

## Käseset des Monats JUNI 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.

*Feldkircher Bergkäse* | Mild und sanft präsentiert sich dieser naturbelassene Bergkäse aus Vorarlberg. Durch seine junge Reife, von nur 4 Monaten, hat der Österreicher ein sehr dezent nussiges und milchiges Aroma. Interessanterweise wird die gleiche Rezeptur auch für die Herstellung von Emmentaler verwendet. Die Lochung des Emmentalers würde sich entwickeln, wenn die Laibe gleich nach der Herstellung in einen warmen Reiferaum (ca. 16°C) kämen, wodurch die Käseerikulturen angeregt würden, die Lochung aufzubauen. Da beim Feldkircher Bergkäse die Laibe (übrigens stattliche 50 kg) direkt in die kühlen Reifekeller kommen, bleibt die Lochbildung aus. **(enthalten in Set: E | P | G)**

*Brillat Savarin Affine* | Der Brillat Savarin zeichnet sich durch seine besonders cremige Konsistenz aus. Sein Geschmack ist vollmundig, cremig, feinwürzig und voller Aromen der verkästen Rohmilch. Er wird handwerklich in einer Dorfkäserei in der Region Île-de-France hergestellt. Als Basis dient tagesfrische Rohmilch, der Käsemasse wird eine gute Portion Rahm beigegeben. Der Brillat Savarin gehört zu den absoluten Klassikern der französischen Käsekunst. Ein Stück französische Käsegeschichte, das sich besonders gut für ein gemütliches Sonntagmorgen-Frühstück mit Croissant und etwas Marmelade oder ganz klassisch mit Baguette oder anderen Brotsorten eignet. **(enthalten in Set: G)**

*Pink Italian | Bauernkäse* | Ein handwerklich hergestellter Käse aus einer Hofkäserei im niederländischen Gelderland. Die Milch der hofeigenen Kuhherde wird direkt zu Käse verarbeitet. Die Milch wird nur thermisiert. Das bedeutet, dass die Milch nur leicht erhitzt wird - nicht so stark wie beim Pasteurisieren und etwas stärker als bei Rohmilchkäse. Verfeinert wird der Käse mit italienischen Kräutern (Basilikum, Oregano, Thymian, Knoblauch), etwas Pfeffer, Tomaten und etwas Bockshornklee. Als wäre diese Mischung nicht schon ‚wild‘ genug, erhält der Käse durch die Zugabe von Kamin seine leuchtend rosa Farbe. Ein Schnittkäse der besonderen Art - der auch bei unseren Kunden auf dem Wochenmarkt auffallend gut ankommt. **(enthalten in Set: E | P | G)**

*Petit Camembert | Normandie* | Dieser kleine Weichkäse wiegt nur ca. 150 g und wird in Nordfrankreich in der berühmten Käseregion Normandie aus regionaler Milch hergestellt. In der Dorfkäserei wird jeder kleine Käse von Hand löffelgeschöpft, das heißt, die Bruchmasse wird in mehreren Schichten in die Formen gefüllt. Die Rezeptur und das Herstellungsverfahren sind identisch mit dem Original Camembert Normandie AOP. Lediglich die kleinere Größe verhindert, dass er das Gütesiegel AOP tragen darf - das Original muss 250 g wiegen. Sein Geschmack ist kräftig, intensiv, komplex und voller subtiler Aromen der Rohmilch. Er ist nicht mit der Massenware zu vergleichen, die weltweit unter dem Namen ‚Camembert‘ erhältlich ist. **(enthalten in Set: E | P | G)**

*Alpkäse Brandnertal | 2022* | Kraftvoll, würzig und unglaublich aromenvielschichtig, so lässt sich diese Rarität aus dem Vorarlberger Hochalpengebiet kurz beschreiben. Die Käselaiibe stammen noch aus dem Sommer 2022. Das Aroma ist herangewachsen und hat sich sehr vielschichtig ausgeprägt. Die Konsistenz ist fester und im Randbereich speckiger/trockener als bei einem normalen Bergkäse. Ausschließlich von Mai bis September wird auf 1528 m Höhe auf der Alpe Parpfieng im Vorarlberg täglich Alpkäse hergestellt. 60 Milchkühe sind es ungefähr, die die Zeit über mit hoch ziehen, um frei um die Alpe herum zu grasen und sich die leckersten wilden Kräuter und Gräser rauszupicken. **(enthalten in Set: E | P | G)**

