



# EASY CHEESY

## DAS FACHBUCH ZUR AUSBILDUNG VON DIPLOMIERTEN KÄSEKENNERN

<b>Reduzierte Inhalte</b>	<b>Seite</b>
Die Beschaffenheit der Milch	2
Die Käseherstellung	5
Geschmackswelten	11
Käse treffend beschreiben	14
Gütesiegel	15
Biosiegel	16
Amtliche Zeichen	17
Käseland Österreich	18
Käsesorten	23
Geschützte Käse in Europa	31
Was sagt die Verpackung	33
Lagern und affinieren	34
Käse und Getränke	37
Käse und Brot	42
Verkaufsgespräch und Beschwerdemanagement	44

## 2. DIE MILCH



### UNSERE ZIELE:

Nach Bearbeitung dieses Kapitels sollten Sie ...

- ... die Inhaltsstoffe von Milch aufzählen können.
- ... die Bedeutung der verschiedenen Inhaltsstoffe und ihre Auswirkungen auf den Körper erläutern können.
- ... die Rohmilch erklären können.
- ... die Heumilch erklären können.

Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## INFOKASTEN:

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... die österreichische Milchproduktion von rund 36.000 Milchbauern mit etwa 538.000 Kühen abgesichert wird. Im Durchschnitt liefern unsere Kühe die beachtliche Menge von 6.600 kg Milch im Jahr. Im internationalen Vergleich dazu sind Spitzenleistungen von 12.000 kg je Kuh und Jahr möglich.

Quelle: Jahresbericht der AMA für Milch und Milchprodukte für das Jahr 2015

### Laktationsperiode:

Bei einer Kuh beträgt die Laktationsperiode rund 10 Monate, in dieser Zeit werden  $\varnothing$  6.000 kg Milch erzeugt.  
Schaf ca. 500 bis 600 kg,  
Ziege ca. 400 bis 500 kg.

### Österreichs Milchkuh-Rassen:

- Fleckvieh
- Schwarzbunte
- Braunvieh
- Pinzgauer
- Grauvieh

## 2a Die Kriterien für die Beschaffenheit der Milch

### Ausschlaggebend für die Beschaffenheit der Milch sind:

- Tierart (Kuh, Schaf, Ziege, Büffel) und Tierrasse, von der die Milch stammt
- Futtermittel (Weidegras, Almwiese, Heu, Gärfutter, Getreideschrot)
- Art der Tierhaltung (freie Weide mit viel Bewegung oder Stallhaltung)

Rohe Konsummilch ist Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wird. Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauf folgenden Tagen abgegeben werden. Rohmilch zum unmittelbaren menschlichen Verzehr ist mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu versehen.

Behandelte Milch wurde bereits einer Filtration, Separation oder Wärmebehandlung unterzogen. Grundsätzlich wird zwischen Dauerpasteurisation, Kurzzeiterhitzung, Hoherhitzung und Ultrahoherhitzung unterschieden.

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit/Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30 Minuten bei mindestens 63 °C
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	15 Sekunden bei mindestens 72 °C
Hoherhitzt	Hoherhitzung	8 bis 15 Sekunden bei mindestens 85 °C
Ultrahoherhitzt	Ultrahoherhitzung	mindestens 135 °C

Angaben in %	Kuhmilch	Schafmilch	Ziegenmilch
Wasser	87,1	83,7	87,7
Fett	4,2	5,7	3,7
Eiweiß	3,4	4,8	3,3
Milchzucker	4,6	4,9	4,5
Mineralstoffe	0,7	0,9	0,8
Vitamine	0,003	0,005	0,003



## INFOKASTEN:

### WUSSTEN SIE, DASS ...

... die österreichische Milchproduktion von rund 36.000 Milchbauern mit etwa 538.000 Kühen abgesichert wird. Im Durchschnitt liefern unsere Kühe die beachtliche Menge von 6.600 kg Milch im Jahr. Im internationalen Vergleich dazu sind Spitzenleistungen von 12.000 kg je Kuh und Jahr möglich.

