Ihr persönlicher Käseführer:

Käse hat Heimat

und

Wir wissen, woher er kommt

g. U. = geschützte Ursprungsbezeichnung
Diese Bezeichnung ist zugelassen für Käse, Obst, Fisch, Fleisch, Gemüse und Backwaren. **Erzeugung** (z. B. Milchgebiet) und **Vorarbeit** (z. B. Molkerei) und **Herstellung** (z. B. Lagerung) müssen in allen **drei** Produktionsstufen in einer bestimmten Region nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

In anderen Ländern: **PDO** (England), **BOB** (Niederlande / Dänemark), **AOP** (Frankreich), **AOP** (Schweiz), **DOP** (Italien / Portugal / Spanien), **POP** (Griechenland).

g. g. A. = geschützte geografische Angabe
Von den drei Produktionsstufen der „g. U. = geschützte Ursprungsbezeichnung" muss nur **eine** (Erzeugung oder Vorarbeit oder Herstellung) in der Region erfüllt sein.

In anderen Ländern: **PGI** (England), **BGA** (Niederlande), **BGB** (Dänemark), **IGP** (Frankreich / Schweiz / Italien / Portugal / Spanien), **PGE** (Griechenland).

Info-Heft über 64 geschützte Käse.

(eine kleine Auswahl)

Diese Informationen erhalten Sie auf den einzelnen Käse-Seiten:

Flagge des Herkunftslandes

Käsename und Art des Schutzes

Geschmacksstufe:
gelb = mild
grün = aromatisch
blau = pikant
rot = kräftig

Geschichte

Herkunfts-land und genauere Herkunft

Eigen-schaften des Käses

Abbildung des Käses

Milchsorte

Art des Schutzes, und seit wann

Wie wird der Käse produziert?

Hintergrund-farbe:
weiß = Kuh
gelb = Schaf
blau = Ziege
braun = Büffel
grün = Schaf/ Ziege gemischt

Wer kontrolliert die Einhaltung der Schutzvorschriften?

Viel Vergnügen beim Lesen und Probieren!

Tiroler Bergkäse g.U.

Geschichte des Käses

Die Fettkäserei und somit die Herstellung von Bergkäse verbreitete sich in den Vierzigerjahren des 19. Jahrhunderts in Tirol. Seit dieser Zeit wird in Tiroler Käsereien Bergkäse hergestellt. Die Haltbarkeit erlaubte den Transport zu großen Städten wie Wien, Berlin, etc., die weit entfernt von Tirol lagen.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1995

Seine Eigenschaften

Die Käse werden zweimal pro Woche mit Salzwasser behandelt, wodurch sich an der Oberfläche eine spezielle Flora ergibt, die auch für den aromatisch pikanten Geschmack mitverantwortlich ist.

Herstellung und Reifung

Die Kuhrohmilch für Tiroler Bergkäse g.U. aus Nord- bzw. Osttiroler Alp- oder Talmilch wird aus Rinderhaltung mit silofreier Fütterung gewonnen. „Tiroler Bergkäse g.U." darf ausschließlich von Erzeugern bzw. Verarbeitern sowie Landwirten im österreichischen Bundesland Tirol (Nordtirol und Osttirol) hergestellt werden.

Kontroll-Konsortium:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
A-6020 Innsbruck

Vorarlberger Bergkäse g.U.

Geschichte des Käses

Im 14. Jahrhundert wurde das Vorarlberger Gebiet stärker besiedelt. Die damit einhergehende erhöhte Milchproduktion führte auch - der Natur entsprechend - zu einer Produktion von Hartkäse. Weil man das Verfahren der Pasteurisierung noch nicht kannte, wurde und wird der Käse aus Rohmilch hergestellt, die auch heutzutage nur aus dem Vorarlberg stammen darf.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1997

Seine Eigenschaften

Der mindestens 3 Monate gereifte Vorarlberger Bergkäse trägt die ganze Vielfalt der Vorarlberger Almwiesen in sich, der Geschmack ist feinwürzig bis kräftig - je nach Reifegrad. Der Geschmack dieses Hartkäses wird weiterhin beeinflusst von den guten klimatischen Bedingungen und der manuellen Produktion und Pflege.

Herstellung und Reifung

Der Käse wird aus naturbelassener Milch hergestellt und hat eine geschmierte, braun-gelbe, körnige Rinde. Der Teig zeigt einige erbsengroße Löcher auf und ist schnittfest bis geschmeidig. Grundstoff für den Käse ist Alm- oder Talmilch. Die Dicklegung der Milch erfolgt mit natürlichem Lab. Das Produktionsgebiet ist streng eingegrenzt auf Vorarlberg. Die Reifung unter ständiger Pflege dauerte 3 - 12 Monate je nach Verbraucherwunsch.

Kontroll-Konsortium:

Der Landeshauptmann von Vorarlberg
Amt der Vorarlberger Landesregierung
Abt. IVb Gesundheitsrecht - Lebensmittelaufsicht
Landhaus
A-6901 Bregenz

Tiroler Graukäse g.U.

Geschichte des Käses

Tiroler Graukäse ist schon seit Jahrhunderten ein wichtiger Bestandteil bäuerlicher Esskultur. Bereits 1879 wurde über „die sauren Käse“ geschrieben. Er ist ein traditionell hergestellter Sauermilchkäse aus fettarmer Kuhmilch aus den Tiroler Bergen. Jetzt wird er nach den Vorgaben der geschützten Ursprungsbezeichnung produziert.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Tiroler Graukäse ist eine regionale Käsespezialität und ist mit unserem Harzkäse vergleichbar. Mit den Schlagworten fettfrei, kalorienarm, nährstoffreich und naturrein ist er für die heutigen Ansprüche geradezu ideal. Außerdem ist er ein hervorragender Träger von Mineral- und Aufbaustoffen. Man muss ihn aber mögen. Der sich bildende grünlichgraue, essbare Edelschimmel ist ein besonderes Merkmal. Klassisch isst man ihn mit Essig, Öl und Zwiebeln.

Herstellung und Reifung

Die Milch wird durch Säuerung, nicht durch Lab eingedickt. Der sich dann bildende Käsebruch wird in Formen gefüllt und reift mindestens 14 Tage. Früher reifte der Käse häufig direkt neben dem Holzofen, so dass er schneller zu seinem vollen Geschmack kam. In vielerlei Hinsicht ist der Graukäse mit dem Harzer vergleichbar.

Kontroll-Konsortium:

Kontrollservice BIKO Tirol
Wilhelm-Greil-Straße 9
A-6020 Innsbruck

Emmentaler AOP

Geschichte des Käses

Sanfte, saftig-grüne Hänge, schmucke Dörfer und Bauernhäuser, die sich unter riesigen Dächern verbergen, kennzeichnen den zauberhaften Charakter der Landschaft, aus der dieser große Käse stammt. Jeder Laib ist ein Stück feinster Handarbeit, wie sie seit mehreren Jahrhunderten in Dorfkäsereien ausgeübt wird. Seine Tradition, seine Erscheinung und seine herausragende Qualität machen ihn weltweit zum unbestrittenen „König der Käse“.

aus Kuhrohmilch

AOP

geschützt seit 2002

Seine Eigenschaften

Mit seiner ebenmäßigen Rinde, seinem elfenbeinfarbenen Käseteig, der kirschgroßen Lochung und dem unvergleichlich nussig-würzigen Aroma ist der Emmentaler AOP ein echtes Stück Schweizer Natur und Kultur. Käseliebhaber schätzen ihn als Delikatesse auf jeder Käseplatte und auch als geschmackvolle Grundlage für die warme Küche.

Kontroll-Konsortium:

Emmentaler Switzerland
Kapellenstrasse 28
CH-3011 Bern

Herstellung und Reifung

Rund 1200 Liter naturbelassene Rohmilch, Lab, Bakterienkulturen sowie viel Können, Liebe und Zeit benötigt der Käser, um einen ca. 95 kg schweren, runden Laib herzustellen. Der Emmentaler AOP ist frei von Zusatzstoffen und genetisch veränderten Organismen. Bereits bei der Produktion wird die patentierte Käsereimarke auf einer Laibseite angebracht. Dadurch verbindet sich diese fälschungssichere Markierung dauerhaft mit der Rinde. Emmentaler AOP muss mindestens bis zu einem Alter von 4 Monaten im Produktionsgebiet gepflegt werden.

Gruyère AOP

Geschichte des Käses

Die Region Gruyère, in der seit ewigen Zeiten Hart- und Weichkäse hergestellt werden und reifen, gibt uns eindeutige Belege dafür, dass in Ihrer Region schon Kelten, Helveter und Römer lebten. Seit dem frühen Mittelalter bezahlten sie die Pacht in Form von Käse. Der große Durchbruch gelang dem Gruyère 1856 durch die berühmte Landwirtschaftsmesse von Paris. 1992 schließlich wurde die Charta du Gruyère gegründet mit Festlegung seiner Produktionszonen: Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura, Bern.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 2001

Seine Eigenschaften

Dieser Hartkäse aus frischer Kuhrohmilch gehört weltweit zu den bekanntesten Schweizer Käsen. Ein Käse mit unverwechselbarem Charakter, der sich je nach Länge seiner Reifezeit von würzig-mild bis sehr pikant und geschmeidig präsentiert. Man schätzt ihn u.a. im Fondue oder in sehr fester Konsistenz nach langer Lagerung auch als hervorragenden Hobelkäse. Das Alter ist eine Frage des persönlichen Geschmackempfindens.

Herstellung und Reifung

Grundsätzlich wird bis zum Produktionsbeginn die Milch keiner thermischen Behandlung unterzogen. So bleibt das feinwürzige Aroma der Bergkräuter wunderbar erhalten. In den ersten zehn Tagen werden die reifenden Käse täglich gewendet. Nach 5 Monaten heißt er doux, nach 8 Monaten mi-salé, nach 10 Monaten salé, nach 12 Monaten surchoix.

Kontroll-Konsortium:

Interprofession du Gruyère
Case postale 12
CH-1663 Pringy - Gruyères

Tête de Moine AOP

Geschichte des Käses

Wussten Sie, dass der Tête de Moine AOP älter ist als die Eidgenossenschaft (1291)? Schon ein Jahrhundert vorher wurden die Mönche aus dem Kloster Bellelay erstmals im Zusammenhang mit Käse erwähnt. Dokumente belegen, dass der wertvolle Käse als Zahlungsmittel eingesetzt wurde.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 2001

Seine Eigenschaften

Die hauchdünnen Rosetten ermöglichen die volle Entwicklung des Geschmacks und steigern somit den Genuss. Unter der Abdeckhaube aufbewahrt speichert Tête de Moine AOP die Feuchtigkeit. So behält der Käse das volle Aroma und bleibt stets sofort schabbereit. Direkt dem Kühlschrank entnommen, gelingt das Drehen der Rosetten am besten. Der Tête de Moine AOP und die Girolle sind zudem ein gerne gesehenes Geschenk.

Herstellung und Reifung

Er wird aus naturbelassener Berg-Rohmilch ohne Silagefütterung nach strengen Vorgaben des AOP-Pflichtenheftes in den Dorfkäsereien der Ursprungsregion hergestellt. Während der Reifung auf Tannenholzbrettern entwickelt er sein einzigartiges Aroma. Der Tête de Moine AOP wird nicht geschnitten, sondern mit einem Schabgerät, wie der Girolle, zu feinen Rosetten gedreht. Eine Beschreibung des Bellelay-Käses aus dem Jahre 1628 sagt, dass eine „sehr fette Milch“ von ausgezeichneter Qualität verwendet wird.

Kontroll-Konsortium:

Interprofession Tête de Moine
Rue de l'Envers 16
CH-2610 St-Imier

Vacherin Fribourgeois AOP

Geschichte des Käses

Seit vielen Jahrhunderten wird er ausschließlich im Gebiet des Kantons Freiburg hergestellt. Das garantiert die Marke AOP. Die Milch stammt von den typisch schwarzweiß gefleckten Kühen. Nur frische Rohmilch oder thermisierte Milch aus silagefreier Fütterung ohne jegliche Zusätze oder Farbstoffe darf zu einem Vacherin Fribourgeois AOP werden.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 2005

Seine Eigenschaften

Vacherin Fribourgeois AOP ist die beste Empfehlung an jeder Käsetheke: Denn der cremig-würzige Schnittkäse aus dem Freiburgerland ist ein Käse für Genießer und eine der reizvollsten Visitenkarten dieser Schweizer Landschaft. Wer einen köstlichen, milden Käse schätzt, soll den elfenbeinfarbigen bis hellgelben Käseteig des Vacherin Fribourgeois AOP jung genießen. Mit zunehmendem Alter darf man sich von einem verlockenden, zusätzlichen Aroma verwöhnen lassen. Vacherin Fribourgeois AOP ist vor allem aber auch ein perfekter Käse für das Schweizer Nationalgericht Fondue.

Herstellung und Reifung

Ist die Milch in der Dorfkäserei angekommen, beginnt das seit vielen Generationen bewährte meisterliche Handwerk des Käsers. Bis der feine, cremige Vacherin Fribourgeois AOP die Gaumen seiner Genießer erfreuen kann, vergehen aber noch mindestens 9 Wochen liebevoller Pflege durch fachkundige Hände. Nach dieser Reifezeit präsentiert sich ein „handlicher“ Käse von ungefähr 7,5 kg Gewicht und einem Durchmesser von etwa 33 cm.

Kontroll-Konsortium:

Interprofession du Vacherin Fribourgeois
Rue Condémine 56
CH-1630 Bulle 2

Altenburger Ziegenkäse g.U.

