

Wissenswertes

*Hier finden Sie Erklärungen zu verschiedenen Fachbegriffen der Käsewelt.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!*

AOC

AOC ist eine Abkürzung für „Appellation d'Origine Contrôlée“. Diese Bezeichnung stammt aus Frankreich und deklariert die in Frankreich hergestellten und geschützten Käse. Durch dieses Siegel wird gewährleistet, dass das Produkt nur unter einer entsprechenden Auflage hergestellt wird, ständiger Kontrollen unterliegt und zudem eine bestimmte Qualitätsstufe erreicht hat. Durch diese Kontrolle wird gewährleistet, dass der Käse nicht von einer bestimmten Form, einem Fettgehalt, von einer Konsistenz und einer festgelegten Rindenart abweicht. Darüber hinaus dürfen AOC geschützte Käsesorten nur in den jeweiligen geographisch festgelegten Regionen hergestellt werden.

Das besondere an AOC-geschützten Käsesorten ist, dass diese nach jahrhundertealter Tradition, also handwerklich und durch ein bestimmtes Verfahren hergestellt und gereift werden, ohne die Zugabe von künstlichen Aromen usw.

Als Beispiel für AOC geschützte Käse finden sie unter anderem in unserem *Shop* den „*Beaufort AOC*“, „*Brie de Meaux AOC*“, „*Camembert de Normandie AOC*“, „*Comte Extra AOC*“, „*Crottin de Chavignol AOC*“, „*Roquefort AOC*“, „*Saint Maure de Touraine AOC*“.

Asche

Verschiedene Käsesorten werden mit einer natürlichen Pflanzenkohlenasche (z. B.: Brennesselasche) verfeinert. Die Asche kann dabei sowohl im Käse (z. B.: *Morbier*) oder aber als eine Art Schutzschicht um den Käse herum (z. B.: *Sainte Maure*) verwendet werden. Die Asche ist geschmacklich neutral.

Sie wurde in früheren Zeiten, in denen es noch keine Kühlmöglichkeit gab, angewendet, um dem Käse (z. B.: *Sainte Maure*) / dem Käsebruch (z. B.: *Morbier*) einen Schutz zu verleihen. Heute wird die Asche überwiegend aus traditionellen und ästhetischen Gründen heraus angewendet. Ein mit Asche verfeinerter Käse hebt sich so durch seine Optik hervor.

Casein/ Kasein

Kasein ist ein Milcheiweiß, dass in der Regel an Kalzium gebunden ist. Solange diese Verbindung bestehen bleibt ist es gewährleistet, dass Milch gekocht werden kann ohne einen Gerinnungsprozess hervorzurufen. Wenn es jedoch von diesem getrennt wird, wird die Milchgerinnung und somit die Käseherstellung ermöglicht. Neben der Käseherstellung wird das Milcheiweiß unter anderem bei der Herstellung essbarer Etiketten verwendet.

Farbe

Ob weiß, gelb, orange, rot oder grün...gepunktet, geschichtet mit Edelschimmel oder ohne, all dies sagt nichts über die Qualität eines Käses aus, solange die Färbung gewollt ist! Häufig werden entweder Farbstoffe oder aber natürliche Färbemittel eingesetzt (z.B.: Salbei, Carotin...) damit der Käse sich zum einen durch seine Optik absetzt, zum anderen aber auch um einen bestimmten Geschmack hervorzurufen (z. B. : *Mimolette*, gefärbt oder durch Annato (frz.: Rocou) ein Pflanzenfarbstoff des Orleanstrauches).

Ein einzelner Käselaib kann jedoch auch eine unterschiedliche *Färbung* vorweisen. Was meistens durch die Reife bewirkt wird.

Färbung

Ein Käse kann je nach Sorte und Größe ein paar Tage oder aber mehrere Jahre reifen. Die Reife erfolgt hierbei von außen nach innen. Daraus folgt, dass ein Käse, der einer längeren *Reifezeit* unterliegt, außen eine stärkere Verfärbung vorweist wie innen. Ebenso sind leichte Geschmacksveränderungen zu vernehmen, weswegen das Mittelstück eines Käseleibes oft als „*Herz eines Käse*“ beschrieben wird.