Quelle: Jahresbericht der AMA für Milch und Milchprodukte für das Jahr 2015

### Laktationsperiode:

Bei einer Kuh beträgt die Laktationsperiode rund 10 Monate, in dieser Zeit werden  $\varnothing$  6.000 kg Milch erzeugt. Schaf ca. 500 bis 600 kg, Ziege ca. 400 bis 500 kg.

### Österreichs Milchkuh-Rassen:

- Fleckvieh
- Schwarzbunte
- Braunvieh
- Pinzgauer
- Grauvieh

## 2a Die Kriterien für die Beschaffenheit der Milch

**Ausschlaggebend für die Beschaffenheit der Milch sind:**

- Tierart (Kuh, Schaf, Ziege, Büffel) und Tierrasse, von der die Milch stammt
- Futtermittel (Weidegras, Almwiese, Heu, Gärfutter, Getreideschrot)
- Art der Tierhaltung (freie Weide mit viel Bewegung oder Stallhaltung)

Rohe Konsummilch ist Rohmilch zum unmittelbaren Verzehr, die nicht über 40 °C erhitzt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wird. Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauf folgenden Tagen abgegeben werden. Rohmilch zum unmittelbaren menschlichen Verzehr ist mit dem Hinweis „Rohmilch, vor dem Verzehr abkochen“ zu versehen.

Behandelte Milch wurde bereits einer Filtration, Separation oder Wärmebehandlung unterzogen. Grundsätzlich wird zwischen Dauerpasteurisation, Kurzzeiterhitzung, Hoherhitzung und UltraHoherhitzung unterschieden.

Bezeichnung	Wärmebehandlung	Zeit/Temperatur
Pasteurisiert	Dauerpasteurisation	30 Minuten bei mindestens 63 °C
Pasteurisiert	Kurzzeiterhitzung	15 Sekunden bei mindestens 72 °C
Hoherhitzt	Hoherhitzung	8 bis 15 Sekunden bei mindestens 85 °C
UltraHoherhitzt	UltraHoherhitzung	mindestens 135 °C

Angaben in %	Kuhmilch	Schafmilch	Ziegenmilch
Wasser	87,1	83,7	87,7
Fett	4,2	5,7	3,7
Eiweiß	3,4	4,8	3,3
Milchzucker	4,6	4,9	4,5
Mineralstoffe	0,7	0,9	0,8
Vitamine	0,003	0,005	0,003

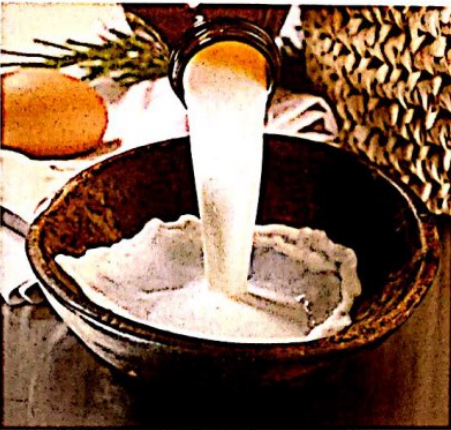


### ESL-Konsummilch

ESL-Konsummilch (extended shelf life) bezeichnet Konsummilch mit einer längeren Haltbarkeit im Kühlregal als frische Konsummilch. Als Technologie zur Haltbarmachung kommen Hoherhitzung oder Pasteurisierung mit Filtration zum Einsatz, wobei das Ausmaß der Wärmebehandlung unter jener der ultrahoherhitzten Milch liegt.

