

Das passende Käsemesser für verschiedene Käsesorten

Hartkäse, Weichkäse, Edelpilz- oder Frischkäse, keine Käsespezialität gleicht der anderen und so will jede Köstlichkeit auch stilecht mit einem anderen Käsemesser aufgetischt werden. Doch welches Messer gehört zu welchem Käse und muss es immer ein Käsemesser sein? Die **Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft** gibt Tipps, wer zu wem passt.



Um Käsespezialitäten stilvoll aufzutischen, bedarf es des jeweils richtigen Käsemessers. Für Schnitt- und Weichkäse empfiehlt sich ein spezielles Weichkäsemesser, dessen Lochung in der Klinge verhindert, dass der Käse am Messer haften bleibt.

Weichkäse mit Schimmelkulturen sollten immer mit einem separaten Käsemesser aufgeschnitten werden, da sich die Pilzkulturen sonst auf andere Käsesorten übertragen können.

Da Hartkäse wie Emmentaler oder Bergkäse einen festen Teig besitzen, muss für diese ein stabiles Käsemesser oder ein Käsehobel verwendet werden. Ein echter „Hingucker“ auf Käseplatten sind Käseblüten, die am besten mit einem Spezial-Käseschaber, der Girolle, gelingen.

<http://www.milchland-bayern.de/>

Hartkäse, wie Emmentaler oder Bergkäse, haben einen festen Teig, den man am besten mit einem klassischen Käsemesser oder auch Käsebeil anschneidet. Ein Käsemesser hat eine Klinge mit einem nach unten geknickten Verlauf, der somit etwas tiefer als der Griff in der

Hand liegt und ermöglicht so das bequeme Durchtrennen des Laibes. Wenn der Hartkäse noch als ganzer Laib vorliegt, empfiehlt sich ein doppelgriffiges Käsemesser oder ein Käsedraht, um die Kraft gleichmäßig auf beide Seiten verteilen zu können. Vorab kann man dazu die Rinde ganz professionell mit einem Rindenschneider auftrennen. Eine Girolle, ein runder Käsehobel, auf den man den Käse setzt und deren Messer den Käse entlang der Oberfläche abhobelt, formt schöne Käseröschen, die man als Hingucker auf einer Käseplatte arrangieren kann.

Schnittkäse haben einen weicheren Teig als Hartkäse, aber immer noch eine recht feste Konsistenz. Zu ihnen gehören beliebte Sorten wie Gouda, Edamer, Tilsiter und viele bayerische Almkäse. Schnittkäse nehmen Vorlieb mit einem Käsemesser mit geätzter Klinge, an der der Käse nicht so leicht festhängt. Auch Weichkäsemesser können für Schnittkäse verwendet werden. Zum Teilen ganzer Laibe verwendet man am besten das gleiche Werkzeug wie für einen Hartkäse.

Edelpilzkäse gehören zur Sorte der **halbfesten Schnittkäse**. Ganz professionell teilt man Edelpilzkäse mit einem Edelpilzkäseschneider, der aus einer Bodenplatte und einem darüber stehenden Schneidedraht besteht. Aber im Hausgebrauch kommt man beim Schneiden von Edelpilzkäse auch gut mit dem Weichkäsemesser zurecht. Verwenden Sie das Messer dann aber nur für den Edelpilzkäse und schneiden Sie anderen Käsesorten erst nach gründlicher Reinigung damit an, da die Pilzkulturen sich durch die Klinge auf die anderen Käse übertragen. Weichkäse, wie Camembert, Brie oder Romadur, bevorzugen ein Weichkäsemesser mit Löchern in der Klinge. Die Lochung verhindert, dass der Käse an der Klinge haften bleibt. Beim Anrichten einer Käseplatte empfiehlt sich für Weichkäse mit Blauschimmel- oder Rotkulturen ein Messer mit farbigem Griff (blau für Blauschimmelkäse usw.). So können die Messer nicht verwechselt und die Pilzkulturen können nicht auf andere Käsesorten übertragen werden.

Frischkäse ist eine vielfältige Käsegruppe, die in den verschiedensten Fettgehalten angeboten wird. Da Frischkäse sehr weich ist, benötigt man eigentlich eher eine Art Spatel als ein Messer. Stilecht wird er mit dem Frischkäsespatel angerichtet. Mit einer weich gerundeten Klinge ist es der richtige Begleiter.

Wussten Sie, dass jeder Bundesbürger im Durchschnitt 22 kg Käse pro Jahr verzehrt? Ein Großteil davon stammt aus dem Freistaat Bayern, der über 400 verschiedene Käsesorten mit rund 1.000 Geschmacksrichtungen zu bieten hat. Da lohnt es sich zu probieren und seinen Liebling heraus zu finden. Grundsätzlich empfiehlt es sich, Käse am Stück zu kaufen, denn so bleibt der Geschmack intensiver und optimal erhalten. Bei der Lagerung zu Hause sollte er niemals ganz luftdicht verpackt sein. Am besten den Käse in einer Folie mit Löchern oder in einer Käseglocke aufbewahren, damit er atmen kann. Der Käse fühlt sich bei 12 Grad Celsius am wohlsten. Noch ein Tipp für den Verzehr: Servieren Sie Käse grundsätzlich bei Zimmertemperatur, damit sich das Aroma voll entfalten kann. Aber nehmen Sie den Käse nicht zu früh aus der Kühlung, sonst fängt er an zu schwitzen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren ist genau richtig.

Die wichtigsten bayerischen Käsespezialitäten - Alles auf einen Blick

Bayerische Käsesorte	Fett i.Tr.	Reifedauer	Geschmack
Bayerischer Frischkäse	0-87 %	0 Tage	feinsäuerlich
Bayerischer Butterkäse	50 %	4-5 Wochen	mild, dezentes Aroma
Bayerischer Tilsiter	30 - 45 %	3-10 Wochen	mild bis kräftig aromatisch, leicht säuerlich

Allgäuer Emmentaler	45 %	3-12 Monate	mild-aromatisch, nusskernig, je älter, um so kräftiger
Allgäuer Bergkäse	45-50 %	3-12 Monate	würzig, nussartig, je nach Alter pikant bis kräftig
Bayerischer Camembert	30-60 %	8-10 Tage	mild-aromatisch
Bayerischer Edelpilzkäse	45-65 %	3-4 Wochen	cremig herzhaft
Bayerischer Romadur / Limburger	20, 45, 50 und 60 %	2-4 Wochen	pikant bis würzig

<http://www.gesundheitstrends.de/ernaehrung/lexikon/kaesemesser.php>