



MIWA


DEGUST

Käse-Kunst · Formaggi d'artista



Die Geschichte von der Käsebrise vom Meer

Eine Japanreise bringen Hansi den ersten Kontakt mit Algen. Neugierde und Experimentierfreudigkeit veranlassen ihn, sich eine große Anzahl verschiedener Algen mit nach Hause zu nehmen.

Warum nicht einen Käse mit Algen veredeln?

Sogleich erscheint ihm der Deichkäse die ideale Kombination: Wegen seiner salmastrischen Aromen, der Herkunft von der Nordseeinsel Sylt, wo das Weidegras von der Meerbrise benetzt und jodhaltig wird und die Lagerräume in der Nähe der Wasserlinie sind.

Jetzt galt es eine Technik zu entwickeln, um die Wakame-Alge, für die sich Hansi entschieden hatte, auf den Käse aufzuziehen. Ein nahtloser und dauerhafter Übergang zwischen Käse und Alge...kein leichtes Unterfangen!

Die Präsentation darf sich einmalig nennen. Ein Spiel mit Farben und Feuchtigkeit. Die Algen umschlingen den Käse wie eine gestreifte Haut. Der Kontrast zwischen rötlich-warmer Käsehaut und der an dunkle Meerestiefen erinnernden Farbe der Algen ist choreografisch und faszinierend.

Jede Form ist ein absolutes Einzelstück, die natürlich gewachsene Form jeder Alge anders.

Beim Anschnitt begeistert die Symbiose auch im Geschmack – die Salzigkeit der Milch und die Meeresaromen der Algen ergänzen sich perfekt. Die kleinen Formen werden bis zu einem Jahr gelagert und bleiben trotzdem außergewöhnlich zartschmelzend und werden nie bröckelig. Dieser Käse mit seinem intensiven Geschmack nach Meer, gerösteten Pistazien und Zitrusfrüchten, eignet sich auch als Würzkäse für Fischgerichte.

So entstand der MIWA, was nicht nur die Abkürzung von MI-ich und WA-sser ist, sondern auch der Name des japanischen Kochs, Nanabu Miwa, zu dessen Hochzeit Hansi seine Japanreise antrat. Ihm hat Hansi, wegen seiner großen Leidenschaft für die Tiroler Küche, seinen ganz speziellen Käse, der vom Meer erzählt, gewidmet.

