

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

*Camembert | Milchmann* | Dieser Camembert stammt aus einer neuen kleinen Hofkäserei im Fränkischen Alb. Andreas Gemmel und sein 'Milchteam' haben die Vision, naturreine Milchprodukte aus eigener Herstellung nach dem traditionellen Molkereikonzept zu verkaufen. Die Milch stammt von der hofeigenen Kuhherde, die artgerecht gehalten wird. Die Käseherstellung erfolgt durch einen Schweizer Käser. Wir liefern den Weichkäse leicht gereift - also bereits genussfertig. Er hat dann ein mildes Aroma. Wer es kräftiger mag, kann den Käse im Kühlschrank bis kurz vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums reifen lassen. Wichtig ist, dass der Käse dafür als ganzer Laib verwendet wird.

*Vorarlberger Bergkäse | Mittelalt* | Bei einer Verkostung haben wir gleich geschmeckt, dass dieser Bergkäse mehr als einfach nur Standard ist. Trotz seinem eher jugendlichen Alter von 9 Monaten ist das Aroma der Bergmilch voll ausgeprägt vorhanden, würzig und nicht zu intensiv. Der Teig hat eine schön gereifte feste Konsistenz und einen leicht nussigen Duft. Die Dorfsennerei bezieht aus dem Umfeld von 6 Km die tagfrische Rohmilch von 28 Heumilchbauern. Die Kühe genießen im Sommer frisches Gras und im Winter Heu - Gärfutter (Silage) ist tabu, lediglich heumilchtaugliches Getreide darf zu einem kleinen Anteil beigefüttert werden. Wunderbar auf Brot, für eine unendliche Vielzahl Rezepte (Käsespätzle, Käsefondue, zum Überbacken...) und auch zum Naschen bei Wein & Co. sehr passend.

*Tomme de Brebis | Ottavi* | Dieser Schnittkäse aus Schafsmilch stammt aus Korsika. Er wird handwerklich hergestellt und ist ein Naturkäse. Die Schafe weiden in der Umgebung der örtlichen Käserei, so dass die Milch kurze Wege vom Melken bis zum Käsen hat. Die Laibe werden über ein halbes Jahr gepflegt und gereift. Auf der naturbelassenen Rinde bildet sich durch die Reifung ein farbiger Edelschimmel, der immer wieder durch Bürsten entfernt wird. Dieser Edelpilz fördert die Aromaentwicklung und gehört zur Käsesorte. Der Teig ist auffallend kompakt, fest und leicht brüchig. Wir haben diesen Käse lieben gelernt, zum Knabbern und auch auf Brot - gerne mit etwas dunkler Konfitüre verfeinert.

*Saint Marcellin AOP Fermier (Löffelkäse)* | Ein wunderbarer kleiner Käse aus der Region Auvergne-Rhône-Alpes ist dieser St. Marcellin. Hergestellt auf dem Bauernhof von Mathieu in der 2014 gegründeten Käserei. Hier wird aus frischer Rohmilch in handwerklicher Arbeit ein hervorragender Saint-Marcellin und Saint-Félicien hergestellt. Zwei sehr ähnliche Käsesorten, die sich vor allem durch ihre Größe unterscheiden. Aus der täglich frisch verarbeiteten, sehr fettreichen Rohmilch der Kuhrasen Montbéliard, Prim'holstein und Jersais entstehen extra vollmundige Weichkäse mit einem feinen, subtilen Milcharoma. Feinwürzig bis würzig, in seiner allgemeinen Geschmacksrichtung nicht zu kräftig. Die Käselaiibe sind im Inneren frischkäseartig, während der Käse außen unter der zarten Naturrinde auch bei jüngeren Reifegraden zu fließen beginnt. Wir nennen diesen Käse aufgrund der cremigen Konsistenz auch Löffelkäse.

*Bergblumenkäse | 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 melkwarmer 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.

