

Käseset des Monats APRIL 2024

Wir bieten das Käseset des Monats in drei Größen an.

Durch die Abkürzungen **E** (=Entrée mit 3-4 Sorten), **P** (=Petite mit 5-6 Sorten) und **G** (=Grande min. 9 Sorten)

ist erkennbar, welche Sorten in der jeweiligen Variante vom Käseset des Monats enthalten sind.

Flocon de Savoie | Unbekannt ist dieser sanfte Weichkäse, der aus den Savoyer Alpen in Frankreich zu uns kommt. Gekäst wird er in einer Dorfkäserei, die sich auf den bekannteren Schnittkäse ‚Tomme de Savoie‘ spezialisiert hat. Wir haben ihn lieben gelernt und anfangs speziell für unsere Kunden auf den Wochenmärkten angeboten. Das Feedback hat uns bestätigt, diesen Käse auch im Versand anzubieten. Er ist unglaublich cremig und angenehm mild - gepaart mit dem vollmundigen und reinem Aroma der Alpenmilch. Als sanfter Frühstückskäse und auch als Starter auf einer Käseplatte ist er wunderbar geeignet. Selbst wenn er etwas gereifter ist, bleibt er zurückhaltender in seiner Art. Wer mag, kann ihn mit ein wenig fruchtiger Marmelade verfeinern **(enthalten in Set: E | P | G)**

Bergkäse Walnuss | Speziell für das aktuelle Käseset des Monats haben wir diesen rahmigen Bergkäse mit Walnuss zu uns in die Reiferäume geholt. Hergestellt wurde er im Herbst 2023 in Oberbayern, in der von uns sehr geschätzten Hofkäserei der Familie Schelle. Hier werden die Kühe der regionalen Kuhrasse ‚Braunvieh‘ auf dem Hof gehalten. Die frisch gemolkene Heumilch (=Fütterung der Kühe mit Heu & Weiden) wird direkt vor Ort in der kleinen Hofkäserei verkäst. Direkt nachdem die Bruchmasse in die Käseformen gefüllt wurde, wird von Hand der Walnussbruch eingearbeitet. Während der Reifezeit konnten sich die Aromen der Walnuss wunderbar mit dem Geschmack des Bergkäses verbinden. Die Konsistenz ist auffallend rahmig. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Taleggio DOP | Taleggio ist ein absoluter Klassiker aus der italienischen Lombardei, der bei uns dennoch selten anzutreffen ist. Dies mag an seiner ‚wilden‘ Rinde liegen. Die Rinde ist anfangs rotgeschmiert und in der weiteren Reifephase bildet sich hierauf ein mehrfarbiger Edelpilz (oft als ‚Schimmel‘ bezeichnet), der unbedenklich und verzehrbar ist. Taleggio ist ein halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch. Sein Aroma ist frisch und feinwürzig, mit süßlich-fruchtigen Nuancen. Perfekt zu vielen Arten Brot, als Teil einer Käseplatte und auch für uns einer der absoluten Favoriten auf einer Pizza. Er genießt den Schutz des DOP-Siegels. Hierdurch ist geregelt, in welcher Region und nach welcher Rezeptur er in den Käsereien der Region gekäst werden darf. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Bergkäse Schnittlauch | Diesen einmaligen Bergkäse haben wir im Herbst 2023 zu uns in die Reiferäume geholt. Hergestellt wurde er in kleiner Menge im Sommer letzten Jahres in der Hofkäserei der Familie Schelle in Oberbayern. Die hofeigene Heumilch gibt dem Käse eine gute Basis, während der Reifezeit würzige Aromen auszubauen. Gut Ding will Weile haben - so ist es auch generell bei einem Naturkäse der eben seine Zeit braucht (in der industriellen Produktion gibt es Verfahren und Zusatzstoffe, die Reifezeiten erheblich verkürzen - was zu Lasten der ursprünglichen Aromatik geht). Die Zugabe von Schnittlauch hat dem Bergkäse zusätzliche Power gegeben. Der frische und leicht scharfe Geschmack des Schnittlauchs passt wunderbar in die Frühlingszeit. **(enthalten in Set: P | G)**

Pérail de Brebis | Der Pérail des Brebis ist ein Schafskäse aus der französischen Region Midi-Pyrénées im Süden des Landes. Eine unglaublich große Vielfalt an Kräutern und Pflanzen bietet die Region. Die Schafherden weiden in großen Gebieten und erzeugen aufgrund der reichhaltigen Auswahl an Futterpflanzen eine gehaltvolle Milch, wie sie selten zu finden ist. Die Dorfkäserei wird in der Form einer Genossenschaft geführt. Weniger als ein Dutzend Schäferfamilien aus der unmittelbaren Nähe liefern die Milch, die dann handwerklich und ohne Zusatzstoffe verkäst wird. Der Pérail ist ein Weichkäse, der eine leicht cremige Konsistenz bietet. Das sanfte Aroma ist voller kräuteriger Nuancen und bietet zugleich die Charakteristik eines ursprünglichen Schafskäses. **(enthalten in Set: G)**

Cabrie | Chevre Fermier | Wir waren auf der Suche nach einem Ziegencamembert, um ihn als unseren Favoriten anzubieten. Gefunden haben wir ihn 50km entfernt von Paris in der Region Île-de-France. Auf dem Bauernhof wird seit 1967 Käse aus Kuh- und Ziegenmilch hergestellt. Das Futter für die Tiere und die benötigte Energie wird auf dem Hof erzeugt. Die frisch gemolkene Milch wird vor Ort in der eigenen Hofkäserei verkäst. Überzeugt hat uns der Ziegencamembert, da er eine vollmundige und sanfte Art bietet. Wenn er jung ist und auch wenn er gereifter ist, bleibt er sozusagen ‚zahn‘ im Geschmack. Die Konsistenz ist rahmig und geschmeidig und die verzehrbare Naturrinde ist fein. Auch lecker mit etwas fruchtiger Marmelade. **(enthalten in Set: G)**

Bleu de Auvergne AOP | Eine echte Wonne ist dieser Blauschimmelkäse aus der bergigen Auvergne in Frankreich. Angenehm würzig und noch immer sanft ist seine Art, cremig der Teig und auffallend vollmundig sein Aroma. Der Geschmack vom Bleu de Auvergne ist typisch für einen Blauschimmelkäse, zudem leicht nussig im Nachgeschmack. Perfekt als Blauschimmelkäse für viele verschiedene Anlässe. Ihre Gäste werden ihn auf einer Käseplatte lieben, als Hauptrolle in einer Sauce ist er der Star und auf dem täglich Brot macht er auch eine gute Figur. Für diejenigen, die einen milden & sanften Blauschimmelkäse lieben, ist der Bleu de Auvergne Käse eine vielseitige Möglichkeit mit Genussgarantie. **(enthalten in Set: P | G)**

Bergkäse mit Parmesan | Nur bei uns zu bekommen! Ursprünglich hatten wir die Idee, dass es doch möglich sein muss, gereiften Parmesankäse in Bergkäse einzuarbeiten. Mit unserem befreundeten Käser Simon von der Hofkäserei Schelle in Oberbayern haben wir dann diese neue Käseart entwickelt. Nach ein paar Testlaiben zeigte sich die Kombination vom Allgäuer Rohmilch-Bergkäse und einem alten Parmesan (selbstverständlich der original Parmigiano Reggiano) als die leckerste und genialste. Der Parmesan wird grob gerieben und bei der Bergkäseherstellung von Hand untergehoben. Nach über 6 Monaten Reifezeit in unserer Affinage treffen zwei Geschmackswelten aufeinander. Satter und würziger Bergkäse trifft auf kraftvollen Parmesan mit leicht süßlicher Note. Ein wirklich einmaliger Käsegenuss! **(enthalten in Set: G)**

Comté Extra AOP | 30 bis 36 Monate | Comté aus dem französischen Jura, ist ein Bergkäse, den gewiss viele kennen. Doch es gibt bei weit mehr als 100 kleinen Dorfkäsereien die Comté im 40kg Laib herstellen große Unterschiede in Geschmack und Qualität. Wir arbeiten aus Überzeugung nur mit 2 Dorfkäsereien zusammen und wählen lediglich aus wenigen Monaten des Jahres unsere Käse frühzeitig aus. Zudem sind überdurchschnittliche lange Reifezeiten ein weiterer Schlüssel zum Gourmet-Comté. Jetzt mit ungefähr 3 Jahren (!!!) Reifezeit ist ein Bollwerk der Aromen herangereift. Voller kleiner weißer Reifekristalle (=Eiweißkristalle / kein Salz) und durch seine rustikale Rinde sticht er aus der Masse hervor. Der Geschmack spricht auch für sich. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Alpkäse | Der Urige | Jahrgang 2020 | Diese Art Bergkäse von der Hochalpe gibt es so eigentlich gar nicht. Im Frühling 2020 auf ursprünglichste Art handwerklich gekäst, ist er nun 4 Jahre (!!!) gereift. In aller Regel werden diese Käse bis zu 2 Jahre gereift. Käse von der Hochalpe bedeutet, dass er auf ca. 1500m Höhe lediglich von Frühling bis Herbst in Kleinstmengen gekäst wird. In den anderen Zeiten des Jahres liegt hier oftmals Schnee und es ist dort zu kalt. Mit 4 Jahren zählt er zu den intensivsten & kräftigsten Käsen aus unserem Sortiment. Reifekristalle und die rustikal-zerfahrene Naturrinde sprechen für sich. Aufgrund der kräftigen Art ist auch hier die Kombination mit der fruchtigen Süße einer Marmelade oder dem Quittensenf zu empfehlen. **(enthalten in Set: G)**

Quittensenf | Dip | Auf der Suche nach einem richtig guten Hersteller für Frucht-Senf, sind wir in Italien fündig geworden. Wir werden eine größere Auswahl an unterschiedlichen Sorten Frucht-Senf auf den Wochenmärkten und im Versandhandel anbieten. Im großen Käseset des Monats ‚Grande‘ bieten wir ihn erstmalig nun zum kennenlernen an. Bitte den Quittensenf einfach mal in Kombination mit den unterschiedlichen Käsesorten probieren. **(enthalten in Set: G)**



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.