Fettgehalt

Im Käsefachjargon wird zwischen zwei Fettgehalten von Käse unterschieden. Dieses beruht auf eine unterschiedliche Berechnung des Fettgehalts des Käses: zum einen den *Fettgehalt in Absolut* und den *Fettgehalt in Trockenmasse* (F. i. Tr.).

Fettgehalt in Trockenmasse

Wie der Name schon vermuten lässt, bezeichnet diese Fettgebhaltsberechnung den Fettgehalt des Käses in Trockenmasse. Dieses bedeutet, dass bei der Berechnung des Fettgehalts dem Käseleib das Wasser entzogen wird, um daraufhin den Gehalt des Fettes in der „trockenen Masse“ zu bestimmen. Um den tatsächlichen, den *Fettgehalt in Absolut* zu errechnen, werden verschiedene Multiplikatoren angewendet, die schließlich zum Annäherungswert des Absoluten Fettgehalts führen.

Ungefähre, durchschnittliche Multiplikatoren sortiert nach Käseart:

Käsesorte/Gruppe	Fett i.Tr. multipliziert mit	Beispiel
Frischkäse	Fett i.Tr. multipliziert mit ungefähr 0,3	Picandou, Frischkäse eigene Herstellung
Weichkäse	Fett i.Tr. multipliziert mit ungefähr 0,5	Brie, Camembert
Halbfester Schnittkäse	Fett i.Tr. multipliziert mit ungefähr 0,55	Morbier, Raclette
Schnittkäse	Fett i.Tr. multipliziert mit ungefähr 0,6	Gouda
Hartkäse	Fett i.Tr. multipliziert mit ungefähr 0,7	Bergkäse, Emmentaler, Parmesan

Der exakte *Fettgehalt in Absolut* variiert von Käseleib zu Käseleib, da zum Beispiel allein durch die Reifezeit der Käse an Wasser verliert.

>>> **In Praxis:** In einem 2jährigen Käse sind auf 100g mehr Fett zu errechnen ist wie in einem Käse, der ein paar Monate gereift ist, da letzterer mehr Wasser enthält.

Fettgehalte Absolut

Der Fettgehalt in Absolut gibt den „reellen“ Fettgehalt eines Käses an. Um diesen zu bestimmen, muss neben der *Milchart* auch die *Reifung* des Käses und die Jahreszeit der *Käseherstellung* mit berücksichtigt werden. Aufgrund dieser verschiedenen Aspekte wird in der „Käsewissenschaft“ meistens nur der Wert des Fettgehalts in Trockenmasse (*Fett i. Tr.*) verwendet, um so mit einem exakten Wert für 100 g Trockenmasse zu arbeiten.

Für den Endverbraucher ist jedoch der Fettgehalt in Absolut ausschlaggebend, da der Käse mit seiner Feuchtigkeit verwendet wird.

Bildlich gesprochen: „Beim Käsegenuss wird der ganze Käse, also die Trockenmasse und auch das enthaltene Wasser, verzehrt und nicht nur das trockene Pulver.“

Frischkäse

Frischkäse ist ein Milcherzeugnis, welches ohne Reifezeit direkt verzehrbar ist, häufig wird es als Brotaufstrich verwendet. Er wird aus pasteurisierter Milch auf der Basis von Sauermilchquark gewonnen. Je nach Geschmack kann es pur verzehrt oder aber durch die Zugabe von Kräutern oder Früchten verfeinert werden. Im Gegensatz zu anderen Käsegruppen ist die Konsistenz nicht fest, sondern cremig „flüssig“ (z. B. : Quark gehört ebenfalls zum Frischkäse). Laut deutscher Käseverordnung sollte der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse mindestens 73% entsprechen. Aufgrund dessen ist der Frischkäse nicht länger als 7 Tage haltbar und sollte kühl gelagert oder aber schnell verzehrt werden. Die Fettgehaltsstufen variieren von der Mager- bis zu Doppelrahmfettstufe.

