



KÄSE RICHTIG LAGERN

Um die Qualität des hochwertigen Käses auch Zuhause zu erhalten, finden Sie im Folgenden eine Anleitung für die ideale Lagerung in Ihrem Kühlschrank.

Grundsätzlich gilt: Käse ist ein Naturprodukt und reift kontinuierlich weiter, so auch nach dem Kauf.

Jedoch reift er in Ihrem Kühlschrank nicht mehr unter fachgerechten Bedingungen. Zudem ist Käse mit geringerem Wassergehalt länger haltbar, d. h. die Qualität von Hartkäse bleibt länger erhalten als die von Weichkäse.

5 HILFREICHE TIPPS:

1. Kühl (+ 4 °C bis + 10 °C), verpackt und dunkel lagern. Unverpackt trocknet er aus, verliert sein Aroma und wird geschmacklich von anderen Lebensmitteln beeinträchtigt.

2. Lagern Sie ihn kalt, genießen Sie ihn jedoch nicht in kaltem Zustand. Nehmen Sie die Produkte ca. eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank, damit sich das ideale Aroma entfalten kann. Dieses erreicht Käse bei ca. 16 °C.

3. Frieren Sie Ihren Käse nur in Ausnahmefällen ein. Die Kälte unterbricht den Reifungsprozess, lässt den Käse sein typisches Aroma verlieren und verändert die Struktur der Käsemasse. Am leichtesten lassen sich dennoch Hartkäse mit geringem Wassergehalt einfrieren. Käsesorten wie Parmigiano und Gran Piace eignen sich beispielsweise dafür, da sie keine Eiskristalle bilden. Eine zu warme Lagerung beschleunigt die Reifung, eine zu geringe Lagertemperatur hingegen kann den Geschmack leicht bitter werden lassen.

4. Wechseln Sie das Messer beim Schneiden der verschiedenen Käsesorten. Sie vermeiden somit ein Übertragen der verschiedenen Kulturen. Schneiden Sie auch nie Käse auf denselben Flächen, auf denen zuvor Brot lag oder geschnitten wurde. Der Kontakt zu den Heferückständen lässt den Käse schneller schimmeln.



Regel Nr. 1: immer gut vor Fressfeinden sichern! ;-)

5. Bewahren Sie Hart-, Schnitt- und halbfesten Schnittkäse in speziellem Käsepapier auf, um die Austrocknung zu vermeiden. Sollten Sie kein Spezialpapier zur Hand haben, verwenden Sie Frischhaltefolie oder eine geeignete Dose. Die Folie sollten Sie alle zwei Tage wechseln, da sich bildende Feuchtigkeit Fremdschimmel fördert. Weichkäse hält sich am besten in der Originalverpackung. Frischkäse sollte luftdicht verschlossen werden. Käse mit Edelschimmel (Weiß- oder Blauschimmel) bewahren Sie am besten getrennt von anderen Käsesorten auf, damit der Schimmel nicht „überspringt“. Behälter aus Kunststoff bzw. eine Käseglocke sind nur bedingt empfehlenswert. Hier ist zu beachten, dass nur Käsesorten der gleichen Art gemeinsam darin gelagert werden sollten, um eine Kontamination der verschiedenen Kulturen zu vermeiden.

Einen geschmacksexplosiven Käsegenuss wünscht Ihnen das Team vom Baumannshof!