#### Konsummilch „länger frisch“

Bei Konsummilch „länger frisch“ liegen zwischen der Gewinnung der Rohmilch und der Wärmebehandlung nicht mehr als 72 Stunden. Bei Verwendung der Bezeichnung „länger frisch“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 25 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung betragen (bei Bearbeitung an einem Tag vor einem Wochenende / Feiertag maximal 27 Tage nach dem Tag der Wärmebehandlung). Bei Verwendung der Bezeichnung „länger haltbar“ darf das Mindesthaltbarkeitsdatum maximal 45 Tage nach der Wärmebehandlung betragen.



### H – wie Haltbarmilch

Haltbarmilch wird bei der Herstellung ultrahoherhitzt, wobei alle Keime abgetötet werden. Sie bleibt deshalb besonders lange haltbar. Die Nachteile: Sie bekommt den typischen Kochgeschmack und verliert auch wertvolle Inhaltsstoffe.

**Vorsicht!** Ist die Packung der H-Milch und ESL-Milch einmal geöffnet, hält sie nur wenige Tage und muss genauso wie Frischmilch im Kühlschrank aufbewahrt werden.

#### Heumilch:

Milch von Tieren die fast ausschließlich mit Gräsern, Kräutern und Heu gefüttert werden. Grundsätzlich ist für die Herstellung von Rohmilchkäsen der Einsatz von Gärfutter nicht erlaubt, da es über diese Form der Fütterung zu einer Anreicherung von unerwünschten Bakterien – sogenannten Clostridien – im Käse kommen kann. Diese verursachen im Käse eine Buttersäuregärung, wodurch bei Emmentaler und Bergkäse in der Regel Geschmacksfehler auftreten und Fehlgärungen möglich sind.

#### www.heumilch.at

Unter dem Dach der ARGE Heumilch sind mehr als 60 Molkereien und Käseereien vereinigt. Hauptproduktionsgebiete für Heumilchprodukte sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und die Steiermark. Die Mitglieder der ARGE liefern jährlich 400 Millionen Kilogramm Heumilch – das sind 15% der gesamten in Österreich angelieferten Milchmenge. Der europaweite Anteil von Heumilch an der Gesamtmilchmenge beläuft sich auf nur 3%.

#### Gärfutter:

Gärfutter (Silage, Silofutter) ist ein durch Milchsäure und Gärung konserviertes Futtermittel für Nutztiere, vor allem für Wiederkäuer. Siliert werden können grundsätzlich alle Grünfuttermittel, unter anderem Gras, Silomais, Klee und Luzerne.

## 4. DIE KÄSEHERSTELLUNG



### UNSERE ZIELE:

- Nach Bearbeitung dieses Kapitels sollten Sie ...
- ... die zwei Arten der Käseherstellung unterscheiden können.
  - ... den Prozess der Käseherstellung beschreiben können.
  - ... die verschiedenen Reifungstypen erklären können.

Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## 4a Die Arten der Käseherstellung

**Strenge Kontrollen, vom Bauernhof über den Transportweg und vom ersten bis zum letzten Verarbeitungsschritt in der Molkerei, sichern die ausgezeichnete Qualität des österreichischen Käses.**

### Die hohe Kunst des Käsemachens

Für guten Käse braucht man erstklassige, geschmackvolle Milch. Die regionale Vielfalt Österreichs mit ihren naturbelassenen Almen beziehungsweise Wiesen oder Weiden, den würzigen Gräsern und Kräutern, spiegelt sich auch im Geschmack der Milch und liefert damit die erste Grundlage für sorten-typischen Käse.

Die Verwandlung der frischen Milch geschieht in der Molkerei. Die Käsemeister verfügen über große Erfahrung, und das ist entscheidend, denn um guten Käse zu machen, bedarf es trotz aller Techniken auch eines feinen Gespürs.

### Wie wird nun Milch zu Käse?

In der Molkerei werden der rohen oder pasteurisierten Milch Milchsäurekulturen und/oder Labferment beigemischt. Die Milch gerinnt und wird zu einer galertigen Masse, die mit der Käselyra geschnitten wird. Der sich vom festen Bestandteil (Käsebruch) trennende flüssige Anteil, ist die Molke. Anschließend wird der Käsebruch in verschiedenste Formen abgefüllt und gibt der jeweiligen Käsesorte ihr charakteristisches Aussehen.

