



Kulinarische Reise durch Österreich



Wir beginnen klassisch wie bei jedem Käseteller mit einem Frischkäse.

Der Ziegenfrischkäse ist von der Hofkäserei Dockner in Schöder. Das ist der steirische Starter am Käseteller.



Unsere zweite Käsespezialität führt uns ins schöne Burgenland zu der Bio Hofkäserei Deutschmann mit einem äußerst wohlschmeckenden



Rohmilch Camembert. Dieser Weichkäse mit Edelschimmel nach französischem Vorbild entfaltet nach einer etwa 3-wöchigen Reifung seinen vollmundigen Geschmack.



Der zweite Weichkäse im Bunde ist der Schlierbacher Klosterkäse aus der Klosterkäserei Schlierbach.

Der Käse hat 45% Fett in der Trockenmasse.

Dieser oberösterreichische Käse ist der klassische, altbekannte und beliebte Bio-Schlosskäse.

Spezielle Oberflächenreifung verleiht dem Bio

Weichkäse seinen charakteristischen Geschmack!



Weiter geht's mit den Schnittkäsen. Hier haben wir den halbfesten Schnittkäse aus Salzburg, von Verena und Alexander Eder, vulgo, Derndlbauer. Dieser hat einen ausgeprägten Geschmack und passt ausgezeichnet auf das Käseteller.

Bei den Hartkäsen haben wir den berühmten Kärntner Almkäse gewählt. Dieser Hartkäse ist äußerst würzig im Geschmack, und ein absoluter Kult der österreichischen Käsekultur.



Last but not Least haben wir uns noch einmal für ein regionaleres Produkt aus der Steiermark entschieden. Der Österkron aus unserem Nachbartal Ennstal, Gröbming, ist unserer Ansicht nach, der perfekte Abschluss für diesen Käseteller. Er besitzt seinen charakteristischen kräftigen Geschmack und ist einfach nur herrlich.

Getränke und Beigaben Empfehlungen:

Wir empfehlen hierzu einen Weißburgunder, Weingut Scharl, Steirisches Vulkanland, 2021 und die alkoholfreie Alternative ist ein roter Traubensaft. Bei den Beigaben empfehlen wir ihnen ein klassisches Bauernbrot mit ein wenig Erdbeeren, da es den Käseteller gut ergänzt.

