Käse

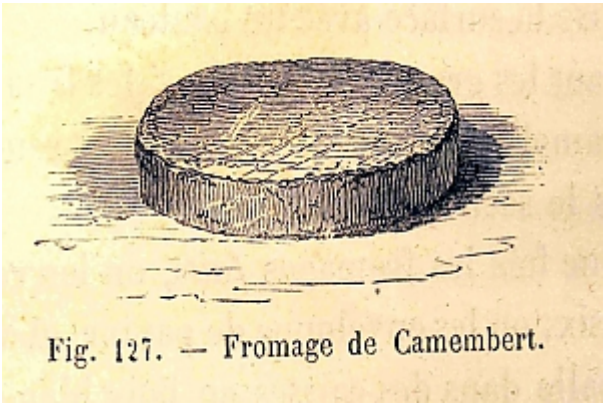
caseus

cheese (eng.), fromage (franz.), kaas (niederl.), queso (span.), peynir (türk.)

Kategorie

Milchprodukte, Käse

Beschreibung



caseus



Cheddar Käse, in Streifen geschnitten



Parmesan, gerieben

Käse ist ein festes Milcherzeugnis, das bis auf wenige Ausnahmen durch Gerinnen aus einem Eiweißanteil der Milch, dem Kasein, gewonnen wird. Es ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und deren Erzeugnissen. Das neuhochdeutsche Wort »Käse« geht über mhd. kæse, »Käse, Quark«, ahd. kasi auf lat. caseus, eigentlich: »Gegorenes, sauer Gewordenes«, zurück.

Die großtechnische Käsebereitung in der Käserei beginnt mit einer genauen Prüfung der Milch. Dabei werden der Frischezustand und die Eignung als Käsereimilch untersucht.Nach einer Reinigung der Milch in der Zentrifuge wird der gewünschte Fettgehalt durch Mischen mit Magermilch oder Sahne eingestellt und die Milch pasteurisiert, d.h. für etwa 40 Sekunden auf 71 bis 74 °C erhitzt, um unerwünschte Mikroorganismen abzutöten. Anschließend wird sie mit speziellen Käsereikulturen, erwünschten Mikroorganismen, geimpft und bei 100 °C bis zu ihrer weiteren Verarbeitung vorgereift.Als Grundlage der Käsebereitung gilt das »Dicklegen« der Milch. Es beruht auf der Gerinnung und dem Ausfällen des Milcheiweißes, im Wesentlichen des Kaseins. Von diesem »Käsestoff« scheidet sich beim Dicklegen »Käsewasser« (Molke) ab. Man unterscheidet zwei Arten, Milch dickzulegen: Die Milch wird entweder durch Säuerung mit Hilfe von Milchsäurebakterien oder durch den Zusatz von Lab zum Gerinnen gebracht. Je nachdem, welches Verfahren angewendet wird, entsteht Sauermilchkäse oder Labkäse (Süßmilchkäse). Beide Verfahren werden häufig auch in Kombination angewendet, z.B. bei der Herstellung von Quark.Bei der Säuregerinnung wandeln die zugesetzten Bakterien den Zucker der Milch teilweise in Milchsäure um, die ihrerseits das Milcheiweiß gerinnen lässt. Für die Labgerinnung wird der Milch Labenzym zugegeben, ein eiweißspaltender Wirkstoff, der das Milcheiweiß ohne Säureeinwirkung zum Gerinnen bringt.

Die gewonnene Käsemasse wird mit sogenannten Käseharfen geschnitten, um die Molke schneller ablaufen zu lassen. Man bezeichnet diese Käsemasse auch als »Käsebruch«. Je

© 2026 coquina.de

feinkörniger der Bruch wird, desto intensiver ist die Trennung von Molke und Käsestoff und desto fester wird der spätere Käse. Je nach Art des erwünschten Endproduktes wird der Bruch unterschiedlich weiterbehandelt.
Was bei der Betrachtung der Käsetheke oder einer Käseverpackung oft zu Verwirrungen führt, ist die Angabe »Fett i. Tr.«. Dieser Begriff gibt Aufschluss darüber, wieviel Fett in der Trockenmasse eines Käses enthalten ist. Die Trockenmasse bleibt übrig, wenn der Wasseranteil von der Gesamtkäsemasse abgezogen wird. Je nach Sorte enthält Käse mehr oder weniger feste Bestandteile und damit Trockenmasse. Folgende Faustregel lässt sich anwenden: Der absolute Fettgehalt von Frischkäse beträgt ungefähr ein Drittel des angegebenen Fettgehaltes i. Tr., bei Weich- und Schnittkäse sind es etwa die Hälfte und bei Hartkäse knapp zwei Drittel.
Mindestens 3.000 Sorten Käse gibt es weltweit, ganz genau weiß das niemand. Natürlich gibt es bei uns nicht alle davon, aber immer noch mehr als genug, um leicht den Überblick zu verlieren. Wer noch nach seinem Lieblingskäse fahndet, orientiert sich am besten erst einmal an den Grund-Käsesorten.

KäSESORTEN IM ÜBERBLICK

Frischkäse

Frischkäse ist ungereifter Käse, der im Wesentlichen durch eine Kombination von Lab- und Milchsäuregerinnung gewonnen wird. Nach der abgeschlossenen Gerinnung wird in der Zentrifuge lediglich die Molke vom Bruch gelöst, fertig ist der Frischkäse. Man kann beim Frischkäse nach der Konsistenz mehrere Arten unterscheiden: Speisequark, Rahm- und Doppelrahm Frischkäse. Zu den streichfähigen Frischkäsen zählen Speisequark (mit unterschiedlichen Fettgehaltsstufen) sowie Rahm- und Doppelrahmfrischkäse.
Zu ihrer Herstellung wird der Bruch fein gerührt und dann abgefüllt. Bei Frischkäse mit Kräutern und/oder Salz bzw. mit hohem Fettgehalt werden vor der Abfüllung die entsprechenden Zusätze (Kräuter, Salz, Rahm) beigemengt.

