

Käseset des Monats JULI 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.

Fromage Blanc | Fines Herbes | Dieser Käse ist ein ultrafrischer Frischkäse aus der Champagne in Frankreich. Direkt nach der handwerklichen Herstellung wird er mit der französischen Kräutermischung ‚Fines Herbes‘ (enthält Schnittlauch, Kerbel, Petersilie, Estragon) und etwas Knoblauch ummantelt. Dann wird er verpackt und so schnell wie möglich zu uns transportiert. Für die Herstellung wird ausschließlich frisch gemolkene Kuhmilch aus der unmittelbaren Umgebung der Dorfkäserei verwendet. Köstlich zum Frühstück, Brunch und Vesper. Als Teil einer Käseplatte, und auch besonders gut zu Kartoffeln. **(enthalten in Set: E | P | G)**

Hofkäse Mild | Karottensaft | Aus Oberbayern von der Hofkäserei der Familie Schelle stammt dieser auffällig leuchtende Schnittkäse. Als Basis dient der klassische Hofkäse - ein Naturkäse mit Naturrinde. Handwerklich aus Rohmilch der hofeigenen Kuhherde Allgäuer Braunvieh hergestellt. Da die Kühe frisches Grün der Weisen und Heu zum Fressen bekommen, wird die Milch als Heumilch bezeichnet. Eine Fütterung mit Silage und Kraftfutter ist hierfür ausgeschlossen. Während der Herstellung wird der Bruchmasse Karottensaft zugegeben. Der größte Effekt ist die auffallende Färbung. Geschmacklich spielt die Karotte eine nicht so dominante Rolle, so dass der Käse der Hauptakteur bleibt. **(enthalten in Set: P | G)**

Gouda | Bockshornklee & Senf | Es handelt sich hier um einen seltenen niederländischen Schnittkäse. Dieser spezielle Gouda hat uns beim Verkosten überzeugt, so dass das Naschen gefühlt irgendwie nicht aufhören wollte. Er ist recht sanft und zugleich voll im Geschmack. Die Konsistenz ist auffallend rahmig und gut schnittfest. Die würzigen Aromen vom Bockshornklee, begleitet durch die dezente Schärfe der Senfkörner konnten sich im Käseteig gut ausbreiten. Zur Brotzeit mit dem Käsehobel abgeschnitten und als Teil einer Käseplatte in Würfel geschnitten wird er recht schnell aufgegessen sein.... **(enthalten in Set: E | P | G)**

Ziegenkäse | In Kräuterlake | Feine Ziegenkäsetaler aus dem Perigord in Frankreich, eingelegt in einer Hausgemachten Kräuterlake. Sanft-rahmig und mit einem wundervollen Kräuteraroma sind diese kleinen eingelegten Ziegentaler. Nach bewährter Rezeptur legen wir ihn in einer Mischung marktfrischer Küchenkräuter, unserem geliebten Olivenöl von Kreta und etwas Pfeffer & Salz ein. Das typische Ziegen-Aroma ist bei diesem Käse sehr mild, so dass er sich auch hervorragend als Einstieg in die Welt der Ziegenkäse eignet. Perfekt zum Brötchen & Baguette, an Kartoffeln, zu Fisch & Fleisch oder über den Salat, dieser Käse ist wunderbar vielseitig. Tipp: Verfeinern Sie mit der restlichen Kräuter-Öl-Lake ihr Salatdressing! **(enthalten in Set: G)**

Brie de Normandie | Ein Rohmilchbrie mit feiner Würze und satten Aromen, wie man ihn in Deutschland nur selten findet. Bemerkenswert lecker, da er handwerklich aus Milch der regionalen Normandie-Kuhrasse hergestellt wird. Um einen guten Rohmilchbrie herzustellen, sind viele Handgriffe, Geschick und Liebe zum Detail erforderlich. Er trägt den Zusatz ‚moulé à la louche‘, was bedeutet, dass jeder Laib von Hand löffelgeschöpft wird. Der Käsebruch wird in mehreren Schichten von Hand mit einer Kelle in die Formen gefüllt. Eine wunderbare Bereicherung für alle, die die Klassiker Camembert de Normandie AOP und Brie de Meaux AOP lieben. Probieren und genießen! **(enthalten in Set: E / P / G)**