Der in Form gebrachte Käsebruch, so genannter „grüner Käse“, wird ins Salzbad gelegt und anschließend gereift. Während der Lagerzeit wird er regelmäßig gepflegt.

Wie lange der Käse reifen muss, hängt ganz von der Sorte ab. Sauermilchkäse benötigt rund zwei Wochen, Hartkäse dagegen bis zu zwei Jahre.

### Lab:

Enzym, vorwiegend aus dem Magen von Kälbern, das zum Dicklegen der Milch verwendet wird. Es gibt auch pflanzliches Lab, aus dem Saft des Feigenbaumes, Labkraut, Distelarten und mikrobielle Labe (Schimmelpilze), Milchsäurebakterien, Mikroorganismen, die den Milchzucker zu Milchsäure abbauen.

### Die zwei Arten der Milchgerinnung und somit der Käseherstellung



#### mit Milchsäurekulturen

Einsatz von Milchsäurekulturen bei pasteurisierter Milch zwecks Milchsäuerung mit anschließender Gerinnung z. B. Frischkäse, Sauermilchkäse.



#### mit Lab

Einsatz des Ferments Lab (gewonnen aus Kälbermägen bzw. mikrobielles Lab<sup>1)</sup>) für die Süßgerinnung von pasteurisierter Milch oder Rohmilch.

<sup>1)</sup> heute zum Großteil mikrobielles Labferment im Einsatz; auch pflanzliches Lab möglich.

# INFOKASTEN:

## WUSSTEN SIE, DASS ...

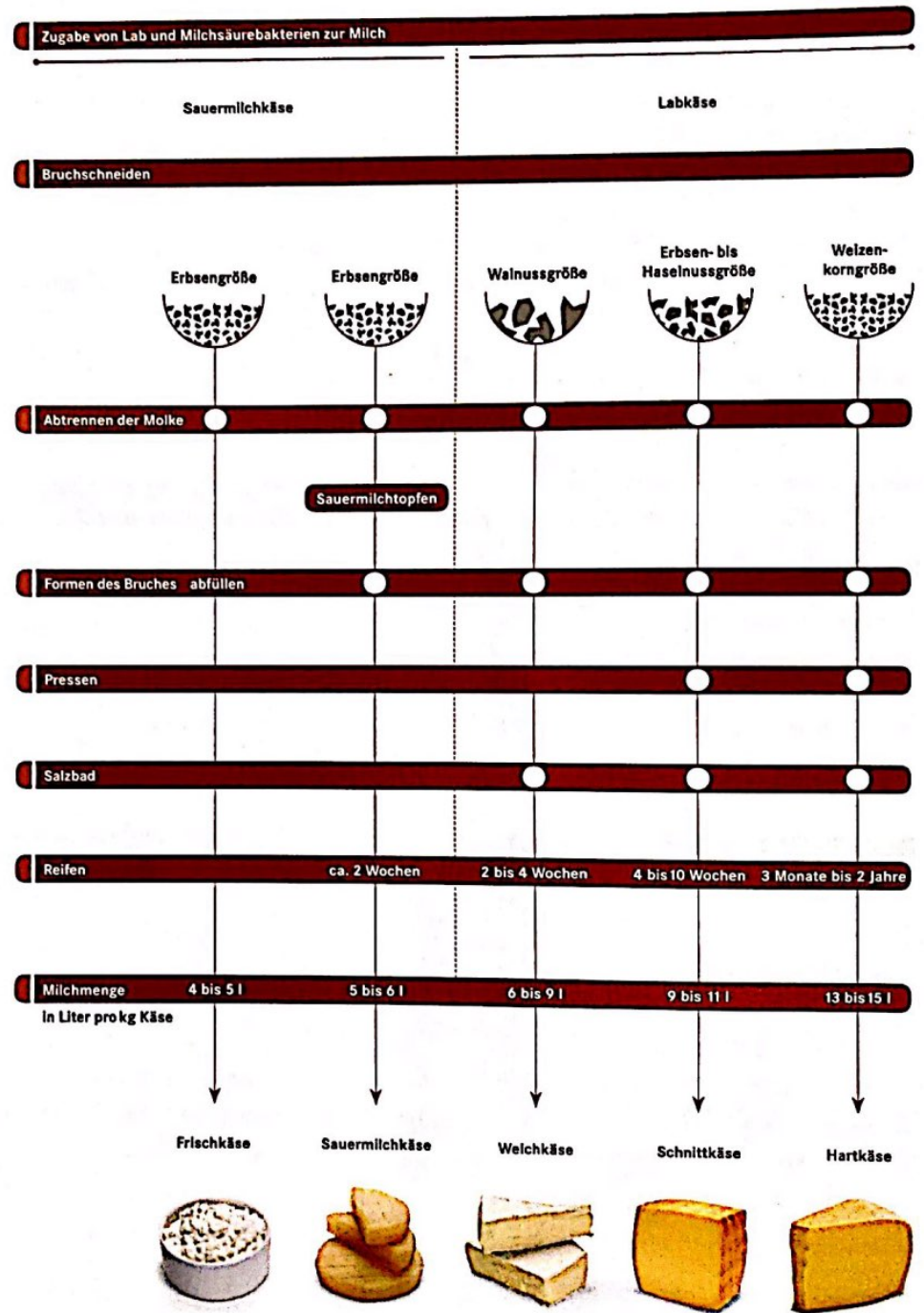
... für ein Kilogramm Käse zwischen 4l (Frischkäse) und 13l (Hartkäse) pasteurisierte Milch oder Rohmilch benötigt werden?