Geschichte des Käses

Deutschland ist reich an einzigartigen Köstlichkeiten. Die verschiedenen Regionen und Traditionen haben eine unendliche Genussvielfalt hervorgebracht. Schon seit dem 19. Jahrhundert wird der Altenburger Ziegenkäse im sächsisch-thüringischen Grenzgebiet hergestellt. Der cremige Weichkäse überzeugt die Käseliebhaber aus ganz Europa.

aus Ziegenmilch

geschützt seit 1997

Seine Eigenschaften

Der cremige Weichkäse mit einem Fettgehalt von mindestens 30 % in der Trockenmasse schmeckt mit Brot besonders gut. Er kann aber auch sehr gut mit Gurken oder roter Beete als schmackhafte Zwischenmahlzeit genossen werden. Gewürfelt und mit Ei und Semmelbrösel paniert, goldbraun gebraten und mit Salat vermischt, lässt er Feinschmeckern das Wasser im Munde zusammenlaufen.

Herstellung und Reifung

Traditionell wird er aus feinster Kuhmilch und 15 % Ziegenmilch unter Zusatz einer zarten Kümmelnote gekäst. Um die Qualität des mit weißem Schimmel überzogenen Ziegenkäses zu bewahren, darf der Käse daher in Sachsen nur in Teilen des Landkreises Leipzig und in bestimmten Regionen Thüringens produziert werden. Der Altenburger Ziegenkäse wird heutzutage von einer Molkerei in Sachsen und einer in Thüringen hergestellt.

Kontroll-Konsortium:

Thüringer Landesanstalt für
Landwirtschaft
Naumburger Straße 98
07743 Jena

Holsteiner Tilsiter g.g.A.

Geschichte des Käses

Die vorherrschende Meinung ist, dass der Tilsiter aus dem Gebiet um Kaliningrad (Königsberg) und Sowjetsk (Tilsit) stammt. Dr. Carl-Ludwig Riedel meint aber, dass die Rezepte mit einiger Sicherheit aus der Schweiz stammen. Tilsiter wird heute in Deutschland, Dänemark, Österreich und der Schweiz hergestellt. Vor 25 Jahren versuchten sich die Holländer daran, scheiterten aber. In der ehemaligen DDR wurde für diesen Käse der Name Tollenser erfunden.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2013

Seine Eigenschaften

Der Käse hat eine „barsche“ Note. Naturgereifte Ware wird bei der Lagerung mehrfach mit Rotkultur geschmiert. Wird er dann sofort eingepackt, spricht man von geschmierter Ware, und man riecht es. Jüngere Käse haben wenig Geschmack und sind weit vom barschen, typischen Tilsiter entfernt.

Herstellung und Reifung

Seit 1938 wird nach alten, überlieferten Rezepten der „Holtseer“ mit dem typischen Geschmack hergestellt. Er lagert unter regelmäßiger Käsepflege je nach Sorte 6 - 8 Wochen. Besuchen Sie doch einmal den Holtseer Käsekeller persönlich oder im Internet unter www.kaeserei-holtsee.de.

Kontroll-Konsortium:

KäseStraße Schleswig-Holstein e.V.
Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg

Tilsiter Nr. 8 (scharf) g.g.A.

Geschichte des Käses

Die Rezeptur des ursprünglichen Tilsiters kommt aus dem Gebiet um Kaliningrad, genauer aus der Stadt Sowjetzk, dem früheren „Tilsit“ in Ostpreußen. Er hat sich von hieraus in viele Länder verbreitet, so auch nach Schleswig-Holstein, der Hochburg der heutigen Tilsiter-Produktion. Mit dieser mindestens 8 Monate gereiften Ware wird die Ursprünglichkeit des Tilsiters erhalten.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2013

Seine Eigenschaften

1979 meinte ein Käsefachmann: Tilsiter soll mindestens 2 Monate reifen. Dann hat er aber noch nicht die für seinen Geschmack erforderliche Reife erlangt. Durch diese kürzere Reifung wird Zeit und Geld gespart, aber Ihnen als Verbraucher der echte, volle, barsche, deftige, ursprüngliche Tilsiter-Genuss vorenthalten. Beim Tilsiter Nr. 8 (8 Monate gereift) ist der pikante Geruch und Geschmack voll ausgeprägt.- Für Kenner ein Genuss!

Herstellung und Reifung

Dieser Käse zeichnet sich durch seine ursprünglichen Lagermethoden und seine Langlebigkeit aus. Die Käselaibe lagern in ihrer eigenen Käseschmiere und werden mit Salzwasser behandelt; danach bildet sich neue Käseschmiere. Dem Käsemeister wird seine ganze Käsekunst abverlangt, damit der Käse mit seiner traditionellen Lochung und der geschmierten Rinde zum Ende seiner Reifezeit nach 8 Monaten die typische, „barsche“ Note erhält.

Kontroll-Konsortium:

KäseStraße Schleswig-Holstein e.V.
Landwirtschaftskammer
Schleswig-Holstein
Grüner Kamp 15-17
24768 Rendsburg

Geschichte des Käses

Danablu wurde um 1920 von Marius Boel, einem dänischen Käsemacher entwickelt. Im Jahr 1920 kreierte er den ersten dänischen Blauschimmelkäse. Als Vorbild diente der Käse Roquefort. Boel baute damit auf die Arbeit von Hanne Nielsen (1829-1903) auf, die nach zahlreichen Europareisen, auf denen sie das Käsehandwerk studierte, um 1850 auf ihrem Hof Havarthigaard eine Käserei errichtete.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2003

Seine Eigenschaften

Erscheinungsbild: Dünne (essbare) Rinde; fast gleichmäßige blau-grüne Marmorierung.
Farbe: Weiß, mit blau-grünem Schimmel.
Textur: Unregelmäßige Löcher.
Geruch: Scharf.
Aroma: Rein, pikant, leicht salzig, Tendenz zu geringfügiger Bitterkeit.
Konsistenz:
Streichfähig, schneidbar.

Kontroll-Konsortium:

Eurofins Steins Laboratorium
A/S; Hjaltesvej 8;
7500 Holstebro, Dänemark.

Herstellung und Reifung

Der Käsebruch wird in Formen geschöpft, in denen er abtropfen kann. Danach wird er gesalzen und mit Kupfernadeln mehrmals durchstochen, sodass sich der Blauschimmel (mittels Sauerstoff) entwickeln kann. Der Käse Danablu reift 8 bis 12 Wochen, in denen er regelmäßig alle drei Tage gedreht und gewendet wird, so dass der Schimmel genügend Sauerstoff bekommt. In dieser Zeit verbreitet sich der Blauschimmel in den Hohlräumen des Käsebruchs; in einigen sammelt sich Milchfett, wodurch die blauen und gelben Flecken entstehen.

Esrom g.g.A.

Geschichte des Käses

Die Ursprünge des Esrom sind nicht vollständig bekannt. Es wird angenommen, dass ein Vorläufer des Käses bereits im Mittelalter im Zisterzienser-Kloster Esrum auf der Insel Sjælland (Seeland) an der Nordseite des Esrum-Sees bei Græsted, in Dänemark hergestellt wurde. Das Kloster wurde im Zuge der Reformation um etwa 1559 aufgegeben. Somit verschwand das Wissen um den dort (mutmaßlich) hergestellten Käse.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Erscheinungsbild: Dünne, elastische (essbare) Rinde. **Farbe:** Die Rinde ist gelb. Der Käse ist weiß/hellgelb. **Textur:** Gleichmäßig verteilte, unregelmäßige Löcher von der Größe eines Reiskorns. **Geruch:** wird kräftiger (bis hin zu dominant), je länger der Käse reift. **Aroma:** Mild, aromatisch, leicht säuerlich. **Konsistenz:** Halbfest bis weich (buttrig), schneidbar.

Herstellung und Reifung

Die Milch wird auf einen einheitlichen Fettgehalt gebracht. Anschließend wird der Milch Lab zugefügt. Die geronnene Milch wird gerührt, so dass sich die Molke vom Käsebruch trennen kann. Der Käsebruch wird in Formen gekippt, nur leicht gepresst (deshalb die vielen kleinen Löcher in der Schnittfläche), gesalzen und mit einer speziellen Bakterienkultur eingerieben. Diese Behandlung mit Rotschmierkulturen wird auch „dänische Methode“ genannt. Esrom reift 2 bis 4 Wochen.

Kontroll-Konsortium:

Foreningen af Danske Osteproducenter
Frederiks Allé 22
DK-8000 Århus C

Majorero DOP

Geschichte des Käses

Fuerteventura, die Insel mit den langen, goldfarbenen Sandstränden ist auch ein Landstrich mit tausendjähriger Weidetradition, deren Ziegenkäse sowohl auf den Kanarischen Inseln selbst als auch außerhalb höchste Wertschätzung erfahren. Die grundlegenden Faktoren seiner Qualität sind die aus der trockenen Erde hervorgegangenen, satten Weidegründe und die unvergleichlichen Merkmale der Majorera-Ziege.

aus Ziegenmilch

geschützt seit 1999

Seine Eigenschaften

Majorero-Käse bewahrt in seinem unverwechselbaren Geschmack eine lange Käsetradition. Die Masse ist beim Schnitt fest und weist eine cremige Textur auf. Der Geschmack ist leicht säuerlich und etwas pikant. Käse, die länger konserviert werden sollen, können in Öl, Paprika und/ oder geröstetem Maismehl eingelegt werden.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador del Queso Majorero
Lucha Canaria, 112
35600 Puerto del Rosario
(Fuerteventura)

Herstellung und Reifung

Über Jahrhunderte hinweg haben die Hirten von Fuerteventura durch Kreuzung von Rassen, die es schon vor der spanischen Besiedelung gab, und verschiedensten europäischen Rassen Ziegen gezüchtet, die sich am besten an die Insel angepasst haben, die Majorera-Ziege, sehr widerstandsfähig und vollkommen frei von Krankheiten. Ihre Milchproduktion liegt bei ca. 750 Liter/Jahr. Die Milch ist mit einem 3,9 %igen Eiweiß- und 4,5 %igen Fettanteil qualitativ sehr hoch.

Mahón DOP

Geschichte des Käses

Mahón DOP: Die Insel Menorca im Mittelmeer, die nördlichste der Balearen, ist ein Sonderfall im Bezug auf Käse. Die Insel ist eben und durch reiche Regenfälle ein grünes Weideland. Daher ist eine Milchkuhhaltung und die Käseproduktion möglich. Schon bei den Römern gab es erste Hinweise auf Mahón, aber erst im 18. Jahrhundert unter englischem Einfluss wurde die Käseproduktion intensiviert.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Das Innere des Mahón ist glänzend, edel und kompakt. Der charakteristische Geschmack ist leicht scharf, aber nicht streng. Man schmeckt sofort die lange traditionelle Herstellung. Es mag sich einiges geändert haben, aber eins nicht: das unverwechselbare mediterrane Aroma. Kommt da nicht Ferienstimmung auf?

Herstellung und Reifung

Die besondere Form des Mahón entsteht durch das Pressen des Käsebruchs in einem zusammengebundenen Baumwolltuch. Er wird teilweise in Handarbeit aus Rohmilch, teilweise industriell mit pasteurisierter Milch hergestellt. Mahón muss mindestens 8 Wochen in speziellen Käsekellern reifen.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador Denominación de Origen
Queso Mahón
Crta. Es Grau Km 0,5
07700 Mao (Menorca)

Ibores DOP

Geschichte des Käses

Die spanische Ziege, aus deren Milch der spanische Ibores produziert wird, führte bis zum 18. Jh. ein Schattendasein; Schäfer führten mit ihren riesigen Schaf- und Rinderherden immer nur einige Ziegen zur Versorgung mit guter Milch mit sich. Inzwischen haben Feinschmecker jedoch die Bedeutung der Ziegenmilch erkannt, was sich in der Besonderheit von Ziegenkäse niederschlägt.

aus Ziegenrohmilch

geschützt seit 2005

Seine Eigenschaften

Ibores DOP ist ein fetthaltiger Käse, der ausschließlich aus Ziegen-Rohmilch hergestellt werden darf. Das beschränkte Produktionsgebiet ist sehr zerklüftet, hat aber zufriedenstellende Weideflächen, so dass sich der Geschmack der Gräser im Ibores wiederfindet.

Herstellung und Reifung

Der Ibores ist ein reiner Ziegenkäse, der aus roher Vollmilch der typischen Ziegenart Serrana-Verate nach den traditionellen Herstellungsmethoden gefertigt wird. Der wichtigste Fluss innerhalb der zerklüfteten Landschaft ist der Ibor, der dem Ibores seinen Namen gegeben hat. Die frühere Herstellung auf Bauernhöfen mit Ziegenwirtschaft wurde nach heutigen Qualitätsstandards weiterentwickelt.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida
QUESO IBORES
Mercado Regional de Ganados
Apartado de Correos nº 67
CP 10.200 Trujillo -Cáceres- España

Manchego DOP

Geschichte des Käses

Der Manchego hat eine sehr lange Tradition. Es gibt Hinweise darauf, dass ein Vorläufer dieses Käses bereits lange vor Christi Geburt in der Region erzeugt wurde, und seitdem hätte sich kaum etwas an seiner Herstellung und Qualität geändert. Man nimmt an, dass sich dieser Vorläufer auch geschmacklich nicht sehr von dem heutigen Manchego unterschieden hat.

aus Schafmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Manchego ist ein spanischer Hartkäse aus reiner Schafmilch, die Rinde ist gelblich bis dunkelbraun, der Teig ist fest, dicht, und hat eine fette Textur. Der pikante Geschmack hat eine feine Schafsmilchnote. Dieser Queso Manchego ist zum Weltkulturerbe geworden. Er spiegelt die uralten Traditionen seiner Region La Mancha wider.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida,
QUESO MANCHEGO.
Avda. Del Vino, s/n
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)

Herstellung und Reifung

Der Käse darf ausschließlich nur mit der Milch der Schafe der lokalen Rasse „Manchega“, die auch im Ursprungsgebiet grasen, hergestellt werden. Der ganze Herstellungsprozess darf nur im Ursprungsgebiet stattfinden. Die Herstellungsmethoden müssen das Produkt respektieren und ganz spezifisch seinen Charakter, der von der Ursprungsregion und ihren Traditionen geprägt ist. Der Manchego reift 2 - 24 Monate.