Montafoner | Dieser Schnittkäse stammt aus dem Vorarlberg in Österreich. Ein Handwerkskäse ohne Zusatzstoffe, der Monate unter seiner Naturrinde ausreifen darf. Hergestellt wird er in der ältesten Käserei im Vorarlberg - die Bergsennerei Huban wurde 1901 gegründet. Heutzutage werden hier täglich 120 kleine Laibe Bergkäse gekäst. Die tagfrisch verkäste Heumilch stammt von lediglich 27 Milchbauern aus der unmittelbaren Nähe. Wir bekommen die Laibe direkt von der Käserei angeliefert. Da die Käse für unseren Geschmack dann noch zu jung sind, reifen wir sie noch 3 bis 4 Monate bei uns in den Reiferäumen weiter. Der Käseteig festigt sich hierdurch und die Würze baut sich auf. Nun ist er aus unserer Sicht ‚fertig‘ - so dass der Genuss los gehen kann! **(enthalten in Set: G)**

Stilfser | Extra Gereift | Der Stilfser ist mitunter der bekannteste Käse aus Südtirol. In aller Regel ist er allerdings nur 3 bis 4 Monate gereift, so dass er recht mild daher kommt. Im Januar nahmen wir für unser Käseset des Monats einen Schwung Stilfser in unsere Obhut, um die Laibe zu einem würzig-intensiven Käse auszureifen. Nun sind sie Laibe insgesamt 10 Monate gereift, so dass ein wunderbar intensiver Südtiroler Schnittkäse herangewachsen ist. **(enthalten in Set: P | G)**

Frysk Hynder Whisky | Oh la la - ein wahres Feuerwerk der Aromen haben wir ausfindig gemacht. Aus der Provinz Nord Holland stammt dieser ungewöhnliche Schnittkäse. Die Käserei hat sich auf Käsesorten spezialisiert, die absolut nicht dem Mainstream entsprechen. Während der Herstellung wird der Käsebruchmasse der niederländische Single Malt ‚Frysk Hynder Whisky‘ aus der Provinz Friesland beigemischt. So entsteht ein cremiger Käse mit auffallend sattem Aroma, das den Whisky-Anteil nicht verschweigen kann. Ein typischer Naschkäse, wie er selten zu finden ist. *By the way:* Frysk Hynder ist der erste in den Niederlanden hergestellte Single Malt und begann als Hobbyprojekt in der Bierbrauerei Us Heit. Die Tagesproduktion beträgt nur 77 Flaschen. **(enthalten in Set: P | G)**

Pecorino Siciliano | Ein kleines Feuerwerk der Aromen bietet diese bunte Mischung. Pecorinokäse aus 100% Schafsmilch, auf Sizilien gekäst. Im aktuellen Monatsset verwenden wir ihn in 2 Varianten. Einmal mit Chili verfeinert und einmal mit einer Mischung aus Rucola, Oliven und etwas Chili. Welche Variante für die einzelne Versendung verwendet wird, wird zufällig bestimmt. Recht jung nehmen wir die kleinen Käselaike in unsere Obhut und reifen sie noch weiter aus, so dass der Geschmack sich noch weiter entwickeln kann und die Konsistenz des elastischen Teigs sich etwas mehr festigt. Durch die Reifezeit baut sich das subtile Aroma der Schafsmilch weiter aus, so dass der Käse angenehm feinwürzig ist und auch perfekt für Feinschmecker, die sich an Käse aus Schafsmilch ran tasten. Lassen Sie sich nicht irritieren, wenn die Naturrinde anfängt, sich optisch zu verändern. Es dürfen sich auf der Rinde farbige Flecken bilden. **(enthalten in Set: G)**

Parmesanbutter | Extra rahmige Butter, verfeinert mit kraftvollem Parmesankäse ‚Parmigiano Reggiano‘ (Das Original - über 36 Monate gereift) und angenehm scharf abgerundet durch die Zugabe von schwarzem Pfeffer in seiner groben Variante. Für uns selbstverständlich: Zusatzstoffe und Hilfsstoffe finden bei uns keine Verwendung. Genossen wird unsere Parmesanbutter meist ganz einfach auf Brot und Brötchen. Entweder solo, oder auch mit Käse / Aufschnitt ergänzt. Des weiteren ist die Parmesanbutter fantastisch zu Pasta, Kartoffeln, an Gemüse und auch zu Fleisch / Fisch.. **(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 macht im Juli & August eine kleine Sommerpause.