... für einen Laib Emmentaler (ca. 75 bis 80kg) ca. 1.000l frische, silofreie Rohmilch benötigt werden?

... Frankreich mit über 1.000 Käsesorten die grösste Vielfalt bietet?

## 4b Der Prozess der Käseherstellung

Von der Milch bis zum Käse – ein Überblick:





### Zugabe von Lab und Milchsäurebakterien zur Milch

### Zerkleinern bzw. schneiden der eingedickten Milch

Der sogenannte „Käsebruch“ wird mit Rühr- oder Schneidewerkzeugen (Käselyra) erzeugt.

Von der Größe und Festigkeit des Bruches hängt auch die Festigkeit des Käses ab:

- walnussgroße Stücke (Weichkäse)
- erbsengroße Stücke (Schnittkäse)
- bis zu weizenkorngroße Stücke (Hartkäse)

### Abtrennen der Molke / Formen des Bruches

- durch Zentrifugieren (z. B. bei Frischkäse) oder
- durch Abfüllen in Formen (durch Druck auf die Käsemasse, z. B. bei Schnittkäse)

### Pressen

Bei Hart- und Schnittkäsesorten wird der Käsebruch in Tüchern oder Formen gepresst.

Dadurch wird die Molke aus dem Käse entfernt, und die Oberfläche festigt sich.

### Salzbad

- zwecks Festigung der mittlerweile homogenen Käsemasse
- Geschmacksintensivierung
- Rindenbildung und natürliche Konservierung

### Reifen der Käse

Reifung bei hoher Luftfeuchtigkeit (80 bis 90%) und gleichbleibender Temperatur:

- Frischkäse: keine Reifung
- Weichkäse: 2 bis 4 Wochen, je nach Größe
- Schnittkäse: 4 bis 10 Wochen und länger
- Hartkäse: 3 Monate bis 2 Jahre



## INFOKASTEN:

### Bruch:

Die gallertige, geronnene Milch.