Queso Murcia al Vino DOP

Geschichte des Käses

Queso Murcia al Vino DOP stammt aus der Provinz Murcia an der Mittelmeerküste. Sie kam sehr schnell unter römischen und arabischen Einfluss, wo man die Kunst der Ziegenkäse-Produktion hervorragend beherrschte, zumal die Ziegen sich über Jahrhunderte an die Hitze und die Trockenheit der Küste optimal anpassten.

aus Ziegenmilch

geschützt seit 2003

Seine Eigenschaften

Queso Murcia al Vino heißt: „Die betrunkene Ziege“. Wenn Sie den Käse probieren, wird es so schlimm nicht kommen, denn nur die Rinde des reinen Ziegenkäses wurde während der Reifung in lokalem, kräftigem Rotwein gebadet. Das führt zu einem interessanten Geschmack und einer zunehmenden Beliebtheit bei den Käseliebhabern.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador de las DD.OO.
„Queso de Murcia al vino“
Avda. Levante, 53- Entlo. 9
„Ed. Géminis“
E 30.520 Jumilla (Murcia)

Herstellung und Reifung

Die Milch für diesen Käse stammt von der Murciano-Granadiana-Ziege. Diese Ziegenart hat eine hohe Milchleistung, was eine große, und damit permanente Produktion garantiert und zu einer gleichmäßigen Qualität führt. Der Käse reift 2 Monate, wird während dieser Zeit mit einem stark tannin- und extrakthaltigen Rotwein aus der Region behandelt und bekommt die typische, blau-rötliche Rinde, die einen guten Kontrast zum weißen Teig bildet. Weißer Teig deutet immer auf ein Ziegenmilchprodukt hin.

San Simón DOP

Geschichte des Käses

Der Legende nach geht San Simon auf die Völker zurück, die sich während der Castro-Ära nahe der Berge von Sierra de a Carba und Sierra o Xistral niederließen. Der Käse diente der Ernährung der Familie, als Zahlungsmittel für die Steuern an Adlige und Klerus oder wurde als Geschenk an eine geschätzte Person überreicht. Im Jahr 1892 kaufte die Gemeinde Villalba 2 Laibe San Simon für 20 Peseten, um sie zur Weltausstellung nach Chicago zu schicken.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2008

Seine Eigenschaften

Die Form ist eine Mischung aus einem Kreisel und einer Patrone mit einer Spitze oben. Die Rinde ist geräuchert, hart und fest, ockergelb und leicht fettig. Der Käse selbst hat eine feine, halbfeste, elastische Textur, eine gelb-weiße Farbe, ein charakteristisches Aroma und einen ganz speziellen Geschmack.

Herstellung und Reifung

Bei der Herstellung sind zwei Merkmale hervorzuheben. Kuhmilch der Rassen galicisches Blondvieh, Pardo Alpina (Braunvieh) und Holstein-Rind, die nur in der Region unter Beachtung der festgelegten Vorschriften erzeugt wird. Zum anderen die Phase des Räucherns. Dabei wird das Holz eines typischen Baums der Region, der Birke verwendet. Dazu gehört natürlich auch das traditionelle Rezept.

Kontroll-Konsortium:

C.R.D.O.P. SAN SIMÓN DA COSTA
Plaza de la Constitución 13, 1º
C.P. 27800 Vilalba - Lugo (Galicia)

Tetilla DOP

Geschichte des Käses

Dieser Käse erhielt seinen Namen durch seine auffällige Form.„Tetilla“ bedeutet nämlich kleine weibliche Brust oder Zitze. In der Kathedrale von Santiago de Compostela stand mit üppigen weiblichen Formen die Königin Esther. Der Bischoff ließ die ausladenden Formen der Dame durch Abschleifen verringern. Das ärgerte die Bevölkerung derart, dass sie ihren Queso Tetilla kreierte, um auf ihre Weise der Königin zu huldigen.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1993

Seine Eigenschaften

Tetilla hat eine feine und elastische Rinde in blassem Gelb ohne Schimmel. Der elfenbeinfarbene bis gelbliche Teig ist recht weich im Schnitt. Sein milder, milchiger und leicht salziger Geschmack ist ein wahres Gaumenerlebnis. Dazu reichen Sie ein kräftiges Toast- oder Vollkornbrot.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador de la D.O.P. "QUESO TETILLA
Pazo de Quián, s/n - Sergude
15881 Boqueixón (A Coruña)

Herstellung und Reifung

Die Milch wird sehr behutsam pasteurisiert, was den zarten Schmelz des Käses unterstützt. Der Bruch wird 3 Std. gepresst und erhält seine Tetilla-Form. Die Reifung beträgt 7 Tage. In diesem Zeitraum werden die Käse regelmäßig gewaschen und gewendet. Seit 1993 trägt dieser Queso (spanisch für Käse) das DOP - Zeichen. Beim Verpacken wird jeder Käse mit einer Nummer versehen, so dass sein Leben lückenlos zurückverfolgt werden kann.

Valdeón IGP

Geschichte des Käses

Im Valdeón-Tal wurden schon in vorrömischer Zeit Ziegen gehalten und aus deren Milch Käse hergestellt. In der Mitte des 19. Jahrhunderts war die Ziegenhaltung und die Milchwirtschaft ein wichtiger wirtschaftlicher Faktor in dem relativ abgelegenen Tal. Zum Transport mussten die Käse eingepackt werden. Man benutzte die reichlich vorhandenen Ahornblätter, sein heutiges, typisches Kleid.

aus Kuh-/ Ziegenmilch

geschützt seit 2004

Seine Eigenschaften

Die Rinde des Queso de Valdeón ist fein und weich, gelblich und mit grauem Schimmel durchzogen. Der Teig ist cremig-weiß, glänzend und weist unregelmäßig geformte, gleichmäßig verteilte Löcher auf, an denen sich blau-grüner Edelschimmel gebildet hat. Valdeón hat einen ausgeprägten, salzig-pikanten und leicht scharfen Geschmack.

Kontroll-Konsortium:

Consejo Regulador de la
Indicacion Geográfica Protegida
Queso de Valdeón
Travesía de Prada, 2
24915 Posada de Valdeón(León)

Herstellung und Reifung

Der Queso de Valdeón wird heute entweder nur aus Kuhmilch oder aus einer Mischung aus Kuhmilch mit Schafmilch und/oder Ziegenmilch hergestellt. Der Valdeón wird mit dicken Stahlnadeln durchbrochen, damit Sauerstoff in das Innere gelangt und der Blauschimmel wachsen kann. Der Valdeón reift dann bei einer Temperatur von 5 bis 10 °C und einer Luftfeuchtigkeit von über 85 % für mindestens 2 Monate.

St. Nectaire AOP

Geschichte des Käses

Nectaire (Saint) AOP: Der Käse aus der Auvergne, dem Zentralmassiv Frankreichs, landete im 17. Jh. auf dem höfischen Tisch des Sonnenkönigs Ludwig XIV. Dieser fand Gefallen an dem Käse und nannte ihn nach dem Namen desjenigen, der ihn mitgebracht hatte: Das war der Marschall „Henry de Senefére“. Der König sorgte dafür, dass der Transport über die Flüsse schneller erfolgte, was der Beliebtheit des St. Nectaire in Paris mächtig Auftrieb gab.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1955

Seine Eigenschaften

Die Rinde ist je nach Produktionsart gelb oder rot und zart, wenn es sich um einen gewaschenen Käse handelt. Ungewaschen ist die Rinde grau, optisch nicht so ansprechend für die Verbraucher, aber geschmacklich hervorragend. Der Teig ist geschmeidig, aber nicht fließend. Man schmeckt den großen Respekt vor der Tradition der Käseherstellung. Als Begleiter bietet sich ein nicht zu kräftiger, natürlicher, französischer Rotwein an.

Herstellung und Reifung

Der Kuhmilchkäse aus gepresstem, nicht nachgewärmtem Teig weist mindestens 45% Fett i.Tr. auf, hat die Form eines flachen Zylinders und ist ca. 5 cm dick. Der Käse liegt in Reifekellern bei einer gleichmäßigen Temperatur von 10 - 12°C, und ein köstlicher Pilzgeruch entwickelt sich. Während der ersten 22 Tage werden die Käse regelmäßig mit Salzwasser gewaschen und gewendet. Erst kurz vor dem Verlassen der Reiferäume wird der Käse in besonderem Papier eingewickelt, das eine Weiterreifung ermöglicht.

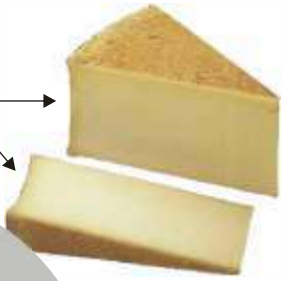
Kontroll-Konsortium:

Interprofession du Fromage
Saint-Nectaire - AOP
2 route des Fraux
63610 Besse-en-Chandesse

Beaufort AOP

Geschichte des Käses

Der Beaufort, ein edles Erzeugnis der savoyer Almen, ist der Prinz der Hartkäse. Hergestellt nach jahrhundertealter Tradition, mit der Gütemarke AOP ausgezeichnet, ist dieser Käse Bestandteil des Brauchtums und des wirtschaftlichen Fortschritts. Die Kuhrasse Tarine ist die Voraussetzung für die Echtheit und sichert die landwirtschaftliche Tradition.



aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1968

Seine Eigenschaften

Der Beaufort ähnelt geschmacklich dem Gruyère und ist ebenso vielseitig verwendbar. Aufgrund seiner Schmelzeigenschaften eignet sich der Beaufort sehr gut als Raclette-Käse. Über Flammkuchen oder eine Quiche gerieben ist er ebenfalls ein Traum. Seine Echtheit wird seit 1968 durch das AOP-Siegel garantiert.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat de défense du beaufort
228 Chemin de Californie- ZA des Vernes
73200 Albertville

Herstellung und Reifung

Nach dem Melken kommt die Milch in einen Kupferkessel, und nach Zugabe von natürlichem Lab gerinnt sie. Mit einer Käseharfe wird der Käsebruch zerkleinert, langsam und regelmäßig erhitzt und in einem Leinentuch aufgefangen. Die frische Käsemasse kommt in eine Holzform, wodurch der Rand seine charakteristische, konkave Form erhält. Der gepresste und gesalzene Käse wird 5 bis 10 Monate im Keller gereift und sorgfältig gepflegt, abgerieben sowie jede Woche umgedreht.- So entwickelt sich der einzigartige Geschmack!

Brie de Meaux AOP

Geschichte des Käses

Der berühmte Schriftsteller François Rabelais (15./16. Jahrhundert) ließ seinen Eltern Brie anbieten, um ihnen „ein besonderes Vergnügen zu bereiten“. Zum Ansehen und Bekanntheitsgrad des Brie haben auch die französischen Könige beigetragen. Besonders schätzten sie den Brie de Meaux. Diesen hatte der Sonnenkönig bei Hofe eingeführt. Jede Woche verließen 50 Wagen die Stadt Meaux mit Käse. Der von Reich und Arm geliebte Brie hat die Gleichheit schon verkündet, bevor man sie für möglich hielt. Vom „Käse der Könige“ stieg der Brie de Meaux beim Wiener Kongress 1814/15 zum „König der Käse“ auf. Man hatte Käse-Wettbewerbe durchgeführt. Die Diplomaten ließen die Spezialitäten ihrer Länder herbeischaffen. Sieger: Brie de Meaux.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1986

Herstellung und Reifung

Für die Produktion gelten verschiedene Vorgaben: Die Milch darf zu keinem Zeitpunkt auf eine „zerstörerische“ Temperatur erwärmt werden. Das Gerinnen muss durch Lab-Zugabe, das Einformen manuell durch eine spezielle Brie-Schöpfkelle erfolgen, und gesalzen wird ausschließlich mit Trockensalz. Die erste Phase der Reifung dauert 6-13 Tage. Beim zweiten Schritt werden die Käse genau beobachtet und mit dem Ziel der gleichmäßigen Reifung regelmäßig per Hand gewendet. Sie reifen langsam und gleichmäßig 6 bis 8 Wochen heran.

Seine Eigenschaften

erfahren Sie am besten, wenn Sie ihn verzehren.

Kontroll-Konsortium:

Union Syndicale Interprofessionnelle
de défense du Brie de Meaux
et du Brie de Melun
13 rue des Fossés
77000 Melun

Bleu d'Auvergne AOP

Geschichte des Käses

Die Auvergne in der Mitte Frankreichs gelegen, ist schon seit dem 16. Jahrhundert ein Gebiet, in dem Käse hergestellt wird. Der rustikale Käsebruch wurde mit Steinen gepresst und ergab schwankende Qualitäten. So wunderte sich ein Käser in Laqueille zunächst, als einige Käse plötzlich Blauschimmel entwickelten. Heute geschieht das mit Hilfe des gleichen Schimmels wie beim Roquefort.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1975

Seine Eigenschaften

1937 gab es die erste Verordnung über die Herstellungsart des Bleu d'Auvergne. Der Käse ist recht fetthaltig und zum Verzehr nach der Mahlzeit sehr beliebt. Als Blauschimmelkäse ist er sehr angenehm pikant im Geschmack. Kräftige Weiß- und Rotweine unterstreichen diesen Geschmack des Käses am besten.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat Interprofessionnel Régional
du Bleu d'Auvergne
Mairie
15400 Riom-ès-Montagnes

Herstellung und Reifung

Die Milch wird mit Roquefort-Schimmel geimpft und durch Zugabe von Lab entsteht der Käsebruch. Dieser wird durch die „Coiffage" so gerührt, das ein Teig entsteht, der viele Löcher hat. In Formen gefüllt erhält der Käse seine spätere Form. Er bleibt 2 Wochen im Trockenraum und wird regelmäßig gewendet und zweimal mit Salz abgerieben. Es gibt heute nur noch 6 Betriebe, die Bleu d'Auvergne produzieren.

