



DEGUST - INSPIRATIONEN



DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista

Richtige Käseaufbewahrung im Restaurant

Käse, genauso wie Wein, ist ein „lebendes“ Produkt und benötigt deshalb Pflege. Hier einige nützliche Tipps und Hinweise.

In erster Linie gilt es, die verschiedenen Rindenarten zu beachten und entsprechend ihren Eigenheiten zu behandeln. Wir unterteilen in feuchte oder eher trockene Rinden. Die Pflege dieser zwei Typologien ist sehr unterschiedlich und beeinflusst maßgeblich Aussehen, Geschmack und Lagerfähigkeit des Käses.

1. Käse mit feuchter Rinde sollen auch feucht bleiben. Sie werden vom Hersteller mit Salzlacken behandelt und das feuchte, manchmal sogar leicht klebrige „Kleid“ bestimmt ihren Charakter. Beispiele: Bergnelke, Elzenbaumer, Formaticus, etc.
2. Diese Käse müssten vor dem Austrocknen geschützt werden. Egal ob sie angeschnitten sind oder nicht, wichtig ist Luftinfiltrationen zu vermeiden. Denn diese machen die Rinde des Käses brüchig und der ausgetrocknete Käse verliert an Geschmack.
3. Idealerweise werden solche Käse in eine Frischhaltefolie gehüllt, die den Käse komplett und eng anliegend einschließt. Täglich muss der Käse jedoch einmal „atmen“ können, um eine Fermentation zu vermeiden. Am besten legt man den Käse zum Verpacken auf die Plastikfolie und wickelt ihn dann von unten her ein. Durch das Eigengewicht werden so Lufteinschlüsse vermieden und der Käse kann möglichst eng umwickelt werden. Zum Abschluss ist zu bemerken, dass dieser Typ Käse weniger zur langen Lagerung geeignet ist und in möglichst kurzer Zeit verbraucht werden sollte, auch weil mit fortschreitendem Altern die Neigung zur Fermentation besteht und der Teig langsam dickflüssig wird.
4. Bei Käse mit trockener, natürlicher Rinde, wie z.B. Vorderkas oder Testun, muss vor allem die Schnittfläche geschützt und gepflegt werden. Die Rinde soll genügend frei bleiben, um atmen zu können (wie ein Wein durch den Korken), die Schnittfläche hingegen muss vor Degeneration und Austrocknung bewahrt werden. Deswegen darf der Käse auf keinen Fall luftdicht in Plastik gehüllt oder verpackt werden. Dies würde zu einer klebrigen Rinde führen, was den Käse zu sauer und scharf macht, seinen Nachgeschmack verlieren lässt und das Geschmacksbild zu aggressiv werden lässt. Ein Blauschimmelkäse zum Beispiel, wird zu scharf und intensiv, weil sich sein Schimmelpilz (*Penicillium*) durch übermäßige Luftzufuhr zu sehr entwickeln kann. Zur Aufbewahrung von Blauschimmelkäse verwendet man am besten spezielle Alufolien (bei DEGUST erhältlich), welche die Luftzufuhr unterbinden.
5. Behälter aus Aluminium oder luftdichte Plastikbehälter sind nicht geeignet. Erstere wegen der Oxidation und letztere, weil der Käse darin „erstickt“, wenn er nicht atmen kann. Ideal ist Lebensmittelpapier, das bei Bedarf mit einem feuchten Leinentuch ergänzt werden kann.
6. Käse benötigt eine Temperatur zwischen 6 und 13 Grad Celsius und eine relative Luftfeuchtigkeit von um die 70%.
7. Die Schnittflächen müssen vor dem Servieren mit einem Messer mit glatter Schneide aufgefrischt werden, so dass ein schöner und appetitlicher Anschnitt entsteht. Man schneidet dazu eine gerade, dünne Scheibe ohne Seitwärtsbewegungen ab, so dass keine Wellen entstehen. Falls die abgeschnittene Scheibe zu trocken sein sollte, können wir sie in der Küche verwerten. Sollte eine Wiederverwendung nicht mehr möglich sein, haben wir die Käsepflege vernachlässigt und sollten uns in Zukunft mehr um unseren Käse kümmern!