Zu der Frischkäsegruppe gehören Sorten wie: Mascarpone, Quark, Ricotta, Rahm-, Doppel-, Dreifachrahmfrischkäse usw.

Halbfester Schnittkäse

Der halbfeste Schnittkäse unterliegt in der Regel einer Reifezeit von 3 Wochen bis zu neun Monaten oder länger. Geschmacklich variieren die einzelnen Sorten von ganz mild bis zu kräftig/scharf. Der halbfeste Schnittkäse wird oft mit einem *Schnittkäse* verwechselt, oder aber für ein und dasselbe gehalten. Die Unterscheidung zwischen diesen beiden Kategorien ist fließend, da sich der Gehalt von *Fett in Trockenmasse* (Fett i. Tr.) der beiden *Käsegruppen* überschneidet (halbfester Schnittkäse: 44-55 % Fett i. Tr. und Schnittkäse: 50-60 % Fett i. Tr.).

In unserem Shop finden Sie als halbfesten Schnittkäse unter anderem: „*Morbier AOC*“.

Hartkäse

Der Hartkäse zählt bei Betrachtung der Fettstufe zu den Fett- oder zu den Vollfettstufen. Bei diesen *Käsesorten* darf der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse nicht über 56 % liegen. In der Regel reifen diese Käseleibe mindestens drei Monate bis zu 3 Jahren (selten noch länger). Die Bezeichnung Hartkäse stammt von den älteren, festen Käsesorten, da diese überwiegend als Reibekäse oder aber als Dessertkäse verwendet werden.

Durch die Einordnung in die Fett- bzw. Vollfettstufe sind die Käseleibe und auch die einzelnen Käsestücke des Endverbrauchers lange haltbar und lagerfähig. Beachtet werden sollte hierbei die „richtige“ *Behandlung* und *Lagerung* des Käses.

Die verwirrende Bezeichnung Hartkäse, beruht also nicht auf der Festigkeit der Käsemasse, sondern ausschließlich auf den Wassergehalt

In unserem *Shop* finden sie unter anderem folgende Hartkäse: „*Comte Extra AOC*“, „*Höhlengereifter Emmentaler*“ Schweizer *Gruyere Gewinner der Käseweltmeisterschaft 2008*“, „*Parmeggiano Reggiano*“.

„Herz eines Käse“

Als „Herz eines Käses“ wird im Käsefachjargon das Mittelstück eines Käseleibes beschrieben. Durch die natürliche Reifung des Laibes von außen nach innen ist das Mittelstück sahniger als ein Rindenstück. Je nach Geschmacksvorliebe wird das Eine oder das Andere unter Käsegenießern bevorzugt.

Des Weiteren wird bei der Reifung des Leibes durch eine bestimmte Klopftechnik anhand des erzeugten Geräusches festgestellt in welchem Reifestadium sich der Leib befindet. Dieses kann zudem durch ein bestimmtes Druckverfahren „erfüllt“ werden.

Käsebohrer

Ein Käsebohrer ist ein aus Metall oder Edelstahl gefertigtes, rundes Handwerksgerät mit welchem durch eine leichte Drehbewegung Käseproben aus dem Inneren eines Leibes entnommen werden

Käsemeister Hans-Jörg Halbach

Alleestraße 74 (im Allee-Center), 42853 Remscheid
Lüttringhauser Straße 30, 42369 Wuppertal-Ronsdorf, Telefon: 02 02 / 4 60 48 05

können. Der Käsebohrer wird während des Reifeprozesses verwendet um den Geschmack die Konsistenz und die Aromen in probenartiger Form zu überprüfen. Durch diese Art der Anwendung entstehen so genannte Bohrlöcher im Käselaib, die jedoch keine weiteren Auswirkungen auf den Geschmack haben.

Käsehobel/ Reibe

Unter *Käsehobel* und *Käsereibe* werden handwerkliche Küchengeräte zusammengefasst die dazu dienen von einem Käsestück eine Scheibe abzuschneiden, oder aber ab zu hobeln/ ab zu schaben. Je nach Zweck gibt es verschiedene Formen, Größen und Funktionen dieser praktischen und leicht anwendbaren Geräte.