Chabichou du Poitou AOP

Geschichte des Käses

Sein Ursprung führt uns in das 8. Jahrhundert - zu den Sarazenen. Die waren allmählich in nördliche Richtung gezogen und nach Frankreich eingedrungen. Als im Jahre 732 die Armee von Charles Martel in Poitiers, im Südwesten Frankreichs die Sarazenen zurückschlug, ließen sie nicht nur ihre Gefolgschaft und Ziegen zurück, sondern auch die Rezepte für den Käse aus deren Milch. Daher ist das Loiretal der Ausgangspunkt des französischen Ziegenkäses. Der Name Chabis wurde von dem arabischen Wort „Chebli“ abgeleitet und bedeutet nichts anderes als „Ziege“.

aus Ziegenmilch

geschützt seit 1990

Seine Eigenschaften

Der aus Ziegenrohmilch hergestellte Weichkäse hat eine Naturrinde, auf der sich mit fortschreitender Reifung schwarze, graue, grüne, gelbe oder blaue Schimmelpunkte entwickeln, was dem natürlichen Reifungsprozess entspricht. Die typische zylindrische Form nennt man in Frankreich „Bonde“.

Herstellung und Reifung

Die dazu benötigte Milch wird täglich in 50 nahegelegenen Bauernhöfen eingesammelt. Die Herden zählen im Durchschnitt 200 - 300 Ziegen. Heutzutage wird der Chabichou du Poitou AOP in Käsereien im Poitou hergestellt. Früher wurden im Winter Käse in Körben aufbewahrt, die im einheimischen Dialekt „Coffins“ oder „Coffineaux“ heißen.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat de Défense du Chabichou
du Poitou AOP
BP 50 002
86 550 MIGNALOUX-BEAUVOIR

Chaource AOP

Geschichte des Käses

Dass er bereits Jahrhunderte zuvor auf höfischen Tafeln wie auf bäuerlichen Tischen stand, ist historisch belegt. So weiß man, dass der Graf von Burgund 1337 neun Dutzend solcher Käse aus lokaler Produktion für den Besuch der Königin von Navarra orderte. Wie bei vielen anderen traditionellen Käsesorten, waren es vor allem die Klöster, die sich als besonders kundig in der Herstellung erwiesen, ihr Wissen an die Bauern weitergaben und gleichzeitig für den guten Ruf der Produkte sorgten.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1970

Seine Eigenschaften

Bei der Lagerung entwickelt sich die Rinde ganz allmählich, wird dann dicker und schön weiß. Der Teig wird von außen nach innen ganz geschmeidig. Um den besonderen Charakter weiter zu unterstützen, wird er einzeln verpackt. Ob frisch oder durchgereiftverzehrt - der Chaource ist eine wirkliche Delikatesse, die sie am besten mit einem roten Burgunder, einem Chablis oder mit einem Glas Champagner genießen. So jedenfalls liebt man ihn in seiner Heimat.

Herstellung und Reifung

Die Rohmilch wird täglich eingesammelt. Es wird auch thermisierte oder pasteurisierte Milch verwendet. Der Produktionsprozess selbst basiert auf ganz speziellen Regeln, die für den den typischen Geschmack und die Konsistenz des Chaource entscheidend sind. Die Reifung beträgt ca. 3 Wochen.

Kontroll-Konsortium:

Chaource

Syndicat de Défense
du Fromage de Chaource
Grande Rue
10260 VAUDES

Comté AOP

Geschichte des Käses

In den Wintermonaten waren die Bauernhöfe der Region des Jura Comté über viele Monate von der Außenwelt abgeschnitten. Deshalb wurden zur Sicherung der Ernährung bereits im Sommer größere, runde Käselaibe (40 kg) hergestellt mit einer Reifezeit von 6-15 Monaten. So entstand der Comté. Im Winter gaben die Kühe früher weniger Milch, und es reichte nicht zur Produktion von Comté.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1952

Seine Eigenschaften

Je nach Alter und Produktionszeit ändert sich die Farbe des Comté. Der im Winter hergestellt Käse ist im Teig weiß, der im Sommer hergestellte Comte ist gelb., Im Winter fressen die Kühe nur Heu, während im Sommert die ganze Artenvielfalt der Weiden in den Comté mit einfließt. Ein mit einem grünen Etikett versehener Käse hat die höchste Qualitätsstufe. Darunter - aber immer noch etwas Besonderes - trägt der Comté ein braunes Etikett. Über einen Zeitraum von 6 - 15 Monaten reift der Comté bei sorgsamer Pflege. Je länger seine Reifezeit dauert, desto mehr werden seine guten Geschmackseigenschaften begünstigt.

Herstellung und Reifung

Die Weiden im Jura-Massiv, 500-1500 m hoch gelegen, haben bis zu 500 verschiedenen Pflanzen, eine Vielfalt, die den besonderen Geschmack des Comté ergibt. Die Kuhmilch, die sofort verkäst wird, darf nur in Sennereien verarbeitet werden, die sich in einem Umkreis von 25 km befinden, um die geschmackliche Besonderheit zu erhalten.

Kontroll-Konsortium:

Comité Interprofessionnel
du Gruyére de Comté
Avenue de la Résistance
39801 POLIGNY cedex, Frankreich

Crottin Chavignol AOP

Geschichte des Käses

Das 200-Seelen-Dorf Chavignol, sehr klein, aber weltberühmt für den Crottin, wie auch für seinen Wein. Ziegen gibt es schon seit dem 16. Jahrhundert. Man nannte sie wegen ihrer Anspruchlosigkeit auch „Kuh des armen Mannes“. Die Milchmenge je Bauer war nicht üppig. So hat das relativ kleine Format des Crottin seine historische Begründung, denn für große Käse reichte die Milchmenge nicht. Einen kräftigen Schub bekam die Ziegenwirtschaft Ende des 19. Jahrhunderts. Da wüteten nämlich Rebläuse in den Weinbergen und schufen als Konsequenz aus ihrer Attacke Platz für viele weitere Ziegen.

aus Ziegenrohmilch

geschützt seit 1976

Seine Eigenschaften

Frischer Chavignol ist zart schmelzend, mit leichtem Oberflächenschimmel und mild-würzig,bröckelig. 2 Monate gereift, ist Crottin de Chavignol sehr trocken und hat einen brüchigen Teig.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat du Crottin de Chavignol
9 Ruelle de Chavignol
18300 Sancerre

Herstellung und Reifung

Nach dem Salzen werden die Käse getrocknet und kommen in den Keller zur Reifung. Über die Dauer entscheidet der Fachmann entsprechend seiner Erfahrung. Der 3 Wochen Gereifte überzeugt Ziegenkäseliebhaber durch seinen sehr kräftigen Geschmack. Die Rinde des Käses ist leicht mit blauen/grünen Schimmeln überzogen. Die Reifung kann durch Trocknen weiter fortgesetzt werden. Dann wird der Geschmack noch intensiver.

Epoisses AOP

Geschichte des Käses

Nach mündlicher Überlieferung sollen Zisterziensermönche, die sich im 16. Jahrhundert in der kleinen Gemeinde Epoisses niedergelassen hatten, die „Väter“ des gleichnamigen Käses sein. In der Käse-Herstellung waren Mönche schon immer sehr kreativ und geschickt gewesen. Als der Orden zwei Jahrhunderte später den kleinen Ort verließ, gab er den Bäuerinnen des Tales sein Wissen um die Käse-Herstellung weiter. Auch Napoleon soll ein begeisterter Anhänger des Epoisses gewesen sein. Beim Wiener Kongress 1814/15 wurde der Käse zum zweiten Sieger erklärt - nach dem Brie de Meaux. Der 1. Weltkrieg führte zum Niedergang des Epoisses. Bis 1950 war der Käse effektiv verschwunden. Nach 1970 fand der Epoisses ganz allmählich wieder seine Liebhaber und erreichte schließlich 1991 seine AOP-Anerkennung.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1991

Seine Eigenschaften

Siehe Herstellung und Reifung.

Herstellung und Reifung

Beim Dicklegen der Milch kommen ganz spezielle Fermente hinzu, die beim Reifen des Käses einen besonderen Schmelz erzeugen. Im Trockenraum bleiben die Käse 3 bis 8 Tage, dann wandern sie in den Reifekeller. Der Käse reift mindestens 28 Tage. Zum Schluss der Clou: In der letzten Reifewoche werden die Käse mit Marc de Bourgogne abgewaschen. Beim fertigen Käse ein Fest für Nase und Gaumen!

Kontroll-Konsortium:

Syndicat de Défense de L'Epoisses
26 Rue des Forges
21460 Époisses

Fourme d'Ambert AOP

Geschichte des Käses

Dank der kräftigen Eigenschaften des Fourme d'Ambert sollen im Jahre 52 v. Chr. die Gallier die Truppen Caesars besiegt haben. Ganz eindeutige Beweise findet man an der Kapelle in dem Ort „La Chaulme", wo der Käse abgebildet ist, den die Bauern als Teil der Zehntpflicht an den Staat abliefern mussten. Der Käse wurde im Sommer auf den Almen produziert und besonders auf dem Markt des Städtehauses „Ambert" in den Forez-Bergen verkauft.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1972

Seine Eigenschaften

Aus Kuhmilch hergestellt und auf Holzbrettern in Kellern gereift, ist der Fourme d'Ambert ein Edelpilzkäse mit dünner Rinde. Er hat einen geschmeidigen Teig und einen kräftigen Geschmack. Die im Käse enthaltenen Penicillium-Kulturen, sind die gleichen wie beim Roquefort. Der ziemlich fetthaltige Käse ist zu jeder Jahreszeit erhältlich. Mit seinem ausgeprägten Charakter verbindet er vorzügliche Qualitäten von Geschmack und Textur, so dass hier zum Abschluss einer Mahlzeit das Sprichwort „Käse schließt den Magen" besonders gilt.

Herstellung und Reifung

Traditionsbewusste Bauern halten insbesondere die Farrandaise-Kühe, die den Gegebenheiten der Auvergne angepasst sind. Abendmilch wird mit Morgenmilch gemischt und mit hausgemachten Fermenten geimpft. Das ist das Qualitätsgeheimnis dieses Käses. Es bilden sich Luftlöcher im Teig, in denen sich der typische Blauschimmel gut entwickelt.

Kontroll-Konsortium:

AOP FOURME D'AMBERT

Syndicat Interprofessionnel de la Fourme d'Ambert
Chambre de Commerce et d'Industrie d'Ambert
4 place de l'hôtel de ville
63600 AMBERT

Geschichte des Käses

In der Schweiz lässt sich die Käseherstellung bis 1155 zurückverfolgen. Der Name „Gruyère“ wurde ersmals in dem französisch sprechenden Teil der heutigen Schweiz in einer Urkunde von 1602 erwähnt. Unklar ist, wann dieser Käse seinen Weg in den französischen Teil des Jura gefunden hat. Weil dort der Beaufort und besonders der Comté wesentlich mehr produziert wurden, führt der „Gruyère de Savoie“ ein Leben im Schatten der großen Brüder“.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2013

Seine Eigenschaften

Der Teig ist weitgehend geschlossen, einige kleine Löcher sind aber durchaus erwünscht. Er eignet sich gut für Raclette. Bei lange gereiften „Gruyère de Savoie“ machen sich feine Reifekristalle auf der Zunge bemerkbar. Es passt ein körperreicher, leichter Weißwein oder ein körperreicher Rotwein (z. B. Bordeaux) dazu.

Herstellung und Reifung

Er ist ein Hartkäse aus Rohmilch hergestellt. Er lagert mindestens 6 Monate in feuchten Kellern. Der Käse wird regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Salzlake gewaschen. Während der Lagerung wird die Qualität eines jeden Laibes geprüft. Wer „top“ ist, wird für eine längere Lagerung bis 12 (14) Monate vorgesehen.

Kontroll-Konsortium:

Gruyère France

Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère
17 quai Yves-Barbier
70004 VESOUL Cedex

Gruyère IGP

Geschichte des Käses

In der Schweiz lässt sich die Käseherstellung bis 1155 zurückverfolgen. Der Name „Gruyère“ wurde ersmals in dem französisch sprechenden Teil der heutigen Schweiz in einer Urkunde von 1602 erwähnt. Unklar ist, wann dieser Käse seinen Weg in den französischen Teil des Jura gefunden hat. Weil dort der Beaufort und besonders der Comté wesentlich mehr produziert wurden, führt der „Gruyère de Savoie“ ein Leben im Schatten der großen Brüder“.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2013

Seine Eigenschaften

Der Teig ist weitgehend geschlossen, einige kleine Löcher sind aber durchaus erwünscht. Er eignet sich gut für Raclette. Bei lange gereiften „Gruyère de Savoie“ machen sich feine Reifekristalle auf der Zunge bemerkbar. Es passt ein körperreicher, leichter Weißwein oder ein körperreicher Rotwein (z. B. Bordeaux) dazu.

Herstellung und Reifung

Er ist ein Hartkäse aus Rohmilch hergestellt. Er lagert mindestens 6 Monate in feuchten Kellern. Der Käse wird regelmäßig gewendet, gebürstet und mit Salzlake gewaschen. Während der Lagerung wird die Qualität eines jeden Laibes geprüft. Wer „top“ ist, wird für eine längere Lagerung bis 12 (14) Monate vorgesehen.