*Pavé de Chevrè* | Ein Pflasterstein aus Ziegenmilch. So lässt sich der Name einfach übersetzen. Die meisten Käsesorten sind rund - dieser ist eher eckig und etwas unförmig. Hergestellt wird dieser außergewöhnliche Käse in der kleinen Dorfkäserei von Jesus und Anne. Jesus stammt aus dem Libanon, in den 90er Jahren wollte er das Land verlassen. Gleichzeitig lernte er im Libanon die Französin Anne kennen. Gemeinsam baute das Paar anschließend in Frankreich mit viel Ehrgeiz, Leidenschaft und Fachwissen eine eigene Käserei für hochwertige Käse aus Schafs- und Ziegenmilch auf. Der Pavé ist ein handgemachter Käse mit Charakter. Sein Geschmack ist feinwürzig & fruchtig, voller Aromen der naturbelassenen Ziegenmilch. Die Süße durch einen Klecks Konfitüre passt gut. Die Rinde bildet bei der Reife punktuell farbigen Edelpilz - dieser ist, wie bei Käse üblich, unbedenklich und für die, die es mögen, verzehrbar. **(enthalten in Set: G)**

*Vorarlberger Safrankäse* | Beim Anschneiden des ersten Käselaiibes waren wir sofort begeistert. Der Duft und die Farbe des Safrans machen ihn zu einer einzigartigen Käsespezialität. Nachdem wir den Käse aus Vorarlberg erhalten hatten, haben wir die Laibe noch einige Monate reifen lassen. Das Ergebnis ist ein würziger, kräftiger Käse mit dem vollen Geschmack des echten Safrans. Wir empfehlen diesen Bergkäse zum Knabbern und zum Brot. **(enthalten in Set: P | G)**

*Abondance AOP* | Abondance ist ein Alpenkäse aus dem Savoie in Frankreich - der in Deutschland recht unbekannt ist. Lediglich alt eingesessene Bergkuhassen (Tarine, Montbéliard & Abondance) geben die benötigte Rohmilch, um diesen naturbelassenen Handwerkskäse herzustellen. Für das aktuelle Käseset des Monats haben wir extra lange gereifte Laibe ausgewählt, die ein fruchtiges, kräftiges und leicht scharfes Aroma bieten. Durch die Reifezeit schwindet etwas Feuchte aus dem Teig, wodurch es zur leichten Rissbildung kommen kann und der Teig sich etwas festigt. **(enthalten in Set: P | G)**

*Pecorino Pepato | Pfeffer* | Unbedingt probieren: Sein Geschmack ist kräftig und angenehm ‚pfeffrig‘, sein mineralisches, volles Aroma geprägt von der pasteurisierten Schafsmilch der sizilianischen Schafherden. Hergestellt wird der über 12 kg schwere Hartkäse aus 100% Schafsmilch in der Käserei auf Sizilien. Die gute Portion ganzer Pfefferkörner verbreitet während der über 12-monatigen Reifezeit ein angenehm pikantes Aroma im gesamten Käseteig. **(enthalten in Set: G)**

*Formaggio di Grana | Extra Maturo* | Dieser Käse wird üblicherweise mit unter einem Jahr Reifezeit bei uns angeboten. Für das aktuelle Set haben wir den Formaggio di Grana zwei Jahre länger reifen lassen, so dass ein präserter Hartkäse mit viel Geschmack heranreifen konnte. Optimal über Pastagerichte gerieben (auch in Kombination mit dem Pecorino Pfeffer) und auch zum Naschen mit etwas dickflüssigem Balsamico oder einem süßen Käsedip. Ein Käse, den es in dieser Art nicht auf die Schnelle wieder geben kann. Gut Ding will Weile haben. **(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.