*Salers AOP | Vieux* | Der Salers ist ein Urgestein aus der schönen Bergregion der Auvergne in Frankreich. Er wird in 40-kg-Laiben hergestellt, die an die Form eines Weinfasses erinnern. Er darf nur von Mitte April bis Mitte November hergestellt werden. Handgemacht in kleinen Bergbauernkäsereien aus satter Rohmilch von Bergkuhrassen. Sein Aroma ist würzig und angenehm fruchtig und nussig. Eine dezente Frische, die auch als Säure wahrgenommen wird, gehört zu seinem Charakter. Die Rinde ist leicht offenporig, so dass im Randbereich unter der Rinde auch etwas Edelpilz (= essbar) vorhanden sein kann. Der Zusatz Vieux steht für die lange Reifezeit von über 9 Monaten, die unsere Laibe gegessen haben. Genießen Sie diesen Gourmet-Käse mit allen Sinnen!

*Kobelwälder Rahmkäse* | Aus der Schweiz kommt dieser würzige Schnittkäse. Als Naturkäse vor 6 Monaten gekäst und im Höhlenklima vollwürzig gereift. Sein Teig ist rahmig und geschmeidig. Benannt ist er nach dem Dorf Kobelwald im Schweizer Kanton St. Gallen, da die Dorfkäserei hier in der Nähe liegt. Für das aktuelle Käseset des Monats erhielten wir einen Schwung Laibe mit verschiedenen Gewürzen (Chili / Pfeffer / Knoblauch / Paprika & Trüffel). Wir verwenden die verschiedenen Chargen nach und nach, so dass wir nicht vorhersagen können, welche Variante in Ihrem Monatspaket enthalten sein wird.

*Maroilles AOP | Fermier* | Maroilles Fermier Weichkäse aus der Region Nord Frankreichs. Durch seine schützende Rotschmiere hat er einen dezenten Duft. Wunderbare Kombination aus intensivem Rohmilch-Camembert & rotgeschmiertem Munster-Käse. Auch ein klassischer Weichkäse aus Frankreich für die Zubereitung einer "Tarte au Maroilles". Nicht so kräftig im Geschmack wie es häufig vermutet wird. Seltene Fermier Herstellung aus bester Rohmilch, also hergestellt auf dem Bauernhof.

*Bergkäse | Hausmarke #97* | Nach dem Vorbild des Schweizer Gruyère wird dieser Hartkäse gekäst. In einer unserer Lieblingskäsereien im Schweizer Kanton Bern wird er in 40-kg-Laiben hergestellt. Frische Rohmilch von Milchbauern aus der Umgebung, handwerkliche Herstellung und der Verzicht auf Zusatzstoffe sind die Basis. Nach über 18 Monaten Reifezeit hat sich ein Feuerwerk an Aromen entwickelt und der Teig ist mit kleinen knisternden Reifekristallen durchsetzt.

*Stilton Blue* | Stilton gilt in England als König der Blauschimmelkäse. Er wird traditionell in 8 kg schweren Laiben hergestellt. Die Basis bildet vollfette Kuhmilch. Da der Käseteig nicht so stark in Formen gepresst wird und zudem der Käse an vielen Stellen mit Edelstahlnadeln durchstochen wird, kann sich der Edelpilz im Inneren gut entwickeln. Der Edelpilz muss atmen können, um sich ausbreiten zu können. Wir bevorzugen Stilton in seiner natürlichen Form, ohne Wachs auf der Rinde. Das Wachsen geschieht oft kurz vor dem Export, damit die Laibe nicht weiter reifen. Da wir den Käse bei uns noch eine Weile reifen lassen, ist es wichtig, dass er atmen kann. Portwein und Stilton ist eine oft gepriesene Kombination. Er schmeckt aber auch wunderbar zu Walnüssen, reifen Früchten und rustikalem Brot. Als Teil einer Käseplatte und auch auf einem Steak ist er perfekt geeignet.



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).  
Das **VIDEO** zum Käseset des Monats finden Sie auf unserem YouTube Kanal 'Feiner Käse Hemmen' oder via QR-Code.