



So ein Käse!

Warum hat ein Käse eigentlich Löcher? Und was bitte ist ein Affineur?

Neun Häppchen, die Sie zum Käse-Experten machen



Ausgereift: Ein guter Käse braucht Zeit, um Geschmack zu entwickeln

Foto: Stockey



Wie sieht die perfekte Fondue-Mischung aus?

Perfektion ist beim Essen zwar immer Ansichtssache, die grösste Fangemeinde hat aber sicherlich das klassische Moitié-Moitié. Freiburger Vacherin bringt Cremigkeit ins Caquelon, reifer Gruyère die richtige Würze. Fehlt nur noch ein Schuss trockener Weisswein als säuerlicher Akzent. Wenn das Fondue einmal zu dickflüssig werden sollte, keine Panik: Ein paar Spritzer Wasser oder Wein korrigieren den Missstand im Nu. Soll die Käsemasse dicker werden, hilft in Kirschen angerührtes Maizena. Kürzlich hat sich sogar ein Sternekoch der Konzeption eines speziellen Fondues angenommen. Heiko Nieder vom Dolder Grand in Zürich entwickelte zusammen mit Käsepapst Rolf Beeler eine Mischung aus vier Käsesorten, Jalapeños, geräucherter Paprika und etwas Maizena.

Welcher Käse gehört ins Cordonbleu?

Wieder so eine Frage, auf die es keine ganz eindeutige Antwort gibt. Mit Emmentaler können Sie aber eigentlich nichts falsch machen. Wenn es etwas würziger sein soll, empfiehlt sich reifer Gruyère. Ins legendäre Kalbscordobleu von Nick Gyax vom Löwen in Thörigen kommt Alpkäse vom Rämigummen und neben Schinken auch noch ein wenig Piment d'Espelette. Die fruchtige Chilisorde mit der leicht rauchigen Note und der milden Schärfe gibt dem Käse einen besonderen Kick.

Warum stinkt Käse eigentlich?

Asterix-Fans erinnern sich vielleicht an das Korsika-Abenteuer ihres Helden und an den Brocciu, der so intensiv riecht, dass er zur Detonation eines Schiffes führt.

Diese Gefahr besteht in Wirklichkeit natürlich nicht, Zartbesaitete sollten um den korsischen Molkenkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch aber gleichwohl einen Bogen machen. Er zeigt besonders deutlich, was passiert, wenn sich die verderblichen Eiweisse in der Milch in haltbaren Käse umwandeln: Sie lassen ihren typischen Geruch zurück.

Wie kommen die Löcher in den Käse?

Durch den Abbau von Milchsäure und Milchsäure entstehen während der Reifezeit Kohlendioxid und andere Gase im Käse. Dort wo der Käsebruch am lockersten ist, bilden sich dadurch Löcher heraus. Die Löcher im

Emmentaler zum Beispiel sind so gross, weil ihm sogenannte Protonsäurebakterien zugesetzt werden. Diese sind besonders fleissig und bilden eine Menge Gas.

Wie viele Käsesorten gibt es in der Schweiz?

Unser Land mag im Vergleich zu den meisten anderen ganz schön

klein sein, wenn es um Käse geht, ist es aber eine Weltmacht. Rund 700 Sorten werden auf eidgenössischem Territorium hergestellt. Die häufigste Sorte ist Gruyère mit einer Jahresproduktion von fast 30 000 Tonnen oder 15 Prozent Anteil. Auf den nächsten Plätzen folgen Mozzarella (ca. 23 000 Tonnen oder 12 Prozent), Emmentaler (ca. 18 000 Tonnen oder 9 Prozent) und Raclettekäse (ca. 15 000 Tonnen oder 8 Prozent).

Wie wird aus Milch Käse?

Nachdem der Käser die Milch unter ständigem Rühren vorsichtig auf 32 Grad erwärmt hat, gibt

er Lab – ein Enzym aus dem Kälbermagen – und Milchsäurebakterien hinzu. Dies bewirkt, dass die Milch nach einer Ruhezeit von einer halben Stunde gerinnt. Mit einer Käseharfe schneidet der Käser die geronnene Milch nun in Stücke und trennt die eiweisshaltige Käsemasse von der Molke. Anschliessend entzieht er den Käsepartikeln durch Erwärmen Wasser, ehe er sie in einem Tuch oder direkt in speziellen Formen auspresst. Es folgt ein Salzbad, das je nach Sorte zwischen zwei und 72 Stunden dauert. Zum Schluss reift der Käse einige Monate oder Jahre.

