hergestellt - schmeckt allerdings so gar nicht zickig. Super angenehm mild im Geschmack, volle cremige Konsistenz und süßlich wie ein kleines Dessert. Der fluffige Frischkäseball ist ummantelt mit feinen Papaya-Würfeln. Eignet sich als Teil einer Käseplatte, zum Brunch am Wochenende und auch einfach mal so auf frischen Brötchen, Baguette und einem Croissant. Pur als Dessert auch eine lohnende Versuchung... Der Crottin mit Papaya ist ein guter Käse aus Ziegenmilch, um sich langsam an Ziegenkäse ran zu tasten. Durch die Süße im Geschmack und die gänzlich fehlende Strenge ein guter Start. Auch für eine Käseplatte für Gäste optimal, da dieser Frischkäseball optisch und geschmacklich positiv auffallen wird.

*Le Marechal* | Hergestellt wird der Marechal in einer kleinen Dorfkäserei der Familie Rapin im französisch sprachigen Teil der Schweiz, im beeindruckend schönen Teil Waadtländer Broye. Lediglich 13 Bauernhöfe aus der unmittelbaren Nähe liefern zweimal täglich die noch melkwarme Rohmilch an. Noch am gleichen Tag wird die Rohmilch schonend zum legendären Bergkäse 'Le Maréchal' verkäst. Über ein halbes Jahr gereift mit einer Mischung aromatischer Bergkräuter, die die verzehrbare Rinde bildet. (Tip: unbedingt mit verzehren). Angenehm würzig, leicht fruchtig und dezent nussig ist er geworden.

*Ridee de Auvergne* | Diesen unbekannteren Schnittkäse haben wir in der Vulkanregion Auvergne in Frankreich kennen gelernt. Einmalig in seiner Art und voller feinwürziger Aromen der verkästen Rohmilch. Hergestellt wird er auf dem Bauernhof in der Hofkäserei (= Fermier) aus tagfrischer Rohmilch. Das besondere an der Machart ist, dass die Käselaibe nur leicht gepresst werden. Hierdurch bleibt der Käseteig und auch die Rinde etwas offenporig. Butterig, leicht nussig und voller subtiler Aromen der Milch lässt sich sein Geschmack beschreiben.

*Saint Nectaire AOP | Fermier* | Ein absoluter Klassiker in der Welt der wahren Käsesorten. Der Saint Nectaire darf lediglich in der bergigen Auvergne Frankreichs hergestellt werden. Durch das schützende AOP-Siegel ist Rezeptur, Machart, Reife und Regionalität klar geregelt. Der Zusatz ‚Fermier‘ im Namen gibt an, dass diese Laibe aus einer ursprünglichen Bauernherstellung (= Hofkäserei) stammen. Es gibt den Saint Nectaire auch in der Variante ‚Laitier‘ - dann stammt er aus der Dorfkäserei. Die Naturrinde entwickelt sich von Charge zu Charge und von Hof zu Hof unterschiedlich. Verschieden stark ausgeprägter Edelschimmel umkapselt den Käse auf der Rinde und trägt zu seiner sortentypischen Entwicklung bei. Die Rinde ist generell verzehrbar, auch unabhängig von Färbung des Edelschimmels.

*Volcaniques de Auvergne* | Auch dieser Schnittkäse kommt aus Frankreich. Der Name stammt direkt von der Vulkanregion Auvergne ab und untermauert die regionale Verbundenheit. Die Milch muss aus der Nähe der Dorfkäserei stammen, wo sie nach einer fast in Vergessenheit geratenen Rezeptur handwerklich gekäst wird. Ein halbfester Teig und rustikale Aromen zeichnen ihn aus. Die Rinde hat in der Reifezeit einen ausgeprägten Edelschimmelpilz entwickelt - welcher auch verzehrbar ist. Wenn der Edelschimmel allerdings auf der Rinde zu prägnant wird und den Geschmack des Käses deutlich beeinflusst, waschen wir die Laibe, so dass der Edelschimmel schwindet. Dieser Käse mag die Süße von Marmelade.

*Beaufort AOP* | Der Beaufort ist ein Bergkäse der Sonderklasse. Im Savoyer Alpengebiet wird er ausschließlich aus der Rohmilch der dort beheimateten Bergkuhrassen hergestellt. Handwerklich und ohne jegliche Zusatzstoffe entstehen in den Dorfkäsereien Käselaibe, die nach der Herstellung kolossale 50 Kilo auf die Waage bringen. Wenn man bedenkt, dass für jedes Kilo Hartkäse ca. 12 Liter Milch benötigt werden, so bedarf es je Laib 600 Liter Rohmilch als Grundstoff. Die Naturrinde entsteht durch das regelmäßige Bürsten der Laibe mit Salzwasser. Für das aktuelle Monatspaket haben wir den Beaufort mit ungefähr einem Jahr Reife ausgewählt. Das Aroma ist feinwürzig, subtil-milchig und voller Nuancen der satten Alpenmilch. Ein wunderbarer Naschkäse, der in Ruhe genossen sollte.