Schichtkäse

Als »gallertig und formfest« wird die Konsistenz von Schichtkäse beschrieben. Zu seiner Herstellung werden zwei Sorten Milch - eine fettärmere und eine fettreichere - zum Gerinnen gebracht. Die unterschiedlichen Quarkmassen werden dann abwechselnd in Formen geschichtet.

Hüttenkäse

Von ausgesprochen körniger Konsistenz ist Hüttenkäse. Die Korngröße von 2 bis 5 mm wird durch feines Schneiden des Bruchs erzielt.

Weitere Frischkäsesorten

Weitere Frischkäsesorten sind z.B. Mascarpone, ein sehr fetter Sahnekäse, der mit Wein- oder Zitronensäure leicht gesäuert wird, Robiola, eine mit Kräutern gemischte sahnige Frischkäse-Zubereitung, außerdem Mozzarella, ein milder Frischkäse, der aus Büffel- oder aus Kuhmilch hergestellt wird, und Ricotta, eine Art Quark aus der Molke von Kuh- oder Schafmilch.

Hartkäse

Nach der Milchgerinnung durch den Zusatz von Lab - Hartkäse gehört wie Schnitt- und Weichkäse zu den Süßmilchkäsen - wird die Käsemasse mit der Käseharfe bis auf die Größe von Weizenkörnern zerkleinert, wobei die Molke abfließt. Anschließend wird die Masse in Formen gebracht, gepresst und wandert ins Salzbad.
Danach durchlaufen die Hartkäse die unterschiedlichen Reifungsstationen. Im Gärkeller produzieren Mikroorganismen Gase, die die Löcher im Käse entstehen lassen. Bevor ein Hartkäse in den Handel kommt, hat er mehrere Monate Reifezeit hinter sich. Je länger die Reifezeit ist, desto ausgeprägter wird der Geschmack.
Durch die intensive Bruchbearbeitung erreichen Hartkäse einen sehr hohen Trockenmassegehalt von mindestens 60%. Sie müssen deshalb aber nicht immer hart sein. Zur Gruppe der Hartkäse zählen Parmesan und Chester, Hartkäse ohne Löcher, Emmentaler mit den typischen kirsch- bis walnußgroßen Löchern, der traditionell aus unerhitzter Milch (Rohmilch) hergestellt wird, sowie

Bergkäse und Greyerzer (oder Gruyere) mit geringer Lochbildung.

Schmelzkäse

Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen sind haltbare, gut streichfähige oder schnittfeste Käse, die im Gegensatz zu den anderen Käsesorten nicht aus Milch, sondern aus bereits ausgereiften Hart-, Schnitt oder Weichkäsen hergestellt werden.
Gesäuberte Käselaibe werden nach dem vorgesehenen Fettgehalt in der Trockenmasse und der gewünschten Geschmacksrichtung zusammengestellt und zu dünnen Flocken zerkleinert. Im Schmelzkessel werden je nach Sorte Butter und/oder Kräuter, Gewürze oder Salamiwurst zugesetzt.
Sogenannte Schmelzsalze sorgen dafür, dass sich Fett und Eiweiß bei Schmelztemperaturen von etwa 90 °C nicht trennen, und bewirken eine stabile Emulsion. Die Hitze tötet eventuell vorhandene Keime ab; Schmelzkäse ist daher sehr lange haltbar. Der geschmolzene Käse wird noch heiß geformt und abgepackt.

Schnittkäse

In der amtlichen Verbrauchsstatistik wird Schnittkäse zusammen mit Hart und Weichkäse erfasst. Schnittkäse gehört zu den Süßmilchkäsen, er wird unter Verwendung von Lab hergestellt. Beim Schnittkäse liegt der Trockenmassegehalt zwischen 50 und 60%.
Zur Herstellung von Schnittkäse wird die Käsemasse nach dem Gerinnen der Milch mit der Käseharfe geschnitten und gerührt, bis die Bruchkörner je nach gewünschter Käsesorte eine bestimmte Größe erreicht haben. Zusätzlich wird der Bruch erwärmt, damit die Körner möglichst viel Molke abgeben, sich zusammenziehen und verfestigen. Die Käsemasse wird dann in mit Tüchern ausgelegte Formen geschöpft, in die Tücher eingeschlagen und unter hohem Druck gepresst. Dabei müssen die Käselaibe einige Male gewendet werden. Durch Einlegen der geformten Käselaibe in ein Salzbad wird der Käsemasse weitere Molke entzogen und die Geschmacksbildung gefördert. Außerdem wird der Käse durch die vom Salz bedingte Verfestigung der Rinde konserviert.
Als nächster Schritt folgt die Reifung des Käses, die bei den verschiedenen Käsesorten sehr unterschiedlich verläuft. Schnittkäse reifen wie auch Hartkäse gleichmäßig durch ihre ganze Masse, Weichkäse dagegen von außen nach innen. Zur Reifung werden die Käselaibe in spezielle Räume eingelagert, in denen bestimmte Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten herrschen. In sogenannten Gärkellern produzieren Mikroorganismen Gase, vor allem Kohlensäure, die die typischen Löcher einiger Hart- und Schnittkäsesorten entstehen lassen. Während der Reifung finden verschiedene biochemische Umsetzungsprozesse statt, die Aussehen, Konsistenz, Geruch und Geschmack eines Käses maßgeblich beeinflussen. Schnittkäse muss mindestens fünf Wochen reifen.
Die große Gruppe der Schnittkäse umfasst so bekannte Namen wie Gouda, Edamer, Appenzeller, Tilsiter, Havarti und Wilstermarschkäse. Viele dieser Käse stammen aus dem nördlichen Mitteleuropa. Auch halbfeste Schnittkäse wie Butterkäse und Esrom werden zur Gruppe der Schnittkäse gezählt. Sie sind von ihrer Konsistenz her den Weichkäsen ähnlich, aber wie die Gruppe der Schnittkäse durch die ganze Masse gereift.
Einigen halbfesten Schnittkäsen werden vor der Reifung spezielle Schimmelpilzkulturen zugesetzt (z.B. Edelpilzkäse), die in begrenztem Umfang Fett abbauen und so für das charakteristische Aroma sorgen. Diese geimpften Käse müssen nach ein paar Tagen »gestochen« werden, damit Luft in das Innere der Laibe gelangt und die Schimmelpilze wachsen können. Nach 3-5 Wochen hat halbfester Schnittkäse seine nötige Reife erreicht.