Kontroll-Konsortium:

Gruyère France

Syndicat Interprofessionnel
du Gruyère
17 quai Yves-Barbier
70004 VESOUL Cedex

Langres AOP

Geschichte des Käses

Langres - ein Name, der klingt. Er steht sowohl für Weichkäse als auch für eine Landschaft im südöstlichen Paris Becken. Die Stadt Langres gehört zu den 50 schönsten Städten Frankreichs. Sein Ursprung liegt vermutlich 3 Jahrhunderte zurück. Mit Beginn des 20. Jahrhunderts ging es mit dem Langres bergab und er wurde ein rarer Saisonkäse. Das änderte sich erst um 1930, als die ersten Bauern sich auf diese Spezialität besannen und ihre Produktion wieder aufnahmen.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1991

Seine Eigenschaften

Im traditionellen Herstellungsverfahren entsteht ein hervorragender Weichkäse mit gewaschener Rinde, der sich nach der Reifung in hellem Gelb bis leicht braun präsentiert. Sein weißer Teig wird während der Reifung herrlich cremig. Typisch ist die Vertiefung in der Mitte der Oberseite. Klassisch gesehen ist der Langres ein Käse für den Abschluss eines Mahls, doch sollten Sie ihn unbedingt auch einmal warm genießen! Seine typische Mulde bietet sich geradezu an, dort etwas Alkohol wie Marc de Bourgogne oder Marc de Champagne einzufüllen, um damit seine Reifung auf köstlichste Weise zu vollenden.

Herstellung und Reifung

Der Käse wird aus tagesfrischer Milch hergestellt. Nach dem Entformen werden die Käse mit Trockensalz versehen. Nun kann endlich die Reifung beginnen. Sie dauert normalerweise mindestens 3 Wochen. Während der Reifung werden die Käse mit leichtem Salzwasser eingerieben, um die Bildung der Rotkultur zu unterstützen.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat interprofessionnel
du fromage de Langres
Chambre d'agriculture
Espace Turenne
52200 LANGRES

Morbier AOP

Geschichte des Käses

Der Morbier entstand bereits vor mehr als 200 Jahren, um 1795. Sein Name geht zurück auf das Dorf Morbier im Herzen des Juragebirges, in dem er entstanden ist. Die Bauern ließen die Milch gerinnen, gossen sie in die Form und bedeckten sie **mit Asche aus dem Kessel**, um sie vor Bakterien und Insekten zu schützen. Am Abend fügten sie zu diesem ersten Teil die geronnene Milch vom Abendmelken hinzu. So entstand der Morbier mit seinem Aschestreifen!

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 2001

Seine Eigenschaften

Die Rinde des Morbier ist natürlich, glatt, gleichmäßig und hat eine hellgraue bis beige-orange Farbe. Heute besteht der Aschestreifen aus Pflanzenkohle, erzeugt aus Buchs- oder Kiefernholz. Der schon elfenbeinfarbene Teig, dessen Farbe manchmal ins Gelb übergeht, entfaltet einen reinen Duft nach frischem Rahm mit einer leicht fruchtigen Note. Insbesondere rund um den Aschestreifen finden sich einige Löcher.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat Interprofessionnel
de défense du fromage Morbier
Avenue de la Résistance
39801 POLIGNY Cedex 1

Herstellung und Reifung

Die Produktion der Milch sowie die Herstellung und Reifung der Käse müssen in dem laut AOP-Vorgaben definierten geographischen Gebiet erfolgen. Die Milch muss roh verarbeitet werden. Das Futter der Kühe darf keine Siloprodukte enthalten. Den Kühen muss jeweils eine Weidefläche von mindestens einem Hektar pro Tier zur Verfügung gestellt werden. Die einzigen erlaubten Zutaten sind Milch, Lab, Milchfermente und Salz. Die Reifezeit muss mindestens 45 Tage betragen.

St. Maure Touraine AOP

Geschichte des Käses

Archivunterlagen besagen, dass sein Ursprung mit der arabischen Völkerwanderung zusammenhängt. Die Araber nahmen auch ihre Ziegenherden mit, um die Krieger zu ernähren. Einige dieser arabischen Familien blieben nach dem Krieg in Frankreich und siedelten sich auch in der Stadt Tour an. Es ist offensichtlich, dass der Ursprung dieses Käses mit dem arabischen Volk „Les Maures“ in Verbindung steht.

aus Ziegenrohmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Die Besonderheit dieses Ziegenkäses besteht darin, dass er während der Reifung trocknet und sich unterschiedlicher Schimmel (weiß, blau, grün) auf der Oberfläche entwickelt. Diese Schimmelbildung ist aber völlig normal. Je länger der Käse reift, um so intensiver wird sein Geschmack. Er erhält sogar einen leichten Nußgeschmack. Dazu sollten Sie am besten einen Wein seiner Region genießen.

Kontroll-Konsortium:

Comité Interprofessionnel
du Sainte Maure de Touraine
Chambre d'Agriculture d'Indre et Loire
38 rue Augustin Fresnel
37170 Chambray-lès-Tours

Herstellung und Reifung

Es ist außerordentlich wichtig für die Herstellung dieses Käses, dass nur frische Ziegenrohmilch verwendet wird. Es gibt bei der Herstellung 3 Vorgänge: 1) Die Käse werden der vorgeschriebenen Größe von 17 cm angepaßt. 2) Damit der Käse seine optimale Form behält und nicht bricht, wird er in der Mitte durch einen natürlichen Roggenhalm verstärkt. 3) Die Käse werden mit einer Mischung von trockenem Salz und Holzasche eingerieben. Früher bestreuten die Bauern die Käse mit Holzasche, um sie zu trocknen. Nach etwa 10-12 Tagen wird er in Schalen verpackt.

Münster AOP

Geschichte des Käses

Im Jahr 634 waren Benediktinermönche aus Italien in die Region südwestlich von Colmar gekommen. Rundherum lebten nur einige arme Bauern, deren Ansiedlung bald den Namen Münster bekam. Dieser Name leitet sich ab vom lateinischen Wort für Kloster = monasterium. Zur Verbesserung der Ernährungssituation der Menschen begannen die Mönche alsbald Käse herzustellen. Der Münster war geboren. Die Herzöge erhielten von den Bauern Abgaben in Form von Käse.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1969

Seine Eigenschaften

Am Münster kommt kaum ein Käseliebhaber vorbei. Man mag und schätzt diesen würzigen Kuhmilchweichkäse mit gewaschener Rinde. Aber original muss er sein, also aus den elsässischen und lothringischen Vogesen stammen. Manche der elsässischen Weine oder Getränke passen ganz besonders zu diesem würzigen Käse, auch ein elsässisches Bier.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat Interprofessionnel
du Fromage de Munster (SIFM)
1 place de la Gare
68000 COLMAR

Herstellung und Reifung

Wenn die Morgen- und Abendmilch in Wannen abgefüllt ist, wird sie zunächst leicht entrahmt und erwärmt, bevor Lab und Milchsäurebakterien zugeführt werden. Nach der Gerinnung wird der Bruch in die runde Form abgefüllt. Nach dem Entformen werden die Käse mit Salzlake eingerieben und müssen nun reifen. Die Käse verbringen mindestens 21 Tage in unterirdischen Kellern, wo sie alle 2 Tage gewendet und mit einer Mischung aus Salzwasser und Reifefermenten eingerieben werden. In dieser Zeit entwickelt sich die Rotkultur auf der Oberfläche.

Ossau Iraty AOP

Geschichte des Käses

Neben der Ziege gehört das Schaf zu den ältesten Haustieren. Es stammt aus den Steppen Asiens und gelangte ca. 2000 v. Chr. über Persien nach Europa. In der Bibel sind Lämmer die Opfertiere. Das Leiden Christi wird mit dem friedlichen und geduldigen Verhalten der Schafe verglichen. Die Schafsmilch hat gegenüber der Ziegenmilch mehr Fett und Eiweiß. Ebenso liegen die Werte für die meisten Mineralstoffe und Vitamine höher.

aus Schafmilch

geschützt seit 2003

Seine Eigenschaften

Aus reiner, wertvoller Schafmilch gekäst, hat der Ossau Iraty AOP einen vollmundigen, typischen Schafkäsegeschmack. Mit Senfsaucen genossen, ist die Harmonie nicht zu überbieten. Guten Appetit!

Herstellung und Reifung

Der Schafkäse schmeckt wegen der vielen während der Reifung gebildeten Aromastoffe besonders würzig. Er ist sehr verträglich. Ihm werden erstaunliche Kräfte zugeschrieben. Der Käse ist wegen des hohen Fett- und Eiweißgehaltes geschmeidiger und cremiger. Der Ossau-Iraty ist ein traditioneller Schnittkäse aus dem Baskenland und aus Béarn, einer Provinz der französischen Pyrenäen.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat de Défense AOP
OSSAU-IRATY
Baratchartenea
64120 OSTABAT ASME

Pont l'Evêque AOP

Geschichte des Käses

Der Pont l'Évêque, dessen Wurzeln bis ins 12. Jahrhundert reichen, gehört zu den berühmten Rohmilch-Spezialitäten der Normandie. Wie viele andere historische Käsesorten ist auch der Pont l'Évêque auf kluge Mönche zurückzuführen. Die Entwicklung der Eisenbahn-Linien gab der Pont l'Évêque-Produktion einen neuen Schub, denn schnell konnte der Käse auf die Bahnreise gen Paris gebracht werden, wo er in großen Mengen verkauft wurde.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1972

Seine Eigenschaften

Mit seiner goldgelben bis orangefarbenen Rinde und seinem hellgelben, cremigen Teig verwöhnt er durch seinen sahnigen, leicht fruchtigen bis nussigen Geschmack. Genießen Sie ihn mit einem vollmundigen Rotwein wie Volnay, Bourgueil oder Pomerol. Ein gut gekühlter Cidre aus der Normandie passt auch hervorragend.

Kontroll-Konsortium:

Certipaq
11 Villa Thoreton
75015 Paris, Frankreich

Herstellung und Reifung

Nachdem der Käsebruch in quadratische Formen abgefüllt ist, wird er zwei Tage bei 20 - 25°C gelagert. Nach dem Entformen werden die Käse dann in speziellen, unbeheizten Reifekellern (man nennt sie hâloirs) auf Weidengeflechten gelagert, regelmäßig gewendet und mit Trockensalz gesalzen. Zwischen dem 5. und dem 10. Tag werden sie mit leicht gesalzenem Wasser gebürstet. Danach wird er in Holzschachteln verpackt, in denen er 2 - 6 Wochen lang weiter reift, um sein volles Aroma zu entwickeln.

Pouligny-Saint-Pierre AOP

Geschichte des Käses

Seinen Namen hat der Käse von der Gemeinde Pouligny-Saint-Pierre im Loiretal. Die Ursprünge des Pouligny-Saint-Pierre stammen aus dem 18. Jahrhundert, die Käseformen wurden damals aus Holz oder Roggenstroh hergestellt. Die Form soll dem Kirchturm von Pouligny nachempfunden sein, um die Käse aus dem kleinen Dorf von den Käsen anderer Hersteller zu unterscheiden.

aus Ziegenrohmilch

geschützt seit 1972

Seine Eigenschaften

Fertig gereifter Pouligny-Saint-Pierre hat die typische Form einer steilen Pyramide ohne Spitze. Schon alleine seiner außergewöhnlichen Form wegen ist der Pouligny-Saint-Pierre ein idealer Käse für eine Käseplatte oder für ein Käsebuffet. Als Getränk eignen sich trockene, fruchtige Weißweine aus dem Loire-Tal.

Herstellung und Reifung

Anderen Überlieferungen zufolge soll der Käse zu Ehren von Napoleons Plänen für einen Feldzug nach Ägypten wie eine Pyramide geformt worden sein. Nach den heutigen Vorschriften darf die Milch für den Käse nur aus 22 Gemeinden der Region stammen, damit ist dies das kleinste aller französischen AOP-Gebiete. Die Reifezeit dauert mindestens 1 Woche, kann aber bis zu 4 - 5 Wochen verlängert werden.

Kontroll-Konsortium:

Le Syndicat du Pouligny-Saint-Pierre
Maison de l'Agriculture
65, Avenue Gambetta
36300 LE BLANC

Tomme de Pyrenees IGP

Geschichte des Käses

Tomme des Pyrénées wird bereits seit dem 12. Jahrhundert in der Gegend um Saint-Girons in den Pyrenäen hergestellt. Der Käse wurde lange Jahrhunderte fast ausschließlich von Bauern für den Eigenbedarf produziert, wobei nicht nur Kuh-, sondern auch Schaf- und Ziegenmilch verwendet wurden.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Fertig gereifter Tomme des Pyrénées hat ein Gewicht von 450 g bis 5,5 kg. Die Rinde wird mit einer schwarzen Paraffinschicht überzogen. Er ist 1 bis 2 Monate gereift. Der Teig ist elfenbeinfarbig und hat kleine Löcher. Der Geschmack ist cremig, mild und leicht salzig.

Herstellung und Reifung

Zur Herstellung des Tomme des Pyrénées wird die Milch mit Lab dick gelegt und dann geschnitten. Anschließend wird der Käsebruch in Formen gepresst. Der Käse reift dann in kühlen, trockenen Kellern für mindestens 21 bis zu 45 Tage. Dabei werden die Laibe regelmäßig gewendet.