### Molke:

Die nach dem Bruchschneiden gewonnene Flüssigkeit.

### Salzbad:

In der Regel 20%ige Salzlösung, wo der Käse (grüner Käse) eingelegt wird und dieser in Abhängigkeit von der Verweildauer und Produktionsweise zwischen 0,8 bis 2% Salz aufnimmt. Mit dem Salzen wird auf den Geschmack und die Haltbarkeit des Käses Einfluss genommen und die Verfestigung der homogenen Käsemasse verbessert. Jede Käsesorte hat einen spezifischen Kochsalzgehalt, der in der Regel mit fallender Trockensubstanz abnimmt. Dies kann zum einen durch die Dauer des Salzens und die Salzkonzentration im Salzbad gesteuert werden. Die Verweildauer im Salzbad richtet sich je nach Käsesorte von wenigen Stunden bis zu einigen Tagen.

## INFOKASTEN:

Käsesorte	Histamin mg/kg	Maximalwerte
Butterkäse	< 10	
Geheimratskäse	< 10	
Schafkäse	17,4	
Mondseer	< 10 bis 30	
Quargel	< 10 bis 50	390
Bierkäse	< 10 bis 80	
Schlosskäse, Romadur	< 10 bis 100	
Edamer	< 10 bis 150	500
Raclette	< 10 bis 150	
Stangenkäse	< 10 bis 150	
Tilsiter	< 10 bis 160	
Gouda	< 10 bis 200	900
Camembert, Brie	< 10 bis 300	600
Emmentaler	< 10 bis 500	2500
Parmesan	< 10 bis 580	
Bergkäse	< 10 bis 1200	
Roquefort	2000	

Quelle: Jarisch R: Histaminunverträglichkeit. Thieme Verlag (2004)

### Histamintoleranz:

Normalerweise wird Histamin im Körper über ein Enzym, das in der Darmschleimhaut sitzt, abgebaut. Wenn aber zu wenig von diesem Enzym (Diaminoxidase, DAO) im Vergleich zur Histaminmenge vorhanden ist, kann das Histamin nicht vollständig abgebaut werden und führt zu Beschwerden: Brennen auf der Zunge, rote Flecken in Gesicht und am Dekolletee, Kopfschmerzen bis hin zu Migräne.

### Tipp bei Histaminsensibilität:

Eine genaue Abklärung ist mit einem Arzt Ihres Vertrauens empfehlenswert.

## 5b Eiweiß, Histamine, Laktose und Allergien

Käse ist ein eiweißreiches Lebensmittel. Viele Käsesorten enthalten daher auch Histamin, eine Substanz, die aus einem Eiweißbaustein gebildet wird. Normalerweise ist das völlig unproblematisch. Aber alle, die an Histaminintoleranz leiden, müssen beim Einkauf darauf achten.

### Eiweiß

Eiweiß (Protein) braucht der Mensch, denn ohne Eiweiß könnte man keine Muskeln spielen lassen. Als Baustoff für Bizeps & Co ist es unverzichtbar, so wie auch für den Aufbau von Gewebe, Hormonen oder Enzymen. Ein Eiweißmolekül kann man sich wie eine bunte, zusammengeknüllte Perlenkette vorstellen. Die einzelnen Perlen entsprechen den verschiedenen Aminosäuren. Das sind jene Bausteine, aus denen Eiweiß besteht.

Eine dieser Aminosäuren ist das Histidin.

### Histamin

Histidin wird in Lebensmitteln durch Mikroorganismen, wie Bakterien und Schimmelpilze, zu Histamin abgebaut. Das passiert u. a. bei der Reifung von Käse. Weil Käse eiweißreich ist, enthält er viel Histidin und dieses wandeln die Bakterien und Schimmelpilze bei der Käsureifung zu Histamin um. Je länger die Reifung dauert, desto mehr Histamin kann entstehen. Daher ist der Histamingehalt in lange gereiften Käsesorten (Hart- und Schnittkäse) sowie in Schimmelkäse höher, als etwa in Frischkäse.