Weichkäse

Für die Herstellung von Weichkäse werden der Milch vor der Gerinnung mit Lab aromabildende Weißschimmelpilze zugesetzt. Die Käsemasse wird nach der Milchgerinnung in kleine Würfel geschnitten und in Formen abgefüllt. Diese Formen sind durchlässig, so dass die Molke abfließen kann. Nach etwa zehn Stunden hat der Weichkäse seine endgültige Höhe erreicht.
Nachdem der Käse dann einige Zeit im Salzbad verbracht hat, lagert er etwa acht Tage bei hoher Luftfeuchtigkeit und bildet den charakteristischen Oberflächenschimmel. Während dieser Zeit

muss der Käse regelmäßig gewendet werden. Traditioneller Weichkäse reift von außen nach innen. Bekannteste Weißschimmelkäsesorten sind Brie und Camembert. Romadur, Limburger und Münsterkäse sind mit Rotkulturen veredelte Weichkäse, sie
haben die typische rote Oberfläche.
Auch Feta, die Käsespezialität aus den südöstlichen Mittelmeerländern, ist ein Weichkäse. Ursprünglich wurde er aus Schafmilch oder einer Kombination aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch hergestellt. Heute verwendet man meist Kuhmilch, Feta schmeckt dann milder. In Salzlake eingelegt, reift Feta bis zu sechs Monate. Der besseren Haltbarkeit wegen bleibt er auch nach der Reifung in der Salzlake liegen.

WEITERE BESONDERE KäSESORTEN

Kasseri, Kaşar (türk.)

Herkunftsland: Griechenland
Milchart: Gemischte Milch
Kasseri ist ein weicher, goldfarbiger, cremiger Käse aus Schafs- und Ziegenmilch. Er wird traditionell in Griechenland in der Region Thessalien fabriziert und sein Name ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.), hat keine Rinde. Gegessen wird der Kasseri entweder einzeln oder auch auf belegten Broten. Er ist auch einer der Käse, die traditionell in dem Gericht Saganaki verwendet werden. Kaseri ist eine Variante des Kaschkawal-Typs des Filata-Käses. Die Herstellung von Kaschkawal-Käse ist seit dem 11. bis 12. Jahrhundert bekannt. Vermutlich brachten Nomadenstämme aus dem Osten in vorchristlicher Zeit diese Art der Käsezubereitung in die Mittelmeerregion. Ein vergleichbares Herstellungsverfahren beschrieb der römische Autor Columella für einen als »manum pressum« bezeichneten Käse. Als Kaseri bezeichneter Käse wird in Griechenland seit dem 19. Jahrhundert hergestellt.
Fettgehalt: mindestens 40 % Fett i. Tr.
Geschmack: Nach einiger Zeit bei Raumtemperatur nimmt der Käse eine Butter-artige Konsistenz an. Auch der Geschmack erinnert an Butter
Reifezeit: Der Käse reift mindestens sechs Monate

Mozzarella di Bufala Campana

Herkunftsland: Italien
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Knetkäse mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und DOP-Siegel aus pasteurisierter Büffelmilch und tierischem Lab Bekanntester Pasta-Filata-Käse, der in Kampanien handwerklich und industriell hergestellt und in Molke schwimmend angeboten wird.
Weißer, weicher Teig mit sehr dünner, elastischer weißer Haut
Fettgehalt: mindestens 50 % Fett i. Tr.
Geschmack: typisch, frisch, leicht säuerlich mit süßer Note

Tulum Peyniri

Herkunftsland: Türkei
Milchart: Ziegenmilch
Frischkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch, der traditionell in Ziegenhäuten zum Abtropfen aufgehängt wurde, heute industriell hergestellt wird und in Salzlake reift.
Rein weißer, krümeliger Teig ohne Rinde
Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.
Geschmack: ausgeprägt, salzig

Feta

Herkunftsland: Griechenland
Milchart: Gemischte Milch
Traditionelle Frischkäsesorte mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) aus pasteurisierter Ziegen- und Schafmilch Rein weißer, leicht krümeliger Teig ohne Rinde, der in Salzlake reift
Fettgehalt: 43 bis 50 % Fett i. Tr.

© 2026 coquina.de

Geschmack: fein-aromatisch, ausgeprägt typisch

Camembert de Normandie

Herkunftsland: Frankreich
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Weichkäse aus der Normandie mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), handwerklich hergestellt aus silofreier Kuhrohmilch Die Milch darf ausschließlich von Gehöften stammen, auf denen wenigstens jede zweite Kuh normannischer Rasse ist und wo die Kühe mindestens 6 Monate auf der Weide verbringen.
Gelber, sahniger Teig mit geschlossener, weißer Edelschimmelrinde
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: frisch: leicht säuerlich, gereift: fruchtig, ausgeprägt
Reifezeit: mindestens 21 Tage

Limburger

Herkunftsland: Deutschland
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Rotschmier-Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, handwerklich oder industriell hergestellt.
Hell- bis dunkelgelber, schnittfähiger Teig mit gewaschener Rinde
Fettgehalt: 20 bis 60 % Fett i. Tr.
Geschmack: würzig-herzhaft
Reifezeit: 6 bis 12 Wochen

Appenzeller

Herkunftsland: Schweiz
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Schnittkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOC), der erstmals 1282 urkundlich erwähnt wurde.
Hergestellt aus silofreier Rohmilch von Kühen aus dem Appenzellerland
Hellgelber Teig mit wenigen, kleinen Löchern, dessen Rinde während der Reifung mit einer Kräutersulz eingerieben wird.
Fettgehalt: 48 % Fett i. Tr.
Geschmack: sehr würzig, voll, typisch, wird mit zunehmender Reife intensiver
Reifezeit: mindestens 3 Monate