*Pe-Kuh-Rino* | Ein kleines Wortspiel ist der Name Pe-Kuh-Rino. Er ist ein Hartkäse aus Kuhmilch, der nach der Rezeptur eines italienischen Pecorino hergestellt wird. Pecorino ist an sich generell ein Käse aus Schafsmilch. Geliefert wurde dieser schöne Käse allerdings mehr oder weniger versehentlich. Wir hatten von einem anderen Käse eine größere Menge bestellt, und wunderten uns dann bei der Anlieferung über das kleine Format von zwei Kilo. Die Käserei sah den Fehler bei uns und wollte den Käse nicht zurück nehmen. Da der Geschmack zu dem Zeitpunkt noch zu unausgeprägt war, haben wir die Käselaibe nun volle 9 Monate bei uns in den Reiferäumen ausgereift. Jetzt ist er ein Jahr alt und sein Aroma ist eine Wucht. Vollmundig und satt, fruchtig und leicht süßlich. Er ist ein perfekter Naschkäse und auch gerieben über Pastagerichte (anstatt Parmesan) und für ein würziges Risotto (anstatt Pecorino) bestens geeignet.

*Oreillers | Schnittlauch* | Geschmeidig und cremig im Teig - würzig im Geschmack. So lernten wir den absolut seltenen Weichkäse Oreillers aus Frankreich kennen. Durch die Zugabe von Schnittlauch hebt sich das subtil-milchige Aroma und füllt den Gaumen voll aus. Handwerklich hergestellt aus frischer Rohmilch, in einer kleinen Bauern-Käserei, versteckt gelegen in der schroffen Normandie Frankreichs. Eine wahre Käse-Entdeckung, die wir klassisch zum Brot empfehlen und als Teil einer Käseplatte. Die Rinde ist - wie es sich für einen Käse aus der Normandie gehört - vergleichbar mit der Naturrinde eines Camemberts. Wenn man den kleinen Käseknubbel etwas länger reifen lässt, entwickelt er sich zu einem sehr kräftigen Weichkäse, der einen weichen Käseteig entwickelt.

*Klostertaler Bergkäse* | Der Klostertaler aus dem Vorarlberg in Österreich ist ein Bergkäse, den wir in unregelmäßigen Abständen immer wieder gerne in unsere Obhut nehmen. Naturrein und durch seine über ein Jahr andauernde Reifezeit ein kleiner Kracher mit kräftig-intensiven Aromen. Bei Blindverkostungen wird er auch gerne als Appenzeller wahrgenommen. Hergestellt wird er aus melkfrischer Heumilch. Die Naturrinde entsteht durch dutzende Waschungen mit Salzwasser, Stück für Stück und mit viel Geduld. Dieser Käse ist wiederum ein Beleg dafür, dass gut Ding Weile haben will. Die Reifezeit eines Käses lässt sich nicht abkürzen, um wirklich gute Ergebnisse zu erzielen. Bitte den Klostertaler als Brot- und Naschkäse genießen. Zudem bietet er eine gute Basis für würzige Käsespätzle, die aktuell gut in die Jahreszeit passen.

*Roquefort AOP | Carles* | Carles ist einer der wenigen Hersteller für den original Roquefort und schafft es, die hochwertigsten Qualitäten herzustellen. Kenner wissen Bescheid. Dieser spezielle Roquefort ist auffallend cremig im Teig und auch im Randbereich nicht zu trocken. Seine Salzigkeit ist dezenter und zurückhaltender als bei manch anderem Roquefort. Sein Aroma ist auf eine sehr feine Art kräftig, intensiv und komplex - doch nie ist es ein zu viel des Guten. Aus Sicht der Franzosen handelt es sich hier um den König der Edelschimmelpilzkäse - auch sehr lecker mit Birne oder etwas Honig verfeinert.



Wenn Sie den Käse 1-2 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, entfaltet sich das Aroma am besten.  
Um den Käse als Käseplatte zu genießen, ist die aufgeführte Reihenfolge unsere Verzehrempfehlung (Käseuhr).  
**NEU:** Ein VIDEO zum Käseset des Monats finden Sie auf unserem YouTube Kanal ‚Feiner Käse Hemmen‘ oder via QR-Code.