Kontroll-Konsortium:

Qualisud
15 avenue de l'Océan
40500 SAINT SEVER

Reblochon AOP

Geschichte des Käses

Schon im 13. Jh. war der Reblochon AOP als „Steuervermeidungskäse“ bekannt. Findige Bauern reduzierten die Milchmenge, indem die Kühe abends nicht vollständig gemolken wurden. Nachdem die Steuereintreiber verschwunden waren, wurden die Kühe nachgemolken, und die dann gewonnene Milch war besonders sahnig und dickflüssig. Aus dieser wurde dann der Reblochon gekäst.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1958

Seine Eigenschaften

Im Reblochon AOP ist die ganze Vielfalt der Almen enthalten. Er kann das ganze Jahr über gegessen werden, wobei er im Frühjahr bis zum Herbst durch die guten Gräser der Almen besonders zu empfehlen ist. Er hat eine gelbe Rinde mit natürlichem Schimmel und einen geschmeidigen, speckigen Teig. Sein volles Aroma mit seinem nussigen Nachgeschmack macht ihn zu einer Spezialität, die auf der Zunge zergeht.

Herstellung und Reifung

Die Herstellung erfolgt ausschließlich im Department Haute-Savoie (mindestens 500 m ü. M.) aus Kuhmilch der Gebirgsrassen Abondance, Tarino und Montbéliarde. Er wird mit Gewichten in seine Form gepresst und lagert nach dem Salzbad zum Abtrocknen für mindestens 21 Tage auf Fichtenholzbrettern. Eine gleichmäßige Feuchtigkeit wird durch ein spezielles Einwickelpapier erreicht.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat Interprofessionnel
du Reblochon
Maison du Reblochon
28 rue Louis Haase
BP 55 - 74230 THÔNES

Roquefort AOP

Geschichte des Käses

Der Ursprung dieses berühmten Käses ist nach der Überlieferung auf eine Liebesgeschichte zurückzuführen. Da soll ein junger Hirte beim Anblick einer vorüberziehenden Schäferin sein Brot und seinen Schafsfrischkäse in einer Höhle des Cambalou-Berges einfach vergessen haben, als er ihren Spuren folgte. Einige Monate später kam er wieder an diesen Ort zurück und entdeckte seinen zurückgelassenen Käse, der in der Zwischenzeit von grün-blauen Adern durchzogen, also auf ganz natürliche Weise durch den Schimmel des Brotes beimpft worden war. Der junge Mann probierte und fand es köstlich. Der Roquefort war geboren. Wir wissen, dass der Roquefort zu den Lieblingskäsen Karls des Großen gehörte.

aus Schafrohmilch

geschützt seit 1979

Seine Eigenschaften

Nur die Käse von einwandfreier Qualität bröckeln nicht beim Anschneiden. Roquefort zeichnet sich durch seinen weißen Teig und den intensiven Blauschimmel aus. 9 Monate gereifter Roquefort hat eine besonders zartschmelzende Textur und einen sehr kräftigen aber nicht aggressiven Geschmack. Der Roquefort ist ein unverzichtbarer Bestandteil auf Käseplatten.

Herstellung und Reifung

Die frischen Käse werden pikiert, also mit Löchern versehen, um den Penicillium Kulturen Platz zu schaffen. Wenn der Nordwind in den Berg Combalou eindringt, belüftet er die Höhlen, die eine stets gleichbleibende Temperatur und Luftfeuchtigkeit aufweisen. Das sind idealen Reifebedingungen für den Roquefort. Der Edelschimmel entwickelt sich bei der 3-monatigen Reifung langsam.

Kontroll-Konsortium:

Confédération Générale de Roquefort
36, avenue de la République
12103 Millau Cedex

Rocamadour AOP

Geschichte des Käses

Der Rocamadour wurde das erste Mal im Jahr 1451 im Rahmen eines Lehnsvertrages zwischen dem Bischof von Évreux und seinen Vasallen schriftlich erwähnt. Schon damals wurde der Käse als besonders wohlschmeckend und wertvoll beschrieben, was man sowohl auf die Reichhaltigkeit der Pflanzen der Region, die die Ziegen zu fressen bekamen zurückführte, als auch auf die besondere Art der Herstellung des Käses.

aus Ziegenrohmilch

geschützt seit 1999

Seine Eigenschaften

Der Rocamadour AOP ist ein sehr kleiner, runder Käse. Er hat nur einen Durchmesser von 4 - 5 cm, eine Höhe von nur 1,5 cm sowie ein Gewicht von 35 bis 40 Gramm. Rocamadour hat jung ein leicht säuerliches Aroma. Mit zunehmender Reife entwickelt er eine delikate, seidige Rinde, die zunächst, weiß, später gelb bis braun wird. Der Teig ist weiß und cremig.

Herstellung und Reifung

Heute darf er im Karsthochland „Les Causses“ und in Teilen der Départements Dordogne und Tarn-et-Garonne hergestellt werden. Es darf nur Milch der Ziegenrassen Alpine und Saanen sowie deren Kreuzungen verwendet werden. Üblicherweise reift der Käse 12 bis 15 Tage.

Kontroll-Konsortium:

Syndicat des Producteurs
de Fromages Rocamadour
Maison de l'agriculture du Lot
430, av. Jean Jaurès B.P.199
46004 Cahors cedex

Tomme de Savoie IGP

Geschichte des Käses

Dieser Käse hat vor dem 16 Jahrhundert begonnen, er wurde mit der Magermilch, Restbestand von der Butter, hergestellt. Der Name „Tomme de Savoie“ wird ausschließlich für Käse, die Produktion und Raffination werden an den Abteilungen der Savoie und Haute-Savoie geführt vorbehalten. Die Tomme de Savoie hat das Label IGP und das Wort „Savoie“ ist auf dem Käse geschrieben.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Tomme de Savoie hat sein rustikales Aussehen und seinen eigenen Geschmack. Der wirkliche Tomme de Savoie ist erkennbar durch die Anwesenheit von „Savoie“ auf seiner Rinde am Rand und ist seit 1996 durch eine IGP (geschützte geografische Angabe), dem offiziellen Zeichen europäischer Qualität, die die Berücksichtigung präziser Anforderungsspezifikationen impliziert, geschützt.

Kontroll-Konsortium:

Tomme de Savoie

Syndicat interprofessionnel
de la Tomme de Savoie
Maison de l'Agriculture
52 Avenue des Iles
74994 Annecy cedex 9

Herstellung und Reifung

Hauptsächlich aus Rohmilch (Thermisierung jedoch erlaubt) von den Adondances- und Montbeliarde Tarines-Kühen wird Tomme de Savoie im Naturkeller 1-3 Monate verfeinert. In dieser Zeit entwickelt sich die Mucor (Schimmel) natürlich auf der Rinde; es wird sorgfältig von Hand nach jedem Wenden abgerieben. So bekommt die Rinde langsam ihre graue Farbe, mit „Blumen“ gelb oder rot, Zeichen von Qualität und guter Käsereifung punktiert.

Geschichte des Käses

Der Käse verdankt seinen Namen der Stadt Stilton, die im Herzen Englands in der Grafschaft Cambridgeshire liegt. 1723 hat Richard Bradley, ein Botanikprofessor an der Universität Cambridge, ein Rezept für den Stilton veröffentlicht. Da die Stadt Stilton an einer englischen Hauptverkehrsstraße liegt, die London mit Nordengland verbindet, wurde der Käse schnell bekannt. Der Stilton kann nur in den Grafschaften Leicestershire, Derbyshire und Nottinghamshire hergestellt werden.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Als junger Käse ist der Stilton noch ziemlich bröselig und schmeckt leicht säuerlich. Mit zunehmender Reife wird der Teig glatt, hat eine feine, nahezu butterartige Textur und einen kräftigeren, ausgereiften Geschmack. Die Engländer als große Liebhaber von Portweinen tränken ihren Stilton gerne mit diesem Wein und lassen das Ganze einige Tage durchziehen. Ein Gedicht!

Kontroll-Konsortium:

Stilton Cheesemakers' Association
PO Box 384A
Surbiton
Surrey

Herstellung und Reifung

Die Milch wird kurze Zeit zum Pasteurisieren erhitzt und durch Lab zum Gerinnen gebracht. Es kommt Penicillium roquefortii hinzu, das für die Bildung des Edelschimmels sorgt. Der Teig bildet eine offene, flockige Textur, die sehr wichtig ist für die Ausbreitung des Blauschimmels. Die Reifung dauert mindestens 9 Wochen. Nach etwa 6 Wochen hat sich die typische Stilton-Rinde gebildet. Danach wird der Käse gestochen, damit genügend Luft für die Entwicklung des Edelschimmels und die herrliche Marmorierung im Teig ist. Stilton darf nicht in der Stadt Stilton produziert werden!

Manouri g.U.

Geschichte des Käses

Manouri wird seit mindestens dem 19. Jahrhundert im Zentrum und im Westen von Makedonien und in Thessalien gekäst. Nach den EU-Vorschriften darf er heute ausschließlich im Gebiet Zentral- und Westmakedonien sowie Thessalien hergestellt werden. Manouri darf nur von Schaf- und Ziegenrassen aus dieser Region stammen, die traditionell gehalten werden und sich von Pflanzen und Kräutern der Region ernähren.

aus Schaf-/ Ziegenmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Fertiger Manouri ist weiß, weich und ohne Rinde. Er schmeckt mild, nach Molke und hat ein leichtes Zitronenaroma. Er enthält nur wenig Salz und eignet sich daher auch zur Zubereitung von Nachspeisen, Kuchen oder Gebäck. Manouri lässt sich außerdem recht gut in der Pfanne braten. Manouri wird in Griechenland hauptsächlich als Süßspeise mit Honig und Nüssen gegessen.

Herstellung und Reifung

Zur Herstellung von Manouri wird die Molke, die bei der Feta-Herstellung anfällt, mit Milchfett von Schaf- oder Ziegenmilch angereichert. Wenn der Käsebruch die Temperatur von 88° bis 90°C erreicht hat lässt man ihn für 15 bis 30 Minuten ruhen, bevor man ihn für 4 bis 5 Stunden zum Abtropfen in Stoffsäcke füllt. Der Manouri wird dann bei 4° bis 5°C aufbewahrt.

Kontroll-Konsortium:

AGROCERT
Agricultural Products Certification and Supervision Organization
Patision & Androu Strasse 1
11257 Athen- Griechenland

Feta g.U.

Geschichte des Käses

Nach Homers Odysee, war der Zyklop Polyphemus der Erste, der Käse und spezifisch, Schafskäse (FETA) zubereitete. Polyphemus transportierte die Milch von seinen Schafen in Lammfellen und eines Tages erkannte er, dass die Milch zu Käse geronnen war. Der Käse, der von Poliphemus auf diese Art hergestellt wurde, gilt als der Stammvater des Fetas.

aus Schaf-/ Ziegenmilch

geschützt seit 2002

Seine Eigenschaften

Der Feta wird traditionell entweder aus Schafsmilch oder aus einer Mischung von Schafs- und Ziegenmilch hergestellt, wobei der Anteil der Ziegenmilch 30% nicht übersteigen darf. Er muss 2 Monate in Salzlake reifen und erhält dadurch sein intensives Aroma und eine leicht bröckelige Konsistenz. Auf Grund seines niedrigen pH-Wertes schmeckt er leicht säuerlich und wegen der Reifung in Salzlake leicht salzig. Der beliebteste Käse in Griechenlands.

Herstellung und Reifung

Pasteurisierte Ziegen- und Schafsmilch wird mit Lab zur Gerinnung gebracht. Danach wird die Käsemasse in Würfel geschnitten und von der Molke getrennt. Diese Käsewürfel, oder gerne auch Käsebruch genannt, werden in Formen geschüttet. Ein Pressen des Bruchs ist verboten. Die Fetablöcke werden in Metallkanistern mit Salzlake gelegt und müssen mindestens 8 Wochen unter Luftabschluss reifen. Salz dient als natürliches Konservierungsmittel und verhindert die Entwicklung von Bakterien und Mikroorganismen.

Kontroll-Konsortium:

AGROCERT
Agricultural Products Certification and Supervision Organization
Patision & Androu Strasse 1
11257 Athen- Griechenland

Geschichte des Käses

Der Ort, in dem der Asiago DOP seinen Ursprung findet, stimmt mit dem Gebiet überein, von dem er seinen Namen hat: Die Hochebene von Asiago in Venetien. Bereits im Jahre 1000 n. Chr. war die Hochebene der 7 Gemeinden ein bekannter Weideplatz für Kühe, aus deren Milch ein geschmackvoller Käse gewonnen wurde. Für die ansässigen Familien war der Käse immer ein wichtiger Baustein der täglichen Ernährung.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Je nach Dauer der Reifung werden zwei Arten von Asiago unterschieden: der „Pressato“, der frische Typ, dessen Reifung einen Monat dauert und einen leicht würzigen Geschmack erzeugt, und der „d‘Allevo“, der reifere Typ mit einem ausgeprägten, kräftigen Geschmack, dessen Reifezeit neun und mehr Monate erreicht. Der Ältere ist ideal für ein leichtes Mahl. Welche Reifestufe Sie haben, entnehmen Sie dem Preisetikett.

Herstellung und Reifung

Die Herstellungstechnik des Käses ist auf örtliche Verarbeitungsmethoden zurückzuführen. Der Käse wird aus Vollmilch hergestellt. Seine Reifezeit beträgt 20 - 40 Tage. Soll der Käse länger gelagert werden, nämlich 3 - 12 Monate, nimmt man für die Produktion entrahmte Milch.

Kontroll-Konsortium:

CONSORZIO TUTELA
FORMAGGIO ASIAGO
Corso Fogazzaro, 18
36100 Vicenza, Italien

Fontina DOP

Geschichte des Käses

Es ist kaum möglich, vom Aostatal und von seinen Käse zu sprechen, ohne dabei die Berge dieses schönen Gebietes zu erwähnen. Die Region liegt nämlich inmitten einer Welt von Bergen, Tälern, Weiden und Wäldern, die den Käse geprägt haben. Die Bezeichnung „Fontina“ wurde erstmals in einem auf das Jahr 1717 zurückgehenden Dokument angeführt, das vor kurzem im Archiv des Hospizes des Großen Sankt Bernhard entdeckt wurde.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Dank der besonderen Konsistenz der Käsemasse, die bei 60°C leicht schmilzt, ist der Fontina zur wichtigsten Zutat des „Regionalgerichtes“ des Aostatales geworden: es ist dies die sogenannte „Fonduta“, ein aus Milch, Butter, Fontina und gegebenenfalls mit Trüffel veredeltes Gericht. Doch Fontina ist auch ein ausgezeichneter Tischkäse.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Produttori Fontina della Valle d'Aosta
Regione Borgnalle, 10/L
11100 AOSTA, Italien

Herstellung und Reifung

Durch die Verwendung der sozusagen im „Naturzustand“ belassenen Milch erhält man einen besseren Geschmack, ein besseres Aroma und eine höhere Qualität des Käses. Die frischen Laibe werden gesalzen und in Reifungsräumen eingelagert. Die Reifung dauert durchschnittlich vier bis acht Monate. Der Käse wird tagtäglich manuell behandelt und gepflegt: in den ersten drei Monaten werden die auf Tannenholzbrettern gelagerten Laibe jeden Tag umgedreht.

Gorgonzola DOP

Geschichte des Käses

Der Gorgonzola wurde irgendwann in grauer Vorzeit geboren. Wenn es stimmt, dass seine Ursprünge im ersten Jahrhundert liegen, dann geht er jetzt schon in sein drittes Jahrtausend. Seit jeher ist dieser Käse Gegenstand von Legenden, Geschichten und Anekdoten, da über seine Herkunft nun einmal nichts Genaues bekannt ist. Aus der Literatur verschiedener Jahrhunderte lässt sich ersehen, dass der Gorgonzola schon seit geraumer Zeit in Italien und Europa bekannt ist. Seinen Namen hat der Gorgonzola wohl von dem kleinen Ort vor den Toren von Mailand, wo einst die Kuhherden Halt machten. Daher stammt die Bezeichnung „Stracchino“, vom Dialektwort für „müde“ abgeleitet, da der Käse aus der Milch von müden Kühen hergestellt wird.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1953

Seine Eigenschaften

Es gibt zwei Typen des Gorgonzola DOP:

a) den **„Dolce“**, eine weichere, mildere, frischere Sorte
b) den **„Piccante“,** die Sorte, die länger gelagert (mindestens 3 Monate) und noch handwerklich produziert ist.

Genießen Sie diese Spitzenqualität.

Herstellung und Reifung

Noch heute ist der Gorgonzola ein weißer bis strohgelber Käse, der ausschließlich aus pasteurisierter Vollmilch hergestellt wird. Seine Sprenkel stammen vom natürlichen Prozess der Schimmelbildung. Er wird dort gelagert, wo er hergestellt wird.

Kontroll-Konsortium:

GORGONZOLA

Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola
Via Andrea Costa, 5/c
28100 NOVARA, Italien

Grana Padano DOP

Geschichte des Käses

Der Grana Padano zeichnet sich durch eine tausendjährige Geschichte aus. Im Jahr 1135 schufen die Mönche des Zisterzienserordens in der fruchtbaren Po-Ebene Italiens (dem Valle Padana) ein ausgesprochenes Meisterstück. Ein vollkommen neues Rezept ermöglichte es ihnen, aus überschüssiger Milch einen schmackhaften Käse herzustellen. Aufgrund seiner körnigen Struktur lag es nahe, diesem exklusiven Käse den Namen „Grana“ (vom italienischen „granuloso“ = körnig) zu geben. Dies sind die Ursprünge des köstlichen und qualitativ besonders hochwertigen Grano Padano.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1955

Seine Eigenschaften

Der Käse zeichnet sich durch seine geschmeidige Körnigkeit und angenehme Milde aus. Er ist ideal zum Gratinieren von Gerichten. Nach 16 Monaten eignet sich der Grana Padano DOP perfekt als feine Ummantelung von Fleisch und Gemüse und zum Garnieren von Kroketten. Mit zunehmender Reifung entfaltet der Käse einen würzigen Geschmack sowie ein vollmundiges Aroma, das an Nüsse erinnert. Nach über 20 Monaten ist der Grana Padano D.O.P. „veredelt“.

Herstellung und Reifung

Seit fast 1.000 Jahren wird der Grana Padano DOP nach dem unveränderten traditionellen Rezept aus teilentrahmter Kuhmilch hergestellt, die ausschließlich aus dem betreffenden Produktionsgebiet stammen darf. Nach langem und sorgfältigem Reifeverfahren von 10 Monaten ist der Grana Padano DOP bereit zum Verzehr.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Tutela Grana Padano
Via XXIV Giugno, 8
25010 San Martino Della Battaglia
Desenzano del Garda (BS)
ITALY

Trentingrana DOP

Geschichte des Käses

„Grana“ - das ist uralte, gewachsene italienische Käse-Tradition. Will man den Ursprüngen dieses einmaligen Produktes auf den Grund gehen, dann muss man schon ins Jahr 1000 n.Ch. zurückblättern. In dieser Tradition steht auch der „Trentingrana“, jener herzhafte Italiener, der seit nunmehr 80 Jahren in der Region Trentino hergestellt wird. Und das in einem Produktionsprozess, der so einzigartig ist wie sein Geschmack.

Spezieller Typ des Grana Padano

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1987

Seine Eigenschaften

Der Käselaib ist rundum mit dem Logo der Trentiner Berge gekennzeichnet und gibt dem Verbraucher die Garantie für einen qualitätssicheren Einkauf. Der Trentingrana DOP passt zu allen Gerichten. Seine Stärke liegt in seiner Milde. Er eignet sich sowohl in geriebener Form, als auch zum Aperitif oder zum Abschluss eines köstlichen Mahls.

Kontroll-Konsortium:

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO
Gustatevi il nostro mondo

Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini s.c.a.
Via Bregenz 18
38121 Trento (TN)

Herstellung und Reifung

Hergestellt wird er ausschließlich aus Rohmilch der hiesigen Bergregion, Lab und Salz. Konservierungsstoffe gibt es nicht im „Trentingrana“ Selbstverständlich wird dieser Edelkäse auch absolut gentechnikfrei erzeugt. Um die einzigartige Qualität zu sichern, achtet die Trentiner Käsereigenossenschaft peinlich genau auf die Einhaltung ihrer strengen Vorschriften: Heuernte, Milchgewinnung und Verarbeitung in der Käserei unterliegen strengen Vorschriften: Die Verwendung von Silagefutter ist verboten. Die Reifung dauert 22-24 Monate.

Parmigiano Reggiano DOP

Geschichte des Käses

Die auch uralten Urkunden über diesen Käse, sind zahlreich. Sie bestätigen uns, dass bereits damals der Parmigiano für Nudelgerichte verwendet wurde, so dass er seit etwa 700 Jahren hergestellt wird. Diese Vergangenheit ist der Stolz der Hersteller des Parmigiano Reggiano. Die Produzenten widmen dem Schutz des Erzeugnisses eine besondere Aufmerksamkeit. So wurde bereits 1927 das erste „Consorzio Volontario tra Produttori del Reggiano“ gegründet, das 1934 bereits mehrere Provinzen umfasste.

aus Kuhrohmilch

geschützt seit 1957

Seine Eigenschaften

Das Markenzeichen mit der Aufschrift „Parmigiano-Reggiano“ wird auf den gesamten seitlichen Rand der Laibe eingeprägt, weshalb es auch auf kleinsten Stücken noch zu erkennen ist. Dank seiner langen Lagerung (12-24 Monate) ist der Käse außerdem leicht verdaulich. Es ist kein Zufall, dass sich der große Molière im fortgeschrittenen Alter vor allem mit Parmesankäse ernährt hat.

Kontroll-Konsortium:

CONSORZIO DEL FORMAGGIO
PARMIGIANO-REGGIANO
Via Kennedy, 18
42124 - Reggio Emilia - Italia

Herstellung und Reifung

Dank vieler Molkereien kann die Milch in kürzester Zeit vom Stall direkt zum Verarbeitungsbetrieb gebracht werden, was sich offensichtlich auf die Erhaltung der qualitativen Eigenschaften des Produktes positiv auswirkt. Die Milch wird die ganze Nacht hindurch ruhen gelassen. Dadurch kann ein Großteil der Sahne an die Oberfläche treten, die dann zu Butter verarbeitet wird. Die Qualitätskontrolle wird durch einen Fachmann durchgeführt, unter Verwendung zweier einfacher Instrumente: dem herkömmlichen kleinen Hammer und der Schraubnadel.

Geschichte des Käses

Den Montasio soll im 13. Jahrhundert ein Mönch der Abtei von Moggio erfunden haben, dem Kloster der Almen des Montasio. Seit 1987 verfolgt ein Konsortium den Zweck, „die Herstellung und den Verkauf des Montasio-Käses, jede zweckmäßige Initiative zum Schutz seiner typischen Eigenschaften und Merkmale zu fördern, seinen Konsum zu verbreiten, seine Vermarktung und Ausfuhr zu unterstützen."

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Beim jungen Montasio ist die Rinde glatt, elastisch und hellbraun; die Masse ist kompakt, weiß bis strohgelb und zeigt eine charakteristische kleine Lochung. Bei längerer Reifung wird die Rinde trockener und die Käsemasse körnig und brüchig. Der typisch milde Geschmack des „frischen" Käses nimmt bei den reiferen Laiben einen aromatischen und leicht würzigen Ton an. Diese können außerdem auch als Reibkäse verwendet werden.

Herstellung und Reifung

Der Gesundheitszustand der einzelnen Milchkühe wird äußerst sorgfältig und genau geprüft. Es handelt sich dabei um die in dieser Gegend typische rotgefleckte Rasse. Die Milch zur Erzeugung des Käses wird zweimal täglich zur Molkerei gebracht. Die Milch muss aus der Region Friaul, den Provinzen Belluno,Treviso und Padua stammen. Nach einer Lagerung von wenigstens 100 Tagen darf der Montasio keine Mängel aufweisen.

Kontroll-Konsortium:

MONTASIO

Consorzio Tutela del Formaggio Montasio
Vicolo Resia 1/2
33033 Codroipo (UD)

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Geschichte des Käses

Seit 1996 trägt Büffelmozzarella die Schutzmarke DOP, d.h. eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Hierfür muss er aus der Region Kampanien kommen. Die Geschichte des Mozzarella hängt mit der Geschichte der Büffel zusammen. Das Einzige, was wir sicher wissen, betrifft ihre Zucht, die sich ab dem 12. Jahrhundert entwickelt hat. Die Region Kampanien liegt in Süditalien. Das Wort „Kampanien“ setzt sich aus „campus“ (das Land) und dem Namen der Stadt „Capoue“ (Capua) zusammen.

aus Büffelmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Der Mozzarella ist ein italienischer Pasta filata Käse, der aus Büffelmilch hergestellt wird. Diese verleiht ihm einen besonderen Geschmack. Er kann pur verzehrt werden - natur oder mit einem Hauch nativen Oliven -l oder für zahlreiche italienische Gerichte wie Pizza, mit frischen Tomaten, in Salaten, Pasta, usw. verwendet werden. Gut verpackt und in Lake gelagert hält sich der Mozzarella bis zu etwa 2 Wochen.

Herstellung und Reifung

Der Käsebruch wird mit sehr heißem Wasser (80 - 90°C) überbrüht. Anschließend wird der Teig mehrmals angehoben und gezogen, bis man eine homogene, fadenziehende Mischung erhält. Nach der Filata wird er „mozzata“ (italienisch für „geschnitten“), um die richtige Größe zu bekommen. Anschließend wird er 20 Minuten lang in kaltes Wasser getaucht damit er wieder eine festere Konsistenz bekommt und dann in eine leichte Salzlake gelegt, in der das Produkt bis zum Verzehr verbleibt.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP
Viale Carlo III, 156,
81020 San Nicola La Strada (CE),
Italien

Pecorino Toscano DOP

Geschichte des Käses

Der Pecorino wird in der Toscana meist als „Cacio“ bezeichnet, ein Beweis dafür, dass dieser Käse seit uralter Zeit hergestellt wird. Der Ausdruck „Cacio“ wurde vor 1100 Jahren aus dem lateinischen „caseus“ in „Cacio“ umgeändert. Im Mitteilungsblatt des „Comizio Agrario di Siena“, der landwirtschaftlichen Versammlung von Siena, aus dem Jahre 1866 wurde beispielsweise ein Handbuch für die Herstellung des „Cacio“ veröffentlicht.

aus Schafmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Der Laib ist zylindrisch mit leicht gewölbtem Rand und einem Gewicht von 0,75 bis 3,5 kg. Die Farbe des Teigs ist weiß bis leicht strohgelb mit zartweichem Teig bei der frischen Sorte und reicht von leicht bis ausgeprägt strohgelb bei der reifen Sorte. Die Rindenfarbe variiert von gelb bis strohgelb beim jungen Käse und von durchschnittlich bis kräftig gelb beim reifen Käse. Der Geschmack ist feinwürzig, charakteristisch und wird in der Regel als „mild“ definiert. Lange Reifezeiten verstärken Geschmack und Aroma des Käses, der jedoch nie pikant wird.

Herstellung und Reifung

Um den Namen „Pecorino Toscano“ führen zu dürfen, muss der Käse dem Regelwerk zu 100% entsprechen. Das heißt in erster Linie, dass nur Schafsmilch verwendet werden darf, die zudem aus dem Ursprungsgebiet stammen muss. Die Reifezeiten sind genau festgelegt: mindestens 20 Tage für den jungen Käse (“fresco“) und mindestens 4 Monate für das reife Produkt (“stagionato“).

Kontroll-Konsortium:

Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP
Viale Goffredo Mameli, 17
58100 Grosseto (GR)

Pecorino Sardo DOP

Geschichte des Käses

Die Geschichte dieser Käsesorte ist uralt und eng mit den charakteristischen Erzeugnissen verbunden, auf die Sardinien mit Recht stolz ist. Es handelt sich um einen halbgekochten Käse, der sich auf eine weit zurückliegende Tradition stützt und auf der gesamten Insel hergestellt wird. Heute ist der Pecorino in Amerika sehr beliebt, wo viele ausgewanderte Italiener in dritter oder vierter Generation leben.

aus Schafmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Es gibt 2 Arten von Pecorino Sardo: der „Pecorino Sardo dolce“ (der milde Pecorino) und der „Pecorino Sardo maturo“ (der reife Pecorino). In beiden Fällen ist das Eigenschaftswort nicht als eine rein zufällige Ergänzung des Namens zu verstehen, da beim ersten eine besondere Eigenschaft des Geschmackes und im zweiten die längere Reifungsdauer verdeutlicht wird.

Herstellung und Reifung

Auch das Ausgangsprodukt, die Milch der Schafe der sardischen Rasse, ist eng mit der Tradition verbunden. Die Umgebung und die klimatischen Bedingungen wurden zum entscheidenden Faktor für den Käse. Nach Salzung folgt die Reifungsphase. Die Reifung dauert 2-12 Monate nach genauen Richtlinien und ergibt die unterschiedlichen Geschmacksstufen.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP
Via S. Alenixedda n. 2
09128 Cagliari, Italien

Pecorino Romano DOP

Geschichte des Käses

Der Name „Pecorino“ ist ein allgemeiner Ausdruck für Käse nur aus Schafsmilch. Das ursprüngliche Produktionsgebiet lag in der sogenannten „Römischen Campagna“, war also Namensgeber. Wenn jedoch die Umgebung Roms auch die Wiege der industriellen Verarbeitung des Pecorino war, so ist seit dem vergangenen Jahrhundert Sardinien das größte Produktionszentrum dieses Käses geworden. Heute noch wird nämlich der Pecorino Romano trotz seines Namens zum Großteil in dieser Region hergestellt.

aus Schafmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Die weiße oder leicht strohgelbe Masse ist meist kompakt oder zeigt eine äußerst kleine Lochung. Das Aroma des Käses ist wohlduftend und charakteristisch, und sein Geschmack würzig und pikant.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano
Corso Umberto I, 226,
08015 Macomer NU, Italien

Herstellung und Reifung

Die Verarbeitung der Milch erfolgt nach einer genau festgelegten Methode. Die dickgelegte Milch wird in kleinste „Klumpen“ gebrochen. Die Käsemasse wird daraufhin gepreßt. Die Salzung erfolgt in eigenen Räumen, die einst als „caciare“ (Käseräume) bezeichnet wurden. Das Salzen ist für das gute Gelingen des Käses von besonderer Bedeutung, weshalb dieser heikle Vorgang den eigenen Salzmeistern übertragen wird. Die Reifung des Käses muss mindestens acht Monate dauern.

Provolone Valpadana DOP

Geschichte des Käses

Dass die Käseproduktion in Italien eine uralte Tradition hat, ist bekannt. Dass es in Italien über 400 Käsesorten gibt, sich also hinter Frankreich nicht verstecken muss, ist für einige neu. Über die Herkunft des Namens Provolone gibt es unterschiedliche Auffassungen. Auch die Produktion ist innerhalb Italiens gewandert, derzeit ist sie besonders auf Venetien, die Lombardei und die Provinz Cremona konzentriert.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Provolone ist eine wirkliche italienische Spezialität mit einer besonderen Geschmacksnote - je nach Reifungsstufe von mild bis pikant. Bestreicht man den Provolone leicht mit Butter, dann ergibt sich eine vorzügliche Geschmackskomposition. Ein weiterer Tipp: Er eignet sich zum Überbacken und schmeckt zu einem Glas körperreichem Wein. Durch seinen ausgeprägten Charakter ist er ein kulinarischer Genuss.

Herstellung und Reifung

Die Verarbeitung des Käses beinhaltet einen ganz besonderen Vorgang: Das Spinnen der Masse. Hierbei wird der Käsebruch wie eine Knetmasse so lange bearbeitet, bis er durch das Eintauchen in sehr heißes Wasser elastisch wird. Es wird darauf geachtet, dass sich eine glatte lochlose Oberfläche ergibt. Nach dem Salzbad werden die Käse mit Schnüren gebunden und 3-5 Monate zur Reifung aufgehängt.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Tutela Provolone Valpadana
Piazza Marconi, 3
26100 Cremona (Italia)

Stilfser DOP

Geschichte des Käses

Die Herstellung des Stilfser DOP lässt sich urkundlich bis ins Jahr 1914 zurück verfolgen. Diese Zeitangabe geht u. a. auf die Beschreibungen des Tiroler Historikers Hermann Hopfgartner zurück. Dass der Käse, wie in den Grundbüchern jener Zeit belegt, auch als Tauschmittel Verwendung fand, liefert den Nachweis für die Bedeutung des Stilfser.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2007

Seine Eigenschaften

Der Stilfser DOP wird als Rundlaib produziert, und sein Äußeres ist von einer gelb-orangen bis bräunlichen Farbe geprägt. Das Innere des Käses, das mit einer unregelmäßigen erbsengroßen Lochung durchzogen ist, ist unvergleichlich cremig-schmelzend. Der pikant-würzige Geschmack des Käses mit seinem intensiven vollen Aroma und seine weiche und elastische Konsistenz, der seinesgleichen sucht, verzaubert Käse-Liebhaber weit und breit.

Herstellung und Reifung

Die Besonderheiten beginnen schon beim Selektieren der Kuhmilch, die nur von ausgesuchten Almen stammt, die 1000 m ü. M. am gleichnamigen Pass liegen. Man muss strenge Auflagen erfüllen, die z. B. die Fütterung von Maissilage untersagt. Der Käse wird nach alter Tradition hergestellt, die Lochung entsteht durch die Pflege mit einem speziellen Bakterium während der Reifung.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Formaggio Stelvio
Via Innsbruck 43
39100 Bolzano

Taleggio DOP

Geschichte des Käses

Der Taleggio stammt ursprünglich von dem Val Taleggio, einem Tal der Provinz Bergamo. Die Käser des gleichnamigen Tales erkannten die Notwendigkeit, Produkte von den aus anderen Gegenden kommenden Erzeugnissen zu unterscheiden. Die ersten Urkunden über Taleggio gehen auf das 12. Jahrhundert zurück. Die Notwendigkeit, die besonderen Eigenschaften des Taleggio und die für seine Herstellung verwendeten Techniken genau festzulegen, um ihn besonders zu kennzeichnen, wurden bereits 1955 erkannt und gesetzlich festgelegt.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1988

Seine Eigenschaften

Die Rinde ist strohgelb, und die unregelmäßige, grau-grüne Schimmelbildung ist normal. Das Innere erscheint kompakt, brüchig und weiß. Typisch ist der Geruch des Taleggio, der aromatisch und teils stechend ist. Als Schlussgang beim Mahl ist er besonders beliebt. Dazu gehört ein lombardischer Rotwein.

Herstellung und Reifung

Die derzeitigen Verarbeitungsmethoden unterscheiden sich kaum von den alten. Heute werden nur ausgewählte Fermente eingesetzt, zum Zwecke einer gleichmäßigeren Qualität. Die 25-50 Tage dauernde Reifung findet in Räumen statt, die eine Temperatur zwischen 3°C und 8°C sowie eine Luftfeuchtigkeit von 85-90% besitzen müssen. Diese idealen Bedingungen finden sich in den sogenannten „Casere“, den natürlichen Grotten. Diese ermöglichen die besonderen Reifebedingungen, da durch sie ständig frische und feuchte Luft zieht, ähnlich wie beim Roquefort.

Kontroll-Konsortium:

Consorzio Tutela Taleggio
Via Roggia Vignola 9
24047 Treviglio, Bergamo (Italia)

Edam Holland BGA

Geschichte des Käses

Edamer blickt auf eine lange Geschichte zurück. Bereits im Mittelalter wurde der Käse in Edam hergestellt und schon im 14. Jahrhundert wurde er mit einer Wachsschicht überzogen, um ihn länger haltbar zu machen. Er war früher ein beliebter Proviant auf den Schiffen. Deshalb war er zwischen dem 14. und 18. Jahrhundert der beliebteste Käse auf der Welt.

aus Kuhmilch

geschützt seit 2010

Seine Eigenschaften

Die typische Form des Edamers ist die einer Kugel. In dieser Form wird der Käse auch heute noch in den Niederlanden produziert. Fertig gereifter Edamer hat eine gelbe, feste und trockene Rinde, die mit einer roten Paraffinschicht überzogen ist. Der Geschmack des Edamers ist leicht säuerlich, mild und rein und wird mit zunehmender Reife kräftiger und herber.

Herstellung und Reifung

Die Herstellung von Edamer ist klassisch. Erst wird die Milch mit Lab dick gelegt. Anschließend wird die Gallerte geschnitten und der Käsebruch in Formen gefüllt und gepresst. Der Edamer wird gesalzen und reift dann für 6 bis 8 Wochen.

Kontroll-Konsortium:

COKZ
Kastanjelaan 7
3833 AN LEUSDEN

Gouda Holland BGA

Geschichte des Käses

Die Gouda-Produktion kann auf eine lange Käsetradition zurückblicken. Der Käse, der in der westholländischen Stadt Gouda unweit von Rotterdam verkauft wurde, erhielt ab dem 17. Jahrhundert die Bezeichnung Goudse kaas (Gouda Käse). Die beiden Sorten Noord-Hollandse Gouda und Gouda Holland sind als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) bzw. als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) eingetragen.

Käsemarkt in Gouda

aus Kuhmilch

geschützt seit 2010

Seine Eigenschaften

Die Rinde des Holland Gouda ist geschlossen, glatt, trocken, sauber und schimmelfrei, der elfenbeinfarbige bis gelbe Teig ist schnittfest, aber weich und geschmeidig, wird aber mit zunehmender Reife fester und weist ungleichmäßige Löcher auf. Je nach Reifegrad ist der Geschmack des Gouda Holland duftend, angenehm und mild bis würzig. Der Gouda Holland hat einen Fettgehalt von mindestens 48% und höchstens 52% i.Tr.

Herstellung und Reifung

Gouda darf nur aus Kuhmilch niederländischer Betriebe bestehen, in den Niederlanden zu Gouda verarbeitet werden und muss auch in den Niederlanden reifen. Nach dem Pressen wird der Gouda in eine Salzlake getaucht. Der Gouda Holland reift dann bei mindestens 12°C für mindestens 28 Tage bis hin zu über einem Jahr.

Kontroll-Konsortium:

COKZ
Kastanjelaan 7
3833 AN LEUSDEN

Noord-Hollandse Gouda BOB

Geschichte des Käses

Die Herstellung von Gouda ist bereits seit mehreren Jahrhunderten bekannt. Seit etwa 1900 wird der Gouda auch industriell hergestellt. Noord-Hollandse Gouda wird ausschließlich industriell hergestellt, dabei muss die Produktion und das Ergebnis die strengen Qualitätsanforderungen erfüllen, die bereits im Jahr 1911 erlassen wurden.

aus Kuhmilch

geschützt seit 1996

Seine Eigenschaften

Fertig gereifter Noord-Hollandse Gouda erreicht ein Gewicht von 25 bis 30 kg. Die Rinde des Noord-Hollandse Gouda ist geschlossen, glatt und ohne Schimmel, der Teig hat eine kompakte und dennoch geschmeidige Konsistenz. Der Geschmack des Noord-Hollandse Gouda ist aromatisch, er ist aber weniger salzig als anderer Gouda-Käse.

Herstellung und Reifung

Zur Herstellung des Noord-Hollandse Gouda wird die pasteurisierte Kuhmilch auf 31-34°C erwärmt und mit Lab versetzt. Danach wird der Käsebruch in Formen gefüllt, gepresst und in Salzlake eingelegt. Der Noord-Hollandse Gouda reift dann für mindestens 4 Wochen und höchstens 18 Monate bei mindestens 14°C.

Kontroll-Konsortium:

COKZ
Kastanjelaan 7
3833 AN LEUSDEN

Käse hat Heimat

und

Wir wissen, woher er kommt

g. U. = geschützte Ursprungsbezeichnung
Diese Bezeichnung ist zugelassen für Käse, Obst, Fisch, Fleisch, Gemüse und Backwaren. **Erzeugung** (z. B. Milchgebiet) und **Vorarbeit** (z. B. Molkerei) und **Herstellung** (z. B. Lagerung) müssen in allen **drei** Produktionsstufen in einer bestimmten Region nach anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen.

g. g. A. = geschützte geografische Angabe
Von den drei Produktionsstufen der „g. U. = geschützte Ursprungsbezeichnung“ muss nur **eine** (Erzeugung oder Vorarbeit oder Herstellung) in der Region erfüllt sein.

Deutschland	**g. U.**	**g. g. A.**
England	PDO	PGI
Frankreich	AOP	IGP
Portugal	DOP	IGP

Deutschland	**g. U.**	**g. g. A.**
Niederlande	BOB	BGA
Schweiz	AOC	IGP
Spanien	DOP	IGP

Deutschland	**g. U.**	**g. g. A.**
Dänemark	BOB	BGB
Italien	DOP	IGP
Griechenland	POP	PGE