Raclette-Käse

Herkunftsland: Schweiz
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller, feinschmelzender Schnittkäse aus pasteurisierter oder roher Kuhmilch. Wird in mehreren Kantonen nördlich des Alpenkamms handwerklich hergestellt.
Hellgelber bis elfenbeinfarbener, geschmeidiger Käse mit wenigen Löchern und braunroter, geschmierter oder gewaschener Naturrinde
Fettgehalt: mindestens 45% Fett i. Tr.
Geschmack: mild-würzig, leicht säuerlich, mit fortschreitender Reife aromatischer
Reifezeit: 3 Monate

Tilsiter

Herkunftsland: Deutschland
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch oder Kuhrohmilch
Goldgelber, geschmeidiger Teig mit kleinen, unregelmäßigen Löchern und dünner, bräunlicher Rotschmiere-Rinde
Fettgehalt: mindestens 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: buttrig, von mild und leicht würzig bis kräftig pikant
Wurde wahrscheinlich von holländischen Flüchtlingen in der ostpreußischen Stadt Tilsit erstmals

hergestellt.

Edamer
Herkunftsland: Niederlande
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch und tierischem Lab, industriell hergestellt Der Name stammt vom Ursprungsort Edam, Provinz Nordholland.
Gelber, elastischer Teig mit einer roten oder gelben Paraffinhülle, die Rinde ist nicht zum Verzehr geeignet.
Fettgehalt: 48 % Fett i. Tr.
Geschmack: mild, süß, nussig

Gouda
Herkunftsland: Niederlande
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller halbfester Schnittkäse aus pasteurisierter Kuhmilch und tierischem Lab, industriell hergestellt Gelber, elastischer Teig mit kleinen Löchern, Rinde mit Kunststoffüberzug, nicht zum Verzehr geeignet.
Fettgehalt: 40 bis 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: fruchtig mit süßer Note, mild, mit zunehmender Reife ausgeprägter und würziger
Reifezeit: 4 bis 6 Wochen (junger Gouda, Foto), mindestens 3 Monate (mittelalter Gouda) oder 1 bis 5 Jahre (alter Gouda)

Leerdamer
Herkunftsland: Niederlande
Milchart: Kuhmilch
Markenname einer neueren Schnittkäsesorte, industriell hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch
Gelber Teig mit großer Lochung, die sich in der Mitte der Käselaibe verdichtet. Gewachste Rinde mit Kunststoffüberzug, die nicht zum Verzehr geeignet ist.
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: mild, mit Nussaromen
Reifezeit: 5 Wochen

Halloumi
Herkunftsland: Zypern
Milchart: Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder gemischte Milch
Halbfester, würziger, quadratischer Käse, traditionell aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt. Wird inzwischen auch aus gemischter Milch angeboten.
Weißer, elastischer Teig ohne Rinde Der Käsebruch wird ca. 1 Stunde in Molke gekocht und erhält dadurch eine gummiartige Konsistenz.
Fettgehalt: 43 bis 45 % Fett i. Tr.
Spezialität der Mittelmeerinsel Zypern, wo er seit mehr als 2000 Jahren bekannt ist.

Grana Padano
Herkunftsland: Italien
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Extrahartkäse mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), der vor ungefähr 1000 Jahren in der südlichen Lombardei erstmals erzeugt wurde.
Handwerklich und industriell hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch und tierischem Lab
Feinkörniger, harter Teig mit dicker, trockener Naturrinde
Fettgehalt: 32 bis 35 % Fett i. Tr.
Geschmack: voll, rund, nicht scharf
Reifezeit: 8 bis 24 Monate

Parmesankäse, Parmigiano-Reggiano
Herkunftsland: Italien

Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Extrahartkäse mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.), der vor rund 900 Jahren in der Po-Ebene erstmals erzeugt wurde.
Handwerklich hergestellt aus Kuhrohmilch von zwei aufeinanderfolgenden Melkvorgängen und tierischem Lab Feinkörniger, heller bis strohgelber, bröckeliger Teig mit harter, trockener Naturrinde
Fettgehalt: 32 % Fett i. Tr.
Geschmack: intensiv, delikat, nicht scharf
Reifezeit: 12 bis 36 Monate

Cheddar
Herkunftsland: Großbritannien
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Schnittkäse aus pasteurisierter oder roher Kuhmilch, handwerklich und industriell hergestellt
Weltweit der am meisten verbreitete und kopierte Käse. Nur der »West Country Farmhouse Cheddar cheese« aus Kuhrohmilch genießt eine EU-weit geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.).
Fester, goldgelber bis orangefarbener Teig, der ursprünglich mit Safran, inzwischen aber mit dem natürlichen Farbstoff Annatto gefärbt wird; dunkle Naturrinde
Fettgehalt: mindestens 48 % Fett i. Tr.
Geschmack: frisch, nussig, leicht scharf und süß Reifezeit bei handwerklich erzeugten Käsen, die in Tüchern reifen: 9 bis 24 Monate

Emmentaler
Herkunftsland: Schweiz
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOC), der seinen Namen vom Tal der Emme im Kanton Bern erhalten hat.
Wird heute in rund 200 Dorfkäsereien der Region aus silofreier Kuhrohmilch handwerklich hergestellt.
Goldgelber, geschmeidiger Teig mit kirsch- bis nussgroßen Löchern und dünner, harter Naturrinde
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: nussig, aromatisch, fruchtig
Reifezeit: 4 Monate (Classic), 8 Monate (Reserve) und 12 Monate (Höhlengereift)

Le Gruyère
Herkunftsland: Schweiz
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Hartkäse mit geschützter Ursprungsbezeichnung (AOC) aus der Westschweiz
Wird im Kanton Freiburg rund um Gruyeres in Dorfkäsereien aus Silofreier Kuhrohmilch handwerklich hergestellt.
Goldgelber, geschmeidiger Teig mit kirsch- bis nussgroßen Löchern und dünner, harter Naturrinde mit Schmiere
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: fein-aromatisch, typisch, fruchtig
Reifezeit: mindestens 5 Monate

Pecorino Toscano
Herkunftsland: Italien
Milchart: Schafmilch
Traditioneller Schnitt- oder Hartkäse aus der Toskana mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)
Handwerklich hergestellt aus Schafmilch und tierischem Lab
Weicher bis halbfester, hellgelber Teig mit goldgelber bis goldbrauner Naturrinde
Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.