### Laktose im Käse

Die Laktose ist für viele Milchprodukte das wichtigste stickstofffreie Nähr- und Gärsubstrat der Milchsäurebakterien. Die Hydrolyse dieses Milchsubstrats beginnt beim Vorreifen der Käseimilch und dauert beim Käsungsprozess an. Der Laktosegehalt der Molke sinkt mit zunehmender Abtropfzeit. Mit der abfließenden Molke wird ein beachtlicher Anteil der Laktose aus allen Käsesorten entfernt. Der verbleibende Anteil im Käse wird in den verschiedenen Zonen im Käse unterschiedlich abgebaut, und zwar in den wärmeren Bereichen im Inneren schneller als in den abkühlenden Randzonen. Laktose ist bei den Labkäsesorten bereits in den ersten 24 Stunden nach seiner Herstellung durch die Tätigkeit der Milchsäurebakterien weitgehend hydrolysiert.

Um eine gute Käsequalität zu erreichen wird generell davon ausgegangen, dass der Laktoseabbau vor oder spätestens bei Ende des Salzbadabbaus abgeschlossen ist. Wird Käse vorzeitig in das Salzbad eingebracht, so wird der Laktoseabbau verzögert und findet erst (vollständig) während der Reifung statt. Als Folge können schwere Käsefehler, wie nässende Oberfläche, Molkenester im Käseinneren sowie kurzer, saurer Teig beobachtet werden.

### Kuhmilch-Allergie

Die immunologisch vermittelte Allergie gegen Kuhmilch ist nicht zu verwechseln mit der Milchintoleranz, die eine Unverträglichkeit gegenüber Laktose (Milchzucker) ist. Die Allergenität der Kuhmilch beschränkt sich auf deren Protein. Weder Laktose noch Milchfett sind allergen. Gemäß Lebensmittelinformationsverordnung VO(EU) Nr. 1169/2011 besteht eine Informationspflicht für bestimmte Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Da Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse in dieser Verordnung genannt sind, müssen diese immer durch einen Schriftsatz hervorgehoben werden, der sie eindeutig vom Rest des Zutatenverzeichnisses abhebt.

## 5c Fett – wertvoller Geschmack

### Niemand muss verzichten

Käse ist ein wunderbares Naturprodukt, schmeckt herrlich und enthält Kalzium. Vor allem Hart- und Schnittkäse hat zusätzlich viel Vitamin D. Vitamin D fördert die Kalziumaufnahme in den Körper und trägt zum Erhalt der Knochenmasse bei. Die verschiedensten Käsesorten mit unterschiedlichem Eiweiß- und Fettgehalt erfüllen die Wünsche der Konsumenten. Wie viel jeweils drin ist, darüber informieren die verpflichtenden Fettangaben bei verpacktem Käse. Fragt sich nur:

### Wie fett ist Käse wirklich?

Das natürliche Milchfett enthält vor allem kurz- und mittelkettige Fettsäuren. Kurz- und mittelkettige Fettsäuren sind leichter verdaulich. Der Fettgehalt im Käse wird durch den sogenannten F.i.T.-Gehalt, den Fettgehalt in der Trockenmasse (TM), ausgedrückt und entspricht nicht dem absoluten Fettgehalt. Ganz einfach deshalb, weil während der Käsebereitung Wasser verdunstet. Dadurch verändert sich das Gewicht, der Fettanteil in der Trockenmasse bleibt hingegen konstant und gesetzlich kontrollierbar. Neben Fett besteht die Trockenmasse aus Eiweiß und einem geringen Mengenanteil an Spurenelementen und Mineralstoffen.