Was kostet der teuerste Käse?

Ein 2,62 Kilogramm schwerer Blauschimmelkäse namens Cabrales brachte es bei einer Auktion auf einen Preis von schier unglaublichen 14 300 Euro. 15 Gastronomen aus ganz Spanien hatten sich zuvor mit Geboten für die in einer Höhle in den Bergen gereifte Spezialität abwechslungsweise überboten.

Der Käse ruht am liebsten in einer dunklen, luftigen Kammer

Wo fühlt sich Käse am wohlsten?

Anders als seine nahe Verwandte, die Butter, ist Käse in Sachen Aufbewahrung eine ziemlich komplizierter Kandidat. Ist es zu warm, reift er zu schnell, ist es zu kalt, kann er bitter werden. Besser als ein Kühlschrank wären deshalb ein dunkler, luftiger und kühler Kel-



ler oder eine Speisekammer, beide mit einer möglichst konstanten Temperatur. 14 Grad und 94 Prozent Luftfeuchtigkeit gelten als ideal. Diese Bedingungen herrschen übrigens auch in einem Käsehumidor. Fällt das Thermometer unter die 6-Grad-Marke, hemmt das in der Regel die Aromabildung. Der robustere Hartkäse ist hier eine Ausnahme. Klarsichtfolie schadet der Qualität von Käse, da sie der Bildung von Schimmel Vorschub leistet. Viel besser ist Wachspapier, das den Käse atmen lässt.

Was bitte ist ein Affineur?

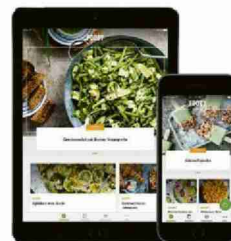
Weil Käse eine Menge Aufmerksamkeit braucht, gibt es Spezialisten, die das Beste aus ihm herausholen: die sogenannten Affineure. Sie kümmern sich um die Vollendung und Verfeinerung des Produkts, um Reifung und Pflege mit Lake, Wein oder einem besonderen Sud. Die besten Affineure dürfen den Titel *Maitre fromager* tragen. Zu ihnen gehören die beiden Schweizer Rolf Beeler, der sich für lange gereiften Käse aus Rohmilch starkmacht, und Willy Schmid, dessen Blauschimmelkäse Jersey Blue auf den Käsewägen der besten Restaurants der Welt zu finden ist.

FOOBY

WE LOVE FOOD

Mit FOOBY, der Kulinarik-Plattform von Coop, wollen wir die wunderbare Welt des Kochens, Essens und Genießens mit dir teilen. Die ganze Welt von FOOBY gibts unter www.fooby.ch

Hol dir die FOOBY App!





ZWIEBEL-SPECK-FONDUE



⌚ Aktive Zeit: 40 Min. | Gesamtzeit: 55 Min. ⌚ 1140 kcal pro Person

Das brauchts für 4 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 6 Zwiebeln (ca. 600 g),
in feinen Streifen
- ¼ TL Salz
- 160 g Bratspeck in Tranchen
- 1 EL Birnel (Birnelendicksaft)
oder flüssiger Honig
- 1 TL Puderzucker
- 1 TL Wasser
- ½ TL Fenchelsamen
- 250 g Baby-Kartoffeln
Salzwasser, siedend
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 800 g Fondue Käsemischung
- 4 TL Maizena
- 4 dl Weisswein
- wenig Pfeffer
- wenig Muskat
- 250 g Brot, in Würfeln

Und so wirts gemacht

1. Zwiebeln: Butter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Salz begeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 25 Min. dämpfen. Deckel entfernen, ca. 5 Min. weiterdämpfen, bis die Zwiebeln hellbraun sind.

2. Speck: Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Birnel, Zucker und Wasser mischen, Speck damit bestreichen, Fenchelsamen darüberstreuen.

3. Backen: Ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Speck herausnehmen, auskühlen.

4. Fondue: Kartoffeln im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen, abtropfen. Caquelon mit Knoblauch ausreiben, Käsemischung ins Caquelon geben. Maizena mit dem Weisswein anrühren, dazugießen, unter gleichmässigem



Rühren bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Zwiebeln darunter rühren, würzen. Caquelon auf ein Rechaud stellen, Fondue mit Specktranchen, Kartoffeln und Brot servieren.

Dieser Beitrag wurde von Commercial Publishing Tamedia in Zusammenarbeit mit FOBY erstellt.