Geschmack: typisch, aromatisch mit süßer Note
Reifezeit: 20 Tage (Pecorino tenero), 4 Monate (Pecorino a pasta dura)

Queso Manchego

Herkunftsland: Spanien
Milchart: Schafmilch
Traditioneller Hartkäse aus der Region La Mancha mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)
Handwerklich und industriell hergestellt aus der rohen oder pasteurisierten Milch der Manchego-Schafe
Elfenbeinfarbener bis hellgelber, kompakter, glatter Teig mit harter, dunkler Naturrinde
Fettgehalt: 50 % Fett i. Tr.
Geschmack: intensiv, leicht salzig, typisch
Reifezeit: 3 bis 4 Monate (Manchego curado) oder bis zu 12 Monaten (Manchego viejo); wird auch ungereift (fresco) angeboten

Kefalotiri

Herkunftsland: Griechenland
Milchart: Schafmilch
Traditioneller Hartkäse aus Schafrohmilch, handwerklich und industriell hergestellt
Hellgelber, fester, trockener Teig mit kleinen Löchern und zäher Naturrinde
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Geschmack: leicht salzig mit süßer Note

Gorgonzola

Herkunftsland: Italien
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Blauschimmelkäse aus der Lombardei mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)
Handwerklich und industriell hergestellt aus pasteurisierter Kuhmilch
Elfenbeinfarbener, cremiger Teig mit natürlicher, dicker, rötlicher Rinde, der bis zum Rand hin mit Blauschimmeladern durchzogen ist.
Fettgehalt: 48 % Fett i. Tr.
Geschmack: würzig-pikant mit dezenter süßer Note, mit zunehmender Reifedauer pikanter
Reifezeit: 2 Monate (Gorgonzola dolce), 3 bis 12 Monate (Gorgonzola piccante)

Stilton, Blue Stilton

Herkunftsland: Großbritannien
Milchart: Kuhmilch
Traditioneller Blauschimmelkäse mit EU-weit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) aus pasteurisierter Kuhmilch und vegetarischem Lab
Darf nur in 6 Molkereien der Grafschaften Derbyshire, Leicestershire und Nottinghamshire hergestellt werden.
Elfenbeinfarbener, cremiger Teig mit natürlicher graubrauner Rinde, der bis zum Rand hin mit Blauschimmeladern durchzogen ist.
Fettgehalt: 48 bis 55 % Fett i. Tr.
Geschmack: würzig, kräftig, typisch
Reifezeit: 3 bis 4 Monate

Sulguni

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Gemischte Milch
Sulguni stammt ursprünglich aus der Region Mingrelien im Nordwesten Georgiens und wird traditionell aus Kuhmilch (gelegentlich auch Büffel-, Schafs- oder Ziegenmilch) hergestellt. Die Bezeichnung Sulguni leitet sich vom ossetischen Wort für »salzig« ab, da der Käse in einer milden Salzlake reift.

Bei der Herstellung wird der Käsebruch nach dem Dicklegen geschnitten und unter Hitzeeinwirkung gedehnt (Pasta-filata-Verfahren), bevor er für mehrere Stunden in Salzlake lagert. Das Ergebnis ist ein elastischer, weißer Laib mit sahnig-mildem, leicht säuerlichem Aroma und zartem Salzgehalt. Sulguni lässt sich hervorragend braten, grillen oder als Füllung für Khachapuri verwenden, da er seine Form beim Schmelzen behält.
Fettgehalt: 45 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 6 bis 48 Stunden in Salzlake

Imeruli

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Kuhmilch
Imeruli, benannt nach der Region Imeretien im Westen Georgiens, ist ein milder Rohmilchkäse aus Kuhmilch, der ohne Erhitzen verarbeitet wird und deshalb auch als »nicht erhitzter Käse« gilt. Er gehört zu den Grundpfeilern jeder georgischen Tafel und wird frisch oder leicht gesalzen angeboten.
Der Käsebruch reift nur kurz, wodurch eine glatte, leicht feuchte Oberfläche entsteht und die Textur fast schwammartig wirkt. Geschmacklich ist Imeruli mild säuerlich mit einer dezenten Salznote. Er ist die traditionelle Füllung für Imeruli-Khachapuri und verleiht Quark-gefüllten Khinkali seine charakteristische Frische und Cremigkeit.
Fettgehalt: >= 45 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 1 bis 3 Tage (Frischkäse)

Guda

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Schafsmilch
Guda ist ein halbfester Schafskäse aus Ostgeorgien, vor allem aus den Bergregionen Tuschetien, und wird zumeist aus Rohschafmilch hergestellt. Die Bezeichnung Guda ist zugleich Name des typischen Ledersacks, in dem der Käse reift.
Die Reifung erfolgt in mehreren Phasen, häufig in Leder- oder Schafshäuten und über einen längeren Zeitraum. Dadurch entwickelt Guda eine feste, bröselige Konsistenz und ein ausgeprägtes, nussig-würziges Aroma. Als kräftiger Tafelkäse bereichert er herzhafte Brote und Aufläufe mit seiner charakteristischen Tiefe.
Fettgehalt: ca. 45 - 55 % Fett i. Tr. (je nach Milch)
Reifezeit: 3 bis 6 Monate (Bergreifen in Lederbehältern)

Tenili

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Schaf- oder Kuhmilch
Tenili genießt Kultstatus in der Region Meschetien. Nach der Trennung von Käsebruch und Molke wird der Käse in dünne Fäden gezogen, mehrfach in kaltem Salzwasser gebadet und an Holzstäben getrocknet. Anschließend reifen die Fäden in Tonkrügen mit Sahne, eingelegt zwischen Ascheschichten, für bis zu zwei Monate. Diese aufwändige Verarbeitung verleiht Tenili seine feine, faserige Textur und das milde, leicht würzige Aroma.
Fettgehalt: hoher Fettanteil (nicht standardisiert)
Reifezeit: etwa 2 Monate in Tonkrügen

Kartuli (Supris Kweli)

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Rohmilch (meist Kuh)
Kartuli, oft Supris Kweli genannt, ist ein Rohmilchkäse aus Zentral- und Ostgeorgien. Frisch und ungesalzen zeigt er eine halbweiche, leicht zähe und poröse Textur. In Salzlake gelagert wird er mit zunehmender Dauer salziger und entwickelt eine feinkörnige, leicht säuerliche Note. In Bergregionen reift er in speziellen Ledersäcken, was ihn lange haltbar macht und das Aroma intensiviert.
Fettgehalt: 40 bis 50 % Fett i. Tr.