### Damit die Käse-Rechnung aufgeht:

Hier ein Beispiel, wie sich aus F.i.T.-Gehalt und der Trockenmasse der absolute Fettgehalt berechnen lässt:

Ein Hartkäse mit 45% F.i.T. besitzt ca. 60% Trockenmasse. Also sind in 100 g Käse 60 g Trockenmasse und 40 g Wasser. 45% der 60 g sind Fett, das sind 27 g Fett absolut.

100 g Hartkäse mit 45% F.i.T. hat demnach 27 g (27 %) Fett absolut und der Rest der Trockenmasse von 33 g beinhaltet hauptsächlich Eiweiß und Mineralstoffe.

Die Umrechnungsformel als Orientierungshilfe von F.i.T. auf ca. Fett- bzw. Eiweißgehalt absolut in Abhängigkeit der Trockenmasse:

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.)		Fettgehalt absolut
Hartkäse hat 60% TM		Fett absolut = F.i.T. x 0,6
Schnitt- und Schmelzkäse hat 50% TM		Fett absolut = F.i.T. x 0,5
Weich- und Sauermilchkäse hat 40% TM		Fett absolut = F.i.T. x 0,4
Frischkäse hat 30% TM		Fett absolut = F.i.T. x 0,3

## INFOKASTEN:

F. i. T. = Fettgehalt  
in der Trockenmasse

TM = Trockenmasse (Eiweiß, Fett,  
Mineralstoffe, Vitamine)

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... Fett den Käse vollmundiger, geschmacksintensiver und geschmeidiger macht.

... ein Hartkäse mit 45% F. i. T. tatsächlich nur ca. 27% Fettgehalt hat.



## 6. GESCHMACKSWELTEN



Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## 6a Käse-Geschmackswelten

Kein anderes Lebensmittel ist so vielfältig wie Käse. Mancher bevorzugt die milden, fast schon süßlichen Käse, während anderen der Käse gar nicht reif und würzig genug sein kann. Um als Käsefreund den Überblick zu behalten, wurden für die faszinierende, aromatische Welt des Käsegenusses drei Einteilungen zur Geschmacksorientierung geschaffen.

### Mit Worten kaum zu beschreiben

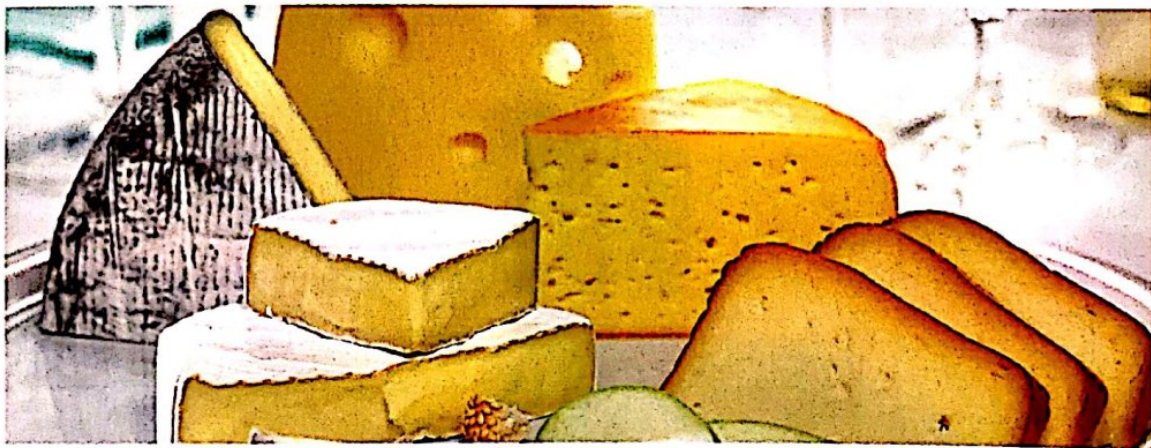
Wenn nun der Gaumen seine Eindrücke gleichsam in Echtzeit an das Gehirn sendet, weiß man ganz genau, wie welcher Käse schmeckt. Viel schwieriger ