



MIT LAIB UND SEELE

Günther Abt hat sich dem Käse verschrieben: Er ist Vorsitzender der Guilde Internationale des Fromagers Deutschland. In seinen Münchener Käsegeschäften und Wochenmarktständen dreht sich alles um Appenzeller, Gruyère und Co. Was ist gerade im Trend? Was sollte man zu Käse trinken? Wir haben nachgefragt.

Herr Abt, über welchen Käse-Trend freuen Sie sich persönlich gerade?

Günther Abt: Käse findet seinen Platz am Grill und in der warmen Küche. Das ist ein Trend, den man herausstellen kann. Käse warm zu kredenzen, ist eine schöne Entwicklung. Man legt ein Stück Blauschimmel oder Ziegenkäse auf ein Baguette und unter den Grill. Oder Blauschimmelkäse in der Alufolie auf den Grill – Fetakäse sowieso, das kennt man schon. Wichtig dabei ist die Empfehlung an der Käsetheke. Man muss die Leute auf solche Ideen bringen.

Woher haben Sie eigentlich Ihr Käse-Know-how?

Abt: Meine Eltern betrieben in München mehrere Stände auf Wochenmärkten. Da bin ich von klein auf mit Käse und anderen Lebensmitteln in Berührung gekommen. Nach meiner Ausbildung im Delikatessenhaus Dallmayr hatte ich dort unter anderem die Leitung der Käseabteilung. 2001 bin ich dann in den elterlichen Betrieb eingestiegen und habe ihn ausgebaut.

Sie sind Vizepräsident der internationalen Käsegilde. Die kennt sicher nicht jeder. Klären Sie uns auf?

Abt: In unserer Vereinigung sind weltweit rund 6.500 Käsehändler, Käsehersteller, Großhändler, Gastronomen und auch Schriftsteller. Wir alle haben das Ziel, die traditionelle handwerkliche Käseherstellung besonders kleinerer Betriebe zu erhalten und den Rohmilchkäse zu fördern. Es nutzt ja nichts, wenn Leute sich Mühe machen und hochwertigen Käse produzieren, was durch die Auflagen ohnehin immer schwieriger wird, und dann keine Abnehmer finden.

Wie groß ist der deutsche Anteil?

Abt: Wir sind 200 aktive Mitglieder und ein bisschen wie die Maschine der Gilde: Wir stellen etwa das Know-how für Social Media und die internationale Manpower.

Ist Deutschland überhaupt ein Käseland?

Abt: Ja, es gab schon immer Käse in Deutschland – im handwerklichen Bereich eher von Bauern selbst produzierte Bergkäse. In den letzten Jahren entstanden zudem viele kleine Hofkäsereien, die nur eigene Milch verarbeiten. Für Milch allein kriegen die Landwirte kaum noch Geld und deshalb versuchen sie, durch Käse eine höhere Wertschöpfung zu erzielen, die sich auch im Preis ausdrückt.

„Mit Käse kann man Gäste noch überraschen.“

Günther Abt

Hat sich dadurch auch der deutsche Käsegeschmack gewandelt?

Abt: Kunden können heute aus einer großen Käsevielfalt wählen. Dazu ist Käse ein Produkt geworden, über das man redet und über das man auch etwas wissen will. Käse hat eine ähnliche Entwicklung wie Wein gemacht, mit einem Vorteil: Mit Käse kann man Gäste noch überraschen. Denn viele Verbraucher kennen handwerklich hergestellte Käse noch nicht.

Zeigt sich dieser Wandel auch in den Vorlieben?

Abt: Der größte Verbrauch liegt im Hart- und Schnittkäsebereich. Das ist im Süden noch nicht so deutlich wie im Norden. Aber insgesamt kommen frische Weichkäse und gereifte Käse in den Fokus.

Sie sehen also ein Nord-Süd-Gefälle beim Käse?

Abt: Gouda zum Beispiel wird im Süden kaum gegessen. Das ist quasi noch eine Altlast im Norden, da sind diese Schnittkäse aus Nordwestdeutschland oder aus Nordhol-

land in die Theken gewandert. Im Süden finden Sie dann doch eher die Bergkäse und die Emmentaler.

Hat die Region einen Einfluss auf den Geschmack des Käses?