Neben Käsehobel/ Reibe gibt es zudem das „*Girolle Tete de Moine*“. Dieses ist ein besonderer Hobel, der auf einer Massivholzbuchenplatte installiert ist um so von dem „*Tete de Moine*“ in röschenartiger Form Käse zu hobeln. Diese Art des Käsehobelns ist besonders beliebt bei der dekorativen Gestaltung von *Käseplatten* usw.

Käselagerung/ Lagerung

Bei der Käselagerung wird in der Handhabung zwischen den verschiedenen *Käsegruppen* und Käsesorten unterschieden. Primär sollte jedoch zunächst einmal jeder Käse/ jedes Käsestück für sich alleine verpackt werden, damit sich die Aromen und unterschiedlichen Bakterien/ *Flora* der Käsesorten nicht vermischen. Der Käse sollte kühl und dunkel gelagert werden. Die Verpackung sollte nicht Luftdicht sein, da der Käse die Möglichkeit zum „Atmen“ braucht. Deswegen empfehlen sich spezielle Käseeinschlagpapiere, Klarsichtfolien mit kleinen Löchern oder aber Spezielle Käseboxen bzw. Käseglocken in denen der Käse atmen kann. Einzelne Käsestücke kann man unter dieser Berücksichtigung wochenlang lagern, wobei einzelne Käsescheiben oder *Frischkäse* innerhalb von einer Woche verbraucht sein sollten.

Als Faustregel kann gesagt werden, dass „ältere“, also gereifte Käse, länger haltbar sind, wie junge Käse. Sollte sich dennoch eine Art Schimmel oder Ablagerung auf der Käseschnittfläche bilden kann diese weg geschnitten werden, so dass der Käse mit viel Genuss weiter verzehrt werden kann. Erst wenn sich ein fremder Ammoniak-ähnlicher Geruch entwickelt, sollte der Käse entsorgt werden.

Blauschimmelkäse können während der Lagerung noch nachreifen, so dass sich ihr *Geschmack* intensiviert. Darüber hinaus, kann sich der Edelschimmelpilz weiter ausbreiten, wodurch die Optik des Käses zwar verändert wird, jedoch der Käse mit ruhigem Gewissen verzehrt werden kann. Um den vollen Geschmack des Käses genießen zu können, sollte der Käse, bei Lagerung im Kühlschrank, mindestens eine halbe Stunde vor Verzehr dem Kühlschrank entnommen werden, so dass er sich durch die *Zimmertemperatur* erwärmt und seine vollen Aromen entfalten kann, so dass Sie noch mehr Freude an dem Käse haben werden.

Käseplatte

Käseplatten können je nach Geschmack und Art variieren. Sie können eine bunte Vielfalt verschiedener Käsearten und Käsesorten enthalten, oder aber regional beziehungsweise themenorientiert angerichtet sein.

Darüber hinaus kann sich die Auswahl der Käsesorten auch an Weinen oder ähnlichem orientieren. Zum Weißwein werden unter anderem junge Ziegenkäse und milde Weichkäse empfohlen. Wohingegen deftige, gereifte Hartkäse (z. B.: „alte“ Bergkäse) eher zum kräftigen Rotwein bevorzugt werden. Durch diese Orientierung wird sowohl dem Wein wie auch dem Käse die geschmackliche Aufmerksamkeit geschenkt, die sich das jeweilige Genussmittel verdient hat. Des Weiteren sollte bedacht werden, das eine Kombination von einem jungen, milden, leicht säuerlichen Käse mit einem kräftigen, Tannin haltigem Rotwein nicht nur den Geschmack eines Elements

übertrumpfen kann, sondern sogar einen metallischen, gar talgigen Gesamtgeschmack hervorrufen kann.

Käsegruppen

Die deutsche Käseverordnung unterscheidet in 6 Käsegruppen. Diese lassen sich aus dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse bestimmen.

Käsesorte/ Käsegruppe	Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse	Beispiele
Hartkäse	56 % oder weniger	Parmesan, Emmentaler, Bergkäse
Schnittkäse	mehr als 54 % bis 63 %	Gouda,
Halbfester Schnittkäse	mehr als 61 % bis 69 %	Mobier, Raclette-Käse
Sauermilchkäse	mehr als 60 % bis 73 %	- - -
Weichkäse	mehr als 67%	Camembert, Brie
Frischkäse	mehr als 73 %	Frischkäse

Kunstrinde

Ein Käse kann entweder während der *Reifezeit* eine natürliche Rinde entwickeln oder aber bei der Käseherstellung mit einem künstlichen Überzug versehen werden. Bei den künstlichen Rinden wird zwischen Wachs-, Kunststoff und Paraffinen Rinde unterschieden, die jedoch alle die gleiche Wirkung erzielen. Zum einen schützen sie wie die Naturrinde den Käse vor der Austrocknung, dem Aromenverlust und vor einer Edelpilzbildung. Der Überzug unterliegt genau wie die Käseherstellung bestimmten Kriterien. So darf durch den künstlichen Schutz weder der Geschmack verfälscht werden noch darf die Schutzhülle oder ein Teil von ihr in den Käse eindringen. Diese Kriterien werden regelmäßig kontrolliert, so dass auch bei einem Käse mit einer Kunstrinde, ähnlich wie bei dem mit einer Naturrinde die Rinde nur dünn abgeschnitten werden muss.

Der wichtigste Unterschied zwischen den beiden Rinden besteht darin, dass man die künstliche **nicht** mitessen darf.

Lab

Das Labferment ist ein notwendiges Enzym bei der Käsegewinnung, da es das Eiweiß spaltet. Es ist häufig unter dem Namen „Rennin“ bekannt. In der handwerklichen Käseherstellung wird es überwiegend aus den Mägen von Kälbern und Zicklein gewonnen. Es gibt auch pflanzliches Labferment, jedoch enthalten nur wenige Pflanzen dieses Enzym, so dass das tierische Lab in der handwerklichen Käseherstellung verwendet wird. Bei industriell hergestelltem Käse wird vermehrt ein dem Lab funktionell ähnliches Enzympräparat verwendet. Dieses wird mikrobiell gewonnen, erzeugt jedoch die gleiche Wirkung. Das in der Molke übrig gebliebene Eiweiß gerinnt erst, wenn dieses erwärmt beziehungsweise erhitzt wird.

Das Zusetzen des Labs bei der Käseherstellung ist notwendig, da das Eiweißenzym die Milch zum Gerinnen bringt, bzw. das Eiweiß (Casein) welches in der Milch vorhanden ist. Dieses Verfahren ist notwendig, um einen Käse herzustellen.

Milchart/ Verarbeitung

Bei der Weiterverarbeitung der Milch wird in drei Hauptgruppen unterschieden. Dem *Rohmilch*-, dem *thermisierten* und dem *pasteurisierten* Käse. Die jeweilige Bezeichnung beschreibt die Temperatur auf welche die Milch im Verarbeitungsprozess maximal erhitzt werden darf. So darf nach EG-Recht die Milch bei einem *Rohmilchkäse* nicht über 40°C erhitzt werden. Darüber hinaus darf sie zudem keiner ähnlichen Behandlung unterzogen werden, da sie im natürlichen Zustand verarbeitet werden soll. Im Gegensatz zum *Rohmilchkäse* wird bei dem *pasteurisierten* Käse die Milch Temperatur über 30 Minuten auf 65°C gehalten. Im Rahmen dieser Behandlung wird die Milch für einige Sekunden auf über 70°C erhitzt. Während dieser Prozedur werden die in der Milch vorhandenen Bakterien abgetötet.

Ein *thermisierte* Käse füllt die Lücke zwischen einem Rohmilchkäse und einem pasteurisierten Käse. Im Rahmen der Verarbeitung wird die Milch für kurze Zeit (mindestens 15 Sekunden) auf mindestens 57°C erhitzt, so dass ein Teil der vorhandenen Keime abgetötet wird.

Naturrinde

Durch den Reifungsprozess kann der Käse eine natürliche Rinde entwickeln, die dem Käse als Schutz vor Keimen und ähnlichem dient. Sie entsteht durch das regelmäßige (meistens zweimal wöchentlich) Abreiben des Laibes mit einer speziellen Lake. Überwiegend wird in diesem Verfahren eine Salzlake verwendet die dem Käse selbst keine geschmackliche Veränderung verleihen. Es können jedoch auch geschmacksintensive Laken, wie z. B. eine Bier- oder Nusslake angewendet werden. Bei dieser Anwendung übernimmt der Käse die geschmacklichen Aromen, so dass unter anderem ein *Nusskäse* entstehen kann, in dem keine Nuss enthalten ist.

Ein weiterer natürlicher Schutz neben der Rinde ist die Edelschimmelbildung. Durch diese natürliche Ummantelung wird der Käse vor einer Austrocknung und einem Aromenverlust bewahrt. Zudem wird durch den Edelschimmel die Reifung eines Käses ermöglicht. Bei einem *Camembert* zum Beispiel, beginnt der Reifungsprozess erst, wenn das Innere des Käses vollkommen durch einen Edelschimmel von äußeren Einwirkungen abgekapselt ist.

Da die äußere Edelschimmelbildung ein natürlicher Schutz des Käses ist, entwickelt sich diese nach. Dieses bedeutet, dass wenn der Käse angeschnitten wird und daraufhin „vergessen“ wird, sich an der Schnittseite ein erneuter Edelschimmel bilden kann.

Pasteurisiert

Bei einem pasteurisierten Käse wird die verwendete Milch kurzzeitig stark erhitzt (ungefähr: 70-72°C). Durch diese Verarbeitung werden die in der Milch enthaltenen Bakterien abgetötet, so dass diese keine Geschmacks Veränderungen mehr innerhalb der Reifezeit hervorrufen können. Durch dieses Verfahren wird gewährleistet, dass sich keine geschmacklichen Differenzen zwischen den einzelnen Käseleiben entwickeln, so dass davon ausgegangen werden kann, dass der Käse in diesem Jahr die gleichen Aromen entfaltet wie im vorherigen oder aber auch im darauf folgenden Jahr. Die geschmackliche Qualität ist somit konstant. Weitere Verarbeitungstechniken bei der Käseproduktion sind zum Beispiel das die Milch *thermisiert* oder aber im „rohen“ Zustand (*Rohmilchkäse*) weiter bearbeitet wird.

Reifemerkmale

Die Reifung eines Käseleibes ist durch unterschiedliche Merkmale gekennzeichnet. Zu den typischen Merkmalen gehört unter anderem die unterschiedliche *Färbung* von außen nach innen, *Salzkristalle* und der daraus resultierende, differierende *Geschmack*.

Reifung

Die Art und Weise der Reifung eines Käses ist von dem jeweiligen Produkt abhängig. Zum einen bestimmt die *Käsegruppe* ob der Käse reifen muss oder nicht, da Frischkäse zum Beispiel sofort verzehrbar ist.

Wenn ein Käse jedoch reift vollzieht sich dieses in speziell dafür ausgerichteten Reifungsräumen, in denen die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit optimal auf den Käse abgestimmt sind. Je nach Größe des Leibes und nach Art des Käses kann der Leib bis zu 5 Jahren reifen. Während dieser Zeit benötigt der Käse eine intensive Pflege. So wird er in regelmäßigen Abständen mit einer Lake abgewaschen, so dass sich eine *Naturrinde* bilden kann. Des Weiteren wird durch das Regelmäßige waschen mit einer *Salzlake* dem Käse Feuchtigkeit entzogen, so dass er besser reifen kann.

Reifemerkmale sind unter anderem die *Salz-* und *Eiweißkristalle* die sich in der Käsemasse bilden und für einen intensiveren Geschmack verantwortlich sind. Neben den Kristallen sind auch *Färbungen* von außen nach innen ein Reifemerkmal. Die Rinde muss also nur, wenn sie nicht mitverzehrt werden sollte minimal entfernt werden, da die Verfärbungen nahe der Rinde nur auf eine stärkere Käseerifung in diesem Bereich hindeuten, nicht jedoch für eine schlechtere Qualität stehen. Des Weiteren sollte darauf geachtet werden, dass man die „Rinden-nahen-Stücke“ so schneidet, dass auch gleichzeitig immer etwas von Innen mitverzehrt wird, da es ansonsten etwas trocken werden könnte.

Rinde

Ein Käse kann zum einen sich selbst durch eine *Naturrinde* schützen, oder aber durch eine *Kunstrinde* von außen geschützt werden. Die *Naturrinde* kann generell mit verzehrt werden. Allgemein sollte bedacht werden, dass die Rinde nur dünn abgeschnitten werden muss, da die nach außen zunehmende Verfärbung des Käses ein *Reifemerkmal* ist, nicht jedoch auf eine schlechte Qualität des Käses hinweist.

Rohmilchkäse

Bei einem Rohmilchkäse wird die filtrierte, unbehandelte, nicht erhitze Milch (nicht über 40°C) verwendet. Durch dieses schonende Verfahren behält die Milch ihren natürlichen *Fettgehalt*, der in der Regel zwischen 3,5% und 4% liegt. Zusätzlich bleibt die natürliche Flora (Enzyme und Bakterien) erhalten, wodurch Rohmilchkäse oft als „gesünder“ beschrieben wird, als *pasteurisierter* Käse, da der Körper die Flora im positiven Sinne verarbeiten kann.

Salzlake

Die Salzlake ist, wie aus dem Namen bereits hervor geht, eine konzentrierte Salzlösung. In ihr werden zum einen Käse mit einem hohen Wassergehalt gelagert und somit konserviert (zum Beispiel: Feta oder Mozzarella). Die Milchart ist dabei weniger entscheidend, da sowohl Schaf-, Kuh-, Ziegen- und auch Büffelmilchkäse in Salzlake gelagert werden können.

Eine weitere Verwendung der Salzlake findet sich in einigen Reifeprozessen. So werden zum Beispiel Handwerkskäse in der Regel ein bis zweimal wöchentlich mit einer Salzlake abgerieben wodurch dem Käse behutsam Wasser entzogen wird. Dieses Verfahren fördert die natürliche Rindenbildung, die dem Käse als Schutz dient.

Sauermilchkäse

Ein Sauermilchkäse wird überwiegend aus Magermilch, die durch Milchsäurebakterien verdickt wird, hergestellt. Sauermilchkäse zählt zu den mageren Käsesorten, da sein Fettgehalt unter 10 % Fett i. Tr. liegt. Die Konsistenz ist zu Beginn weich und krümelig, wird jedoch innerhalb einer kurzen Reifezeit zu einer kompakten Masse. Des Weiteren kann der Käse während der Reifezeit durch

Gewürze wie Kümmel oder auch mit Schimmelpilzen versehen werden, so dass sich, je nach Zugabe das Aroma des Käses dementsprechend verändert. Das besondere an Sauermilchkäse ist der hohe Milcheiweißgehalt der annähernd 37 % beträgt.

Zimmertemperatur

Wie bei vielen anderen Lebensmitteln sollte auch der Käse generell bei Zimmertemperatur genossen werden. Wichtig ist die Temperatur aus dem Grunde der Aromaentwicklung. Durch die vorherrschende Kälte im Kühlschrank werden die Aromen durch die Kälte gebündelt und der Käse so länger haltbar gemacht. Wenn der Käse, wie auch andere Lebensmittel (mit Ausnahme von Speiseeis) eine gewisse Zeit vor dem Verzehr dem Kühlschrank entnommen wird erwärmt sich der Käse, so dass sich die geschmacklichen Vorzüge vollkommen im Mund entfalten können. Deshalb sollte darauf geachtet werden das beim Käseeinkauf/ Käseprobieren das Probestück eine längere Zeit (mindestens 15 Sekunden) im Mund behalten werden sollte, damit man den Käse vollkommen schmecken kann, da er zumeist aus der Kühltheke stammt und somit zu kalt ist für ein objektives Geschmackserlebnis.