Reifezeit: mehrere Monate (in Leder- oder Holzbehältern)

Tschetschili

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Schafsmilch
Tschetschili wird in zwei Hauptvarianten in Meskhetien und Adjara hergestellt. Meist aus Schafsmilch, ist er bröckelig und besitzt eine pikante, würzige Prägung. In Salzlake oder Fett reift er in Lederbeuteln und wird gern in regionalen Fladenbroten und Aufläufen verwendet. Sein kräftiges Aroma kontrastiert schön mit milderen Begleitern wie Imeruli oder Sulguni.
Fettgehalt: 40 bis 60 % Fett i. Tr.
Reifezeit: Wochen bis Monate (je nach regionaler Variante)

Kalti

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Quark-ähnliche Grundmasse (nadugi)
Kalti ist ein getrockneter Bergkäse, der an Parmesan erinnert. Aus Quark-ähnlicher Grundmasse (nadugi) gepresst, verliert er bei der Trocknung fast seine Feuchtigkeit. Das Ergebnis ist ein hart-knuspriger, salziger Käse, der sich reiben lässt und lange haltbar bleibt. Hirten nutzten Kalti traditionell als energiereichen Proviant.
Fettgehalt: > 50 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 6 bis 12 Monate (tief getrocknet)

Kobi

Herkunftsland: Georgien
Milchart: halbentrahmte / entrahmte Kuhmilch
Kobi entsteht im Chewi-Gebiet aus teilentrahmter oder magermilchbasierter Käsemasse. Er reift halbfest und zeigt eine milde, kaum säuerliche Note. Aufgrund seiner festen Struktur eignet er sich hervorragend als Belag für Fladenbrote und Khachapuri-Varianten - er schmilzt gleichmäßig und liefert eine dezente Würze.
Fettgehalt: ca. 45 bis 55 % Fett i. Tr.
Reifezeit: wenige Wochen (halbfest, für Sofortverbrauch)

Dambalchatscho

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Schaf- / Kuhmilch
Dambalchatscho ist ein kräftig-würziger Käse aus Chewi. Er wird aus gemischter Milch hergestellt, zunächst gepresst und anschließend in Lederbeuteln gereift. Das Ergebnis ist ein halbfester, bröckeliger Käse, der in Scheiben oder Flocken als herzhafte Beilage zu Brot und Eintöpfen serviert wird.
Fettgehalt: 45 bis 55 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 2 bis 4 Monate (bröckelig, in Lederbeutel gereift)

Chogi

Herkunftsland: Georgien
Milchart: Rohschafmilch
Chogi entsteht nur im Hochsommer (Juli/August) in Tuscheti aus roher Schafsmilch. Die frische Milch wird direkt in Bergkäserhöfen verarbeitet. Nach kurzer Reifung entwickelt Chogi ein zartes, aromatisches Profil und eine weiche, leicht elastische Konsistenz. Er ist eher selten und wird traditionell zu Festtagen gereicht.
Fettgehalt: 40 bis 50 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 1 bis 2 Wochen (saisonaler Frischkäse im Sommer)

Nartschwi

Herkunftsland: Georgien
Milchart: meist Kuhmilch oder Mischung
Nartschwi, benannt nach den Svanetier Bergen, lagert in Holz- und Lederbehältern. Er reift

halbfest, zeigt ein mildes, buttriges Aroma und eine feinkörnige Struktur. Als regionales Erzeugnis ist er heute schwer zu finden, auf Georgiens Märkten aber ein begehrter Käse für Sammler und Gourmets.
Fettgehalt: 40 bis 45 % Fett i. Tr.
Reifezeit: 1 bis 3 Monate (in Bergregionen tiefgekellert)

Herkunft

Unzählige Sorten Käse kommen sowohl aus Deutschland selbst als auch aus den Niederlanden, Frankreich, Italien, Spanien, Dänemark, Norwegen und anderen Ländern zu uns.

Aroma

Weichkäse gibt es in zahlreichen Varianten. Alle eint ein pilziges Aroma, das zum Beispiel an Champignons oder - bei kräftigen Sorten - auch an Waldpilze erinnert. Je nach verwendeter Milch schmecken Kenner auch Nuss-, Marzipan- oder Lammaromen heraus.
Je länger Hartkäse gereift ist, desto komplexer ist sein Aroma. Im Laufe der Reifung reduziert sich der Wassergehalt und intensiviert den Geschmack
Frischkäse hat einen vergleichsweise hohen Wassergehalt und eine cremig-zarte Konsistenz und den oft milchigen und milden Geschmack.
Blauschimmelkäse sind sehr komplex im Geschmack und besonders aromatisch. Zu den beliebtesten Sorten gehören Roquefort, Gorgonzola und Stilton.

EINFLUSS VON FETTGEHALT UND REIFEZEIT AUF DEN KäSEGESCHMACK

Fettgehalt und Reifezeit wirken gemeinsam wie Komponenten eines Orchesterstücks: Fett verleiht Wärme und Fülle, die Reifezeit schichtet und verfeinert Aromen. Durch gezielte Wahl beider Parameter entstehen Käse mit ganz unterschiedlichen Geschmacksprofilen - von sanft-milchig bis tief-würzig und nussig.

Fettgehalt

Fett dient als Geschmacksträger und formt das Mundgefühl.

- Höherer Fettanteil speichert lipophile Aromastoffe besser und sorgt für ein vollmundiges, cremiges Aroma.

- Käse mit niedrigem Fettgehalt wirkt eher trocken und bröckelig, Aromen erscheinen kräftiger, weil weniger Fett die milchigen Noten mildert.

- Fett beeinflusst die Textur: Je mehr Fett, desto weicher und geschmeidiger das Schneide- und Schmelzverhalten.

Reifezeit

Reifung ist der Motor für Aromaentwicklung und Texturveränderung.

- Kurze Reifezeiten (Frisch- bis Halbhartkäse) führen zu milchig-sahnigem Geschmack mit leichter Säure.

- Längere Reifung (Hartkäse) fördert Proteolyse und Lipolyse, wodurch süßliche, nussige, umami-artige und würzige Noten entstehen.

- Mit zunehmender Reife wird die Textur bröckeliger und die Kruste oft kräftiger aromatisch.

Zusammenspiel von Fettgehalt und Reifezeit

Fettgehalt i.Tr.	Reifezeit Kurz (Tage–Wochen)	Lang (Monate–Jahre)
Hoch (> 50 %)	zart-cremig, mild und sahnig	intensiv, vollmundig und nussig
Mittel (40 – 50 %)	ausgewogen, leicht salzig	komplex, umami-betont
Niedrig (< 40 %)	trocken, pikant und frisch	kräftig würzig, teils scharf

Verwendung

Es gibt fast nichts, wozu nicht eine der fast unzähligen Käsearten passt. Hartkäse passt gerieben perfekt zur Pasta, halbfester oder fester Schnittkäse lässt sich raspeln und wunderbar zum Überbacken verwenden. Je mehr Fett er enthält, desto besser schmilzt er und umso köstlicher

wird die Kruste! Auch Weichkäse wie Camembert eignen sich zum Überbacken, sie sollten aber nur relativ kurz im Ofen bleiben.
Geriebener oder geraspelter Käse ist außerdem die köstliche Basis für das klassische Käsefondue. Sie können damit aber auch feine Suppen oder eine leckere Käsesoße zubereiten. Mundgerechte Würfel von halbfestem oder festem Käse sind ein super schneller Snack, den auch Kinder mögen. Und in Streifen oder Miniwürfel geschnitten macht Käse aus dem schlichtesten Salat einen wohlschmeckenden Sattmacher.
Wenn Sie eine Käseplatte zum Dessert auftischen wollen, kommt es auf die richtige Kombi an. Die Hauptsache ist, dass der Käse ein ausgeprägtes Aroma hat und dass die Auswahl abwechslungsreich ist. Mixen Sie möglichst viele verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen, also zum Beispiel einen Blauschimmelkäse mit Camembert, Hartkäse, halbfestem Schnittkäse und einem selbst gemachten Frischkäse.

Einkauf / Aufbewahrung

Kaum ein Käsekenner kauft seinen Käse in Scheiben oder gar abgepackt aus der Kühltheke. Denn lose und am Stück gekauft schmeckt er einfach besser, hält sich länger und trocknet nicht aus. Guten Käse können Sie sowohl im Fachgeschäft als auch im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt kaufen.
Hartkäse ist gut abgelagert, wenn sich in seinem Inneren weiße Pünktchen (auskristallisiertes Eiweiß) gebildet haben. Aufbewahren sollten Sie ihn, fest in Frischhaltefolie verpackt, im Kühlschrank. Die oft mit Antibiotika behandelte Rinde, die den Käse vor Schmutz, Infektionen und Lichteinwirkung schützt, ist vor dem Verzehr zu entfernen.
Schimmel auf Hart- und Schnittkäse sollten Sie vorsichtshalber großzügig abschneiden. Man kann nicht sicher sein, dass er wirklich ungefährlich ist. Sind die Löcher beim Emmentaler nicht rund, sondern oval und sehr groß, kann auf eine Fehlreifung geschlossen werden. Bei ausgereiftem Emmentaler bilden sich in den Löchern winzige Salzwassertröpfchen - nicht zu verwechseln mit Schwitzwasser, das sich bei falscher Aufbewahrung auf der gesamten Fläche absetzt. Schwitzwasser kann eine Schimmelbildung unterstützen.
Schnittkäse sollte wie alle Käse im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zur Verpackung hat sich Frischhaltefolie am besten bewährt.
Die harte, oft mit Wachs oder Kunststoff behandelte Rinde von Schnitt- und Hartkäse ist nicht zum Verzehr geeignet. Sie dient als Schutz vor Lichteinwirkung, Schmutz, Wasserverlust und Infektionen mit Mikroorganismen. Sie kann mit Mitteln behandelt sein, die unerwünschte Schimmelpilze und Bakterien abtöten.
Blauschimmelkäse ist ausgereift, wenn er bis zur Rinde mit blauen Adern durchzogen ist. Geht die Blaufärbung ins Bräunliche, kann der Käse bitter sein. Das Äußere von Blauschimmelkäse schmeckt ganz anders als das Innere - Kenner sagen, es stört den Schimmelpilzgenuss -, deshalb sollte die Rinde abgeschnitten werden. Bei Edelpilzkäsen (innen blau, außen weiß) kann man die Rinde mitessen.
Weichkäse wird am besten in Wachs- oder Pergamentpapier aufbewahrt. Frischer weißer Schimmel auf der Schnittfläche von Weißschimmelkäse ist ganz natürlich und kann ohne Bedenken mitverzehrt werden. Die Schimmelpilzkulturen haben sich beim Anschneiden von der Oberfläche des Käses auf die Innenflächen übertragen. Geht die Färbung des Schimmels stark ins Rötlichbraune, ist das ein Zeichen von Überreife, der Käse schmeckt nach Ammoniak.
Bei Rotschmierkäsen sollten Sie die äußere Schicht mit dem Messer abschaben. Eine gelbliche Tönung der Rinde zeigt, dass der Käse fehlerhaft gereift ist.
Käse wird am besten kühl gelagert. Eine halbe Stunde vor dem Verzehr sollten Sie ihn aber schon aus dem Kühlschrank nehmen, damit er sein Aroma voll entfalten kann.

Ersatz

Käseersatz bezeichnet verschiedene Lebensmittel, die geschmacklich und in der Verwendung Käse ähneln sollen, jedoch nicht oder nur zu einem Anteil aus Milch oder Milchprodukten hergestellt werden. Dabei wird das Milchfett durch andere tierische oder pflanzliche Fette ersetzt, zum Teil auch das Milcheiweiß durch solches anderer Herkunft. Käseersatz wird zumeist aus wirtschaftlichen, ethischen, religiösen oder gesundheitlichen Gründen eingesetzt. Entsprechend

werden auch die Begriffe Kunstkäse, Analogkäse, Käseimitat, Käsesurrogat, bei völligem Verzicht auf tierische Bestandteile auch veganer Käse oder vegane Käsealternative verwendet.

Gesundheit

Da Käse aus dickgelegter Milch hergestellt wird, sind in ihm viele Bestandteile der Milch (z.B. Kalzium, Vitamin A, Eiweiß, Fett) in höheren Konzentrationen enthalten als im Ausgangsprodukt.
Die Milch ist aufgrund ihres Reichtums an lebenswichtigen Eiweißbausteinen (Aminosäuren) besonders bedeutsam für unsere Ernährung. Das Milcheiweiß kann das Eiweiß aus Fleisch und Eiern ersetzen. In Kombination mit pflanzlichem Eiweiß - z.B. aus der Kartoffel - kann sogar eine noch höhere Wertigkeit erreicht werden.
Wie das Milchfett ist auch das Fett im Käse leicht verdaulich. Als Fettbegleitstoff enthält Käse, je nach Fettgehaltsstufe, Cholesterin. Personen mit erhöhtem Cholesterinspiegel sollten auf fettarme Käsesorten zurückgreifen, die gleichzeitig auch weniger Kalorien enthalten.
Kohlenhydrate kommen im gereiften Käse praktisch nicht vor. Das Kohlenhydrat der Milch, die Laktose (Milchzucker), läuft bei der Käseherstellung zum größten Teil mit der Molke ab, der Rest wird bei der Käsereifung abgebaut. Lediglich im Frischkäse ist Laktose in nennenswerten Mengen enthalten.
Von den in der Milch vorkommenden Vitaminen finden sich alle auch im Käse. Es sind dies insbesondere die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K sowie einige Vitamine der B-Gruppe. Unter den Mineralstoffen im Käse kommt dem Kalzium eine überragende Bedeutung zu. Wie die Milch enthält Käse Kalzium in leicht verfügbarer Form. Mit vier Scheiben Gouda lässt sich bereits der Tagesbedarf eines Erwachsenen daran decken. Ohne Milch und Milchprodukte ist eine ausreichende Versorgung mit diesem für den Knochenbau wichtigen Mineralstoff dagegen nur schwer zu erreichen. In Sauermilch- und Frischkäsesorten ist der Kalziumgehalt herstellungsbedingt deutlich geringer als bei den anderen Käsesorten. Zur Verbesserung der Haltbarkeit, Festigkeit und des Geschmacks wird Käse gesalzen. Bestimmte Sorten können eine ganze Menge Salz enthalten. Wer auf salzarme Kost achten muss, kann sich an Bezeichnungen wie »natriumreduziert« oder »natriumarm« orientieren. Frischkäse enthalten kein Kochsalz, sofern es nicht auf der Zutatenliste angegeben ist.
Käse sollte nicht zusammen mit nitrithaltigem Fleisch (z.B. gepökelte Fleischwaren, Schinken) erhitzt werden, da sich hierbei krebserregende Stoffe (Nitrosamine) bilden können. Durch Zugabe von Vitamin C, z.B. in Form von Ananas beim »Toast Hawaii«, lässt sich die Nitrosaminbildung verhindern.

Geschichte

Der erste archäologische Nachweis der Käseherstellung stammt aus der Jungsteinzeit um 5500 v. Chr. in Kujawien (polnisch Kujawy) im heutigen Polen. Dort wurden Reste von Seihern aus Ton gefunden, die aufgrund der Spuren von Milchfettsäuren an Löchern eindeutig als Käseseiher zum Abschöpfen von Molke identifiziert werden konnten.
Ab etwa 5000 v. Chr. ist sicher, dass die Käserei in Mesopotamien, im Schwarzmeerraum, in Kleinasien, Ägypten und Nordafrika bekannt war und weiterentwickelt wurde. Die ältesten bildlichen und schriftlichen Darstellungen und Nachweise einer Käseherstellung stammen aus Mesopotamien (in der Gegend des heutigen Irak) aus einer Zeit von etwa 3000 v. Chr.
Die ältesten bildlichen Darstellungen über die Haltung von Milchkühen fand man in sumerischen Reliefen aus dem dritten Jahrtausend vor Christus. Sicher ist, dass bereits der altgriechische Dichter Homer seinen Gaumen mit Käse erfreute.
Der Name »Käse« ist auf die Römer zurückzuführen, die eine erstaunliche Fertigkeit in der Käsegewinnung entwickelt hatten. Sie kannten bereits harte und weiche, gesalzene und ungesalzene Käse. Zur Herstellung füllten sie geronnene Milch in Körbe, damit die Molke abfließen konnte. Diese Körbe wurden »caseus« genannt, woraus die Bezeichnung »Käse« entstand.

Mythologie

Glaubt man der griechischen Mythologie, soll Schafkäse einer der ältesten Käse überhaupt sein. In den Mittelmeerländern wird er schon seit Jahrtausenden hergestellt und ist angeblich sogar ein Geschenk des Gottes Aristaios an die Menschen gewesen.

Im täglichen Leben der Griechen hatte Käse einen festen Platz. Er wurde als Delikatesse geschätzt und war eine begehrte Handelsware, ihm wurden aphrodisierende Wirkungen zugeschrieben und er fand als Opfergabe an die Götter Verwendung. Homer beschreibt im 10. Gesang seiner Odyssee die kräftigende Wirkung des Käsegenusses.

© 2026 coquina.de