

Allgemeine Info aus Österreich

Österreich hat für jeden Tag im Jahr eine eigene Käsesorte, welche mehrheitlich bereits hier abgebildet sind. Dort wo dem Käse bereits eine eindeutige Geschmackswelt zugeordnet werden konnte, ist er auch auf dieser Homepage abgebildet worden.

Wählen Sie einen Käse unter den fünf Hauptkäsesorten (Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Sauermilchkäse) aus oder suchen Sie in der nebenstehenden Toolbox direkt nach Ihrem Lieblingskäse.

Tipp: Möchten Sie über den einzelnen Käse mehr wissen, so drucken Sie sich einfach einen Tauschein (Druckversion) aus. Dieser beinhaltet alle Informationen über die Herkunft, Reifungsart, die Charakteristik, die Verwendungsmöglichkeiten, die Geschmackswelt u.v.m.

Wir laden Sie herzlich ein im Käsekochbuch zu blättern, Rezepte auszuprobieren, viele Tipps und Tricks rund um Käse nachzulesen u.v.m.

Diese finden Sie unter: www.kaesewelten.at die besondere Käsesite der AMA

Die Philosophie vom richtigen Schneiden und Gießen

Die Philosophie der richtigen Schneidetechnik ist Teil der Gaumenlogik. Die Gaumenlogik besagt, dass man Käse in der geschmacklichen Reihenfolge von mild bis würzig genießt. Ein richtig geschnittenes Käsestück baut ebenfalls auf diese Logik auf. Der Würfel ist tot! Das Käseck bedeutet Genuss. Oder wo würden Sie beim Tortenstück einer Süßspeise zu essen beginnen? Genau, der Genuss beginnt an der Spitze. Dort schmeckt Käse milder als an der Rinde.

In dreieckiger Form präsentiert sich Käse auch optisch von seiner besten Seite!

Den Käse freust!

Wenn Sie die wenigen Momente der Gaumenfreude besonders schätzen, weil er (der Käse) sich oft viele Monate bzw. Jahre auf diesen intensiven genussvollen Höhepunkt vorbereitet hat. Und davor gab es die ordnende Hand unserer Bauern, die mit ihrem Fleiß Garant für täglich köstliche Milchprodukte sind. Zudem leisten sie einen wesentlichen Beitrag zur Pflege und Erhaltung unserer Kulturlandschaft. Wer bei Lebensmitteln auf das AMA-Gütesiegel achtet, darf daher nicht nur besonderen Genuss erwarten, sondern zeigt damit auch Wertschätzung für unsere Natur.

Wie wird aus Gras hochwertiger Käse?

Saftige Wiesen, unverfälschte Natur, zufriedene Tiere. Entscheidend für die Hochwertigkeit von Lebensmitteln ist, wo sie entstehen. Die Agrarmarkt Austria macht diese Herkunft für alle Konsumentinnen und Konsumenten nachvollziehbar. Qualität, Herkunft und unabhängige Kontrollen sind drei wichtigsten Kriterien des AMA-Gütesiegels. Die AMA arbeitet durchwegs mit Kleinbetrieben zusammen, in denen der Bauer jedes seiner Tiere genau kennt. Gentechnikfreiheit und kontrollierte Tiergesundheit sind Bedingung und die Kühe werden mit natürlichen Futtermitteln wie Gras, Heu, Gärfutter und Getreide gefüttert. Das sichert die hohe Qualität von Milch und Milchprodukten.

Käse ist ein Milchprodukt mit besonders langer Tradition. Um aus der frischen Milch Käse zu erzeugen, sind viele Arbeitsschritte und Detailwissen notwendig. Am Beginn setzt der Käsemeister der Milch Milchsäurebakterien und das Ferment Lab zu. Die Milch gerinnt und dickt ein. Mit einer Kelle wird die Stichfestigkeit überprüft. Im richtigen Stadium wird die eingedickte Milch zum Käsebruch zerkleinert und gerührt - je nach Größe des Käsebruchs entsteht ein anderer Käse. Vom Einlaufen der Milch in den Kessel bis zum Schneiden des Bruchs vergehen etwa ein bis zwei Stunden. Der Käsebruch setzt sich am Boden ab und wird in die gewünschten Formen gefüllt, wo die Molke austritt. Zur Qualitätssicherung versieht man einen Käse pro Charge mit einem Kontrolletikett. Der Kontrollkäse wird bis zum Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums aufbewahrt. Nun geht der so genannte „grüne“ Käse baden - und zwar ins Salzbad: Das gibt dem Käse Geschmack, festigt die Käsemasse und bildet die Rinde. Manche Käsesorten liegen mehrere Tage im Salzbad, andere nur wenige Stunden. Zur Abtrocknung kommt der Käse meist/üblicherweise auf Fichtenholzbretter und wird dann regelmäßig gepflegt.

Quelle: www.ama.de