Abt: Das Terroir spielt schon eine Rolle. Unterschiedliche Böden, Futter und Kuhrassen lassen vom Geruch und Geschmack ganz unterschiedliche Käse entstehen. Manche Regionen oder Länder geben nur frische, leichte Käse her und andere haben einen eher kräftigen Charakter. Da gibt es eine breite Vielfalt, wie beim Wein.

Schmecken auch Käse-Laien diese Unterschiede?

Abt: Mit etwas Übung bestimmt. Ich empfehle dazu einen reifen „Brie de Meaux“. Das ist traditionsreicher Weichkäse mit weißem Außenschimmel aus der Île-de-France. Wenn der richtig reif ist, hat man diesen Terroir-Geruch und eine Geschmacksvielfalt von fruchtig bis nussig am Gaumen.

Schweizer Emmentaler kennt man weltweit. Ist auch deutscher Käse im Ausland bekannt?

Abt: Eine grundsätzliche Markenpräsenz wie Emmentaler, Parmigiano oder Gruyère hat der deutsche Käse im Ausland nicht. Aber im Spezialitätenbereich finden einige handwerklich hergestellte deutsche Käse durchaus Anerkennung. Inzwischen sogar in Käseländern wie Frankreich und Italien.

Passt Wein zu allen diesen verschiedenen Käsesorten?

Abt: Beide harmonieren gut, wobei es da schon Klischees gibt, wie Rotwein nur zu solchem Käse und Weißwein zu solchem. Besser ist: Zu einem frischen, etwas leichteren Käse nehmen Sie auch einen jungen, etwas frischeren Wein. Und wenn Sie einen kräftigen, gereiften Käse haben, dann nehmen Sie auch einen gehaltvollen Wein. Die beiden Produkte müssen sich in die Augen schauen können. ▶



EINE KLEINE KÄSEKUNDE

Zwischen 3.000 und 4.000 Käsesorten aus Kuh-, Schaf-, Büffel- oder Ziegenmilch gibt es weltweit, schätzen Experten des Max Rubner-Instituts. Die deutsche Käseverordnung unterscheidet diese Vielfalt nach zwei Kriterien: dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) und dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. Tr.). Nach dem Wassergehalt wird Käse in Gruppen eingeteilt – je niedriger, desto härter der Käse. Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Eiweiß, Fett und Mineralstoffe) lässt Rückschlüsse darüber zu, wie cremig ein Käse ist.

Kann auch Bier mit Käse auf Augenhöhe gehen?

Abt: Viele Biersorten schmecken super zu Käse und gerade mit den neuen Craft-Bieren kann man schöne Arrangements bilden. Hefelastige Biere harmonisieren sehr gut mit Weißschimmelkäsen wie Camembert und leicht süßliche, kräftige Biere passen gut zu rotgeschmiertem Käse, etwa Munster, und auch zu vielen Hartkäsen.

Wenn nach solchem Genuss noch Käse übrig ist, wie bewahre ich ihn zu Hause am besten auf?

Abt: Im Fachgeschäft bekommen Sie ein gutes Käsepapier. Darin legt man den Käse in den Kühlschrank, aber zusätzlich in ein Gefäß. Das fängt die Luftfeuchtigkeit des Käses auf und er trocknet nicht aus. Oder Sie legen Ihre verschiedenen Käse einzeln verpackt auf einen Teller und decken ein feuchtes Tuch drüber. Unterschiedliche Käse sollten nie offen unter eine Käseglocke liegen, weil dann der Blauschimmel auf den Weißschimmel und umgekehrt fällt oder auch auf den Hartkäse. Ein Kühlschrank hat meistens sechs Grad, das ist in Ordnung. Acht bis zehn Grad sind ideal, damit sich der Käse entwickeln kann.

Kann man Käse auch einfrieren?

Abt: Theoretisch ja, aber höchstens für ein paar Wochen. Bevor Sie ihn wegschmeißen, frieren sie ihn ein, aber ich empfehle es nicht. Der Käse verliert immer etwas von seiner Textur und seinem Geschmack.

Und verraten Sie uns noch Ihren Lieblingskäse?

Abt: Das ist der Epoisses, ein französischer Weichkäse aus dem Burgund. Weil der einfach eine wahnsinnig cremige Textur hat und durch die Behandlung der Rinde mit Marc de Bourgogne, also Tresterbrand, ein ganz besonderes Käse-Erlebnis ist.

Interview & Text: Sonja Böder
Fotos: Alexander Walter



FRISCHKÄSE

Frischkäse sind direkt nach der Herstellung genussfertig als Aufstrich, Dip oder im Dessert. Sie reifen nicht oder nur kurz nach. Ihr Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (Wff) beträgt mehr als 73 Prozent. Quark, Mascarpone, Rahmfrischkäse, Hüttenkäse und Mozzarella sind einige Beispiele. Im Bild: Robiola (Italien)

TIPP Passendes Rezept im Heft: Putenbrust mit Stielmusfüllung und Safransoße, Seite 60

WEICHKÄSE MIT AUSSENSCHIMMEL

Bei Weichkäsen beträgt der Wasseranteil in der fettfreien Käsemasse mehr als 67 Prozent. Die Reifung erfolgt in mehreren Wochen von außen nach innen. Die essbare Edelschimmelschicht auf der Oberfläche entsteht durch die Behandlung mit Pilzkulturen. Camembert, Brie und Co. lassen sich gut im Ofen backen. Im Bild: Bauerncamembert und Camembert de Normandie (Frankreich)



WEICHKÄSE MIT GEWASCHENER RINDE

Ihre Oberfläche wird meist mit einer speziellen Bakterienkultur behandelt und regelmäßig mit Flüssigkeiten wie Salzwasser, Wein oder Tresterbrand gewaschen. Sie beeinflussen den Geschmack der Käse. Romadur, Limburger, Chaume und andere Weichkäse mit gewaschener, essbarer Rinde eignen sich gut für den Ofen und als Salatbeigabe. Im Bild: Munster fermier und Epoisses (Frankreich)



HALBFESTE SCHNITTKÄSE

Die Gruppe umfasst eine große Vielfalt an Käsen. Pikante Edelpilzkäsesorten zählen ebenso dazu wie milde Sorten mit geschmeidiger Konsistenz. Sie alle reifen mindestens drei Wochen und haben einen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse zwischen 61 und 69 Prozent. Butterkäse, Tomme de Savoie, Esrom und Roquefort sind einige Beispiele; sie passen gut in Soßen und Salate. Im Bild: Bleu d'Auvergne (Frankreich)

HARTKÄSE

Hartkäse reifen zwischen zwei Monaten und mehreren Jahren zu fester Konsistenz, vollem Aroma und würzigem Geschmack. Neben vielen Bergkäsen zählen etwa auch Cheddar, Emmentaler und Parmesan dazu. Ihr Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse liegt unter 56 Prozent und macht sie perfekt zum Reiben, Hobeln und für Fondue. Im Bild: Comté Réserve (Frankreich), Gruyère (Schweiz, deutsch: Greyerzer) und Allgäuer Bergkäse (Deutschland)

TIPP Passende Rezepte im Heft: Käseknödel mit Rahmstiellmus, Seite 61; Greyerzerschnecken, Seite 105



SCHNITTKÄSE

Schnittkäse sind in der Konsistenz geschmeidig bis fest und im Geschmack mild bis kräftig. Sie reifen zwischen vier Wochen und mehreren Monaten. Schnittkäse haben einen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse zwischen 54 und 63 Prozent und sind ideal zum Überbacken, Gratinieren und für Raclette. Zu den bekanntesten Sorten zählen etwa Gouda, Edamer, Tilsiter und Appenzeller. Im Bild: Appenzeller (Schweiz), Gouda (Niederlande) und Morbier (Frankreich)

TIPP Passendes Rezept im Heft: Überbackenes Kräuterbrot, Seite 102



SAUERMILCHKÄSE

Aus magerem Sauer Milchquark hergestellt, enthalten sie nur wenig Fett. Ihr Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse liegt zwischen 60 und 73 Prozent. Die gelblich-transparenten Käse, je nach Sorte mit weißem Schimmel oder Rotschmiere bewachsen, reifen in wenigen Tagen bis einigen Wochen. Harzer, Handkäse, Korbkäse und Co. sind auch lecker auf Brot und zum Überbacken. Im Bild: Harzer mit Kümmel (Deutschland)

WIE MACHT MAN KÄSE?



Besonderheit Rohmilchkäse

Die frische Rohmilch wird vor der Verarbeitung zu Käse zwar oft gereinigt, aber nicht wie bei anderen Käsen erhitzt. Rohmilchkäse enthält daher noch alle natürlich vorkommenden Mikroorganismen der Milch. Schwangere, Kleinkinder oder immungeschädigte Menschen sollten deshalb auf den Verzehr von Rohmilchkäsen verzichten und Käse aus erhitzter Milch wählen.