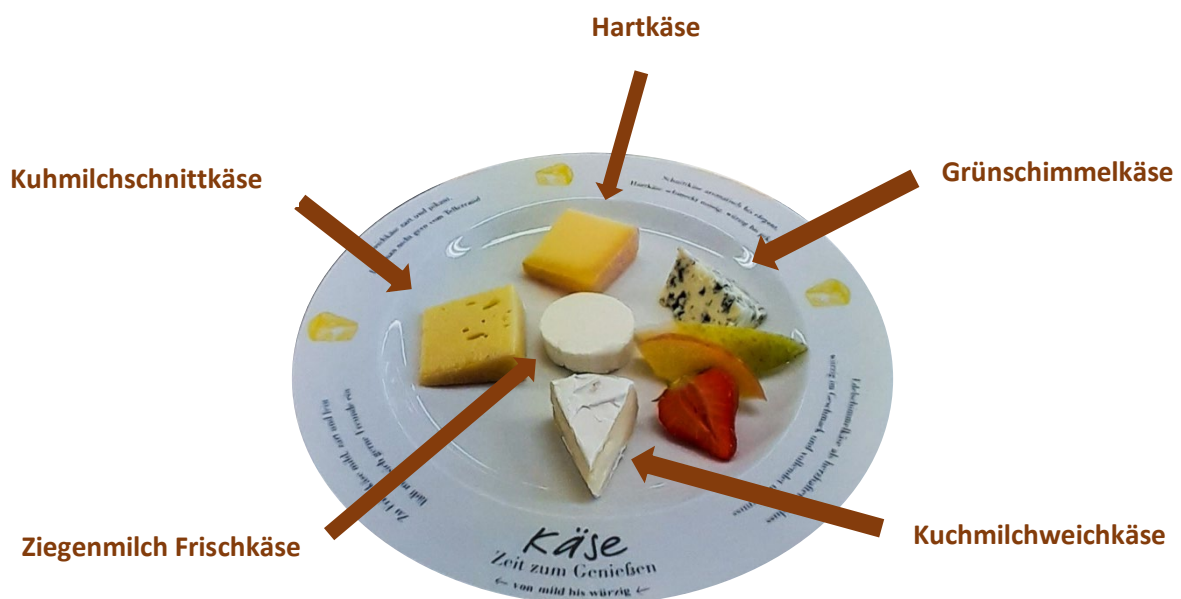


-Käsereise durch Österreich-

Im Unterricht zum diplomierten Käsekennner, wurde besprochen, dass im westlichen Teil Österreichs vorwiegend Hart- und Schnittkäse produziert werden. Im Gegensatz dazu, im Osten um Alpenvorland vorwiegend Frisch-, Weich- und Schnittkäse.

Deshalb haben wir uns überlegt, aus ganz Österreich die verschiedenen Käsesorten für unseren Käseteller zu verwenden und dies ist das Ergebnis.



Frischkäse aus Ziegenmilch

Sensorik:

Der erste Käse auf unserem Teller, produziert vom Unternehmen „die Käsemacher“ aus Waidofen an der Thaya, ist ein cremiges Ziegenmilchfrischkäseröllchen, welches eine sehr fein zarte Geschmacksnote aufweist.

Beigabe:

Passend zum milden Aroma des Produktes würden wir als Beigabe ein Paprika Chutney empfehlen, welches zusammen mit einem Stück Weißbrot hervorragend mit dem Ziegenmilchkäse harmoniert.

Getränkeempfehlung:

Als Getränkebegleitung würden wir hierbei einen Apfelsider, ein Weizenbier, oder als alkoholfreie Variante einen naturtrüben Apfelsaft vom Produzenten Franz Lauritsch aus Wernberg empfehlen. Die leichte und fruchtige Säure der beiden Getränke, machen die Zunge frei vom Fett des Frischkäses und sorgen so für einen einzigartig regionalen Genuss.

Weichkäse aus Kuhmilch

Sensorik:

Der Weichkäse mit dem Namen „PUR“ vom Produzenten Schlierbacher aus Oberösterreich ist ein mit weißem Schimmel veredelter Käse. Das Milchprodukt mit einem Gehalt von 60% Fett in Trockenmasse bekommt durch seine etwa vierwöchige Reifung, einen typisch champignonartigen Geschmack.

Getränkebegleitung:

Der Chardonnay vom Weingut Taggenbrunn in Kärnten aus dem Jahr 2019 eignet sich aufgrund seiner trockenen Stilistik besonders gut als Weinbegleitung unseres Käses. Als alkoholfreie Alternative können wir, aufgrund der frischen Säure im Getränk, ein Ginger Beer empfehlen.

Beigabe:

Eine passende Beigabe würde in diesem Falle ein Roggennussbrot in Kombination mit einer Marillensenfsauce darstellen, doch ebenfalls frische Trauben eignen sich bestens dafür.

Schnittkäse aus Kuhmilch

Sensorik:

Der mild-würzige Schnittkäse „Bio Wiesenmilch Rahmkäse“, wird in Kärnten unter der Marke Bio Wiesenmilch, welche der Kärntner Milch zugehörig ist, produziert, Der Käse reift einerseits durch Milchsäurebakterien und wird zusätzlich mit einer Rotkultur an der Oberfläche beschmiert. Durch diese zweistufige Reifung entsteht ein feiner, rahmiger Schnittkäse mit Bruchschlitzlochung und Naturrinde. Der Käse weist 55% FIT auf.

Beigabe:

Perfekt ergänzt wird das mild-würzige Aroma des Käses durch die Beigabe eines Fruchtsefns mit feiner Säure und fruchtiger Süße, besonders empfehlen wir hierzu ein Quittensef. Kombiniert mit etwas Thymian und einem Roggenmischbrat mit Sonnenblumenkernen, erfreut sich ein/e jede/r Käseliebhaber/in daran.

Getränkebegleitung:

Passend zum Kärntner Käsegenuss empfehlen wir eine Kärntner Wein dazu zu trinken. Wie zum Beispiel ein 2019 Traminer des Weingutes Sternberg Egger. Das Spiel aus Frucht, blumigen Aromen und Kräutern des Weins bildet einen interessanten Begleiter zu den Rotkulturaromen im Käse. Auch bei der alkoholfreien Variante setzen wir auf ein ausgewogenes Spiel aus Süße, Säure und Kräutern: Deswegen finden wir ein weißer Traubensaft, versetzt mit Thymian, ist der perfekte Begleiter für unseren Rahmkäse.

Hartkäse aus Kuhmilch

Sensorik:

Dieser Käse reift ausschließlich in zwei ausgewählten Felsenkellern in ganz Tirol, woher er auch seinen einzigartigen Namen „Felsenkeller“ hat. Auch an die Traditionelle Art der Herstellung und Reifung halten sich die Tiroler Senner ganz genau.

Im Geschmack ist er würzig-kraftig. Dieser wird durch seine 200 Tage und 200 Nächte langer Reifung mit Rotkultur entwickelt.

Getränkebegleitung:

Wegen seines würzig-kraftigen Geschmacks, eignen sich für diesen Käse Weißweine mit einem Restzuckergehalt, wie ein Traminer, weil dies das perfekte Gegenspiel zum würzig-kraftigen Käse ist. Auch reife Rotweine wie ein Pinot Noir oder ein Zweigelt eignen sich sehr gut, weil sie ihre Tannine schon verloren haben und sehr viele Fruchtige Aromen mit einbringen.

Wenn man Wein nicht so gerne mag, sondern lieber ein Bier hätte, eignen sich Biere mit einem höheren Alkoholgehalt. Bockbiere zeichnen sich hierbei als sehr passend aus, weil sie auch eine leichte süße aufweisen. Auch IPA Biere sind hier eine sehr gute Entscheidung, weil das IPA auf der einen Seite den hohen Alkohol mit sich bringt aber auch viel fruchtige Noten. Als Weitere Bier Empfehlung eignen sich auch Lagerbiere, weil sie meistens einen eher milderem Geschmack haben, aber auch einen höheren Alkoholgehalt als die meisten anderen Biere.

Sollte jemand keinen Alkohol trinken wollen, empfehlen wir ein Natürliches Mineralwasser, welches durch die Kohlensäure und Minerale eine nötige frische bringt. Mag man es jedoch eher etwas süßer, eignen sich rote Traubensäfte wie z.B. von der Zweigelt Traube sehr gut, aber auch weiße Säfte wie ein Sauvignon Blanc oder ein Traminer Traubensaft sehr gut.

Beigabe:

Bei den Beigaben kann Man hierbei nicht viel falsch machen. Für so einen würzigen Käse, eignen sich immer Süße Gegensätze. Frische Früchte wie Birnen, Äpfel oder auch Weintrauben egal ob weiß oder rot, passen Hierbei immer dazu. Bei den Trauben sollte man jedoch beachten, dass Sie keine Kerne haben, weil diese ungewollten Bitterstoffe mit sich bringen.

Auch ein Marillen-Chutney oder ein Waldhonig evtl. auch mit anderen Aromen wie Lavendel oder Trüffel, passt zum Tiroler Felsenkeller sehr gut.

Bei diesem Käse muss man beachten, dass man beim Brot keines mit zu viel Salz nimmt. Deshalb passen hier sehr gut ein Pumpernickel, welches wieder eine leichte süße hat als auch ein Bauernbrot, welches im Geschmack sehr neutral ist.

Grünschimmelkäse aus Kuhmilch

Sensorik:

Den Abschluss unseres Käsetellers bildet der „Österkron“ von der Käserei Schärtinger. Der intensive, würzige Käse wird vor seiner Reifung mit grünem Edelschimmel pikiert. So entstehen intensive, salzige bis leicht bittere Aromen. Mit 55% Fett in der Trockenmasse behält der Käse auch nach der Reifung sein typisch cremiges Mundgefühl.

Beigabe:

Als Gegensatz braucht der intensive Käse süße Beigaben wie etwa gedörrte Marillen und Rosinen. Auch etwas Pfirsich- oder Marillenkönfitüre passt hervorragend zum Österkron. Auch bei der Brotzugabe greifen wir süßliche und nussige Aromen auf: Ein Pumpernickel, Brioche, oder ein Reindling eignen sich besonders gut.

Getränkebegleitung:

Ein krönender Abschluss am Käseteller muss immer auch ein krönender Abschluss bei der Getränkebegleitung sein, Ein aromatischer Prädikatswein, mit sehr viel Restsüße, wie zum Beispiel ein Ruster Ausbruch, Jahrgang 2017, vom Weingut Feiler-Artinger, aus Rust im Burgenland. Die Süße des Weines und der salzige, herbe Käse sind einzigartige Gegenspieler. Aber auch ein Pfirsichnektar als alkoholfreie Variante oder ein Schokoladenbier, wie das Samuel Adams ChocolateBock, für alle Bierliebhaber, kann sehr passend sein.