

Käseset des Monats MAI 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.

Mont Saleve | Der Mont Saleve stammt aus der Savoyer Alpenregion. Ein ganzer Laib hat die beeindruckende Größe eines Mühlsteins und wiegt fast 50 kg. Unter seiner rustikalen Naturrinde reifte der Naturkäse über 12 Monate. Als wir ihn vor einiger Zeit aus Frankreich erhielten, war sein Aroma noch zu zurückhaltend. Der Bergkäse brauchte noch einige Zeit, um seine nussigen Aromen, gespickt mit einer feinen Würze, zu entfalten. Wenn er sich an die Raumtemperatur gewöhnt hat, ist er ein idealer Käse für eine Brotzeit mit dunklem Brot, als Frühstückskäse und auch zum Knabbern auf einer Käseplatte. Wer mag, kann ihn mit etwas fruchtiger Konfitüre verfeinern. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Cheddar | Gin & Lemons | In diesem englischen Käse steckt die Frische des Frühlings. Dieser Cheddar wurde mit Zitronenschale und einem Schuss Gin verfeinert. Die Frische der Zitrone harmoniert wunderbar mit dem buttermilchartigen Aroma des Cheddars. Eine interessante Käsesorte, die sowohl zum Knabbern als auch zerkrümelt auf einem grünen Salat hervorragend schmeckt. **(enthalten in Set: P | G)**

Rheintalkäse | Aus dem schönen Kanton St. Gallen beziehen wir diesen naturbelassenen Schnittkäse, der nach typisch schweizerischer Art hergestellt wird. Als junger Käse ist er sehr mild und zurückhaltend. Durch die mehrmonatige Reifung entwickelt er ein vollmundiges, würziges Aroma. Auch die Konsistenz wird mit zunehmender Reifezeit cremiger und rahmiger. Für die Herstellung in der Dorfkäserei werden nur die Grundzutaten Schweizer Milch, Salz, Lab und Käsereikulturen benötigt. Auch die Rinde ist naturbelassen und entsteht nur durch regelmässiges Waschen und Bürsten der Laibe mit Salzwasser. Ein wunderbarer Snack-Käse als Bestandteil einer Käseplatte, typisch auf Brot und auch zum Überbacken durch seine hervorragenden Schmelzeigenschaften eine Wonne. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Carré Mirabelle | Seit mehr als zwei Jahrzehnten begleitet uns dieser würzige Weichkäse aus Frankreich. Er reift in den Reifekellern der Dorfkäserei, wo er noch handwerklich hergestellt wird. Die Kuhmilch wird schonend verarbeitet. Statt zu pasteurisieren, wird die Milch lediglich thermisiert. Bei der Thermisierung wird die Milch nur leicht erwärmt, so dass der Käse eher einem Rohmilchkäse ähnelt. Das Besondere ist, dass die duftende rote Rinde während der Reifezeit regelmäßig mit Mirabellenschnaps (Eau de vie de Mirabelle) gewaschen wird. Dies trägt zur Entwicklung des feinen Aromas mit einer leicht fruchtigen Mirabellenote bei. Das Aroma ist würzig und pikant, aber nicht zu scharf. Der Duft ist präsent, aber es gibt sicher Käsesorten, die hier viel mehr auffallen. Wer den Münsterkäse mag, wird den Carré Mirabelle lieben. Süße Weine, kräftiges & dunkles Brot und auch ein klassisches Baguette passen sehr gut dazu. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Tête de Moine | Der kleine Schweizer Schnittkäse Tête de Moine ist bekannt dafür, dass er mit einem speziellen Käsehobel (Girolle) hauchdünn geschabt wird. So entstehen Käserosetten, die sich hervorragend zum Naschen eignen. Man kann den Schweizer Rohmilchkäse aber auch ganz "normal" genießen - und ihn mit dem Messer schneiden. Interessant ist, dass die Wahrnehmung des Käses auch stark davon abhängt, wie er geschnitten wird. Durch das Schaben mit der Girolle kommt mehr Luft an den Käse und die Aromen entfalten sich anders. Tête de Moine bedeutet 'Mönchskopf', was sich aus der Form des ganzen Käselaiibes erklärt. **(enthalten in Set: G)**

Trüffelbrie | Wenn Brie & Trüffel Tango tanzen. Wundervoller französischer Rohmilchbrie wird gefüllt mit einer Creme aus Frischkäse und schwarzen Trüffeln. Diese Torte stammt aus unserer hauseigenen Herstellung und wird wöchentlich frisch zubereitet. Das würzige Aroma des Rohmilch-Bries passt vorzüglich zu den erdigen Aromen des Trüffels. Unglaublich lecker! **(enthalten in Set: G)**

Double Gloucester & Blue Stilton | Zwei Käsewelten treffen in dieser Kreation aufeinander. Der Gloucester ist ein typisch englischer Käse mit einem eher zurückhaltenden Charakter. In den Gloucester wurden zwei Schichten des selbstbewussten englischen Blauschimmelkäses Stilton eingearbeitet. Während der Reifezeit verbinden sich die beiden unterschiedlichen Käsesorten und entwickeln ein vollmundiges Aroma. Der Stilton dominiert und wird durch die milchigen Aromen des Gloucester unterstrichen. Für uns ist das eine nette Spielerei in der großen und vielfältigen Käsewelt. Reife Früchte wie Birnen und auch klassische Weintrauben passen sehr gut dazu. **(enthalten in Set: P | G)**

Fontina Valle D'Aosta DOP | Ein langer Name, der zu einem Käse mit extra langer Tradition sehr gut passt. Vor ein paar Jahrhunderten wird der Fontinakäse erstmalig genannt. Nach wie vor handelt es sich um ein reines Naturprodukt, das traditionell in den italienischen Alpen angrenzend an Frankreich und der Schweiz gekäst wird. Auch hier halten wir eine länger als übliche Reifezeit sehr von Belang, damit die verarbeitete Rohmilch ihr Potential ausbilden kann. Binnen der 12 Monate Reifezeit konnte sich ein kraftvoller und vollmundiger Geschmack entwickeln. Etwas ‚kantig‘ und sehr direkt steuern die Aromen die Geschmacksknospen an. Ein wenig Honig und auch Konfitüre besänftigen ihn wieder. Genießen Sie ihn pur oder zu einer Brotzeit. **(enthalten in Set: G)**

Bärlauchbutter | Die Aromen des Frühlings in Form von frischem Bärlauch in rahmiger Butter festgehalten. Verfeinert mit angerösteten Cashewkernen ist diese Bärlauchbutter eine wahre Offenbarung des Genusses. Wir verwenden ausschließlich frischen Bärlauch, frisch angeröstete Cashewkerne, beste Butter und etwas Pfeffer & Salz. Einfach aufs Brot, unters Spiegelei, an Kartoffeln, zu Spargel, an Gemüse, zu Fisch, zum Grillen und noch viele 1.000 weitere Möglichkeiten... Probieren-Genießen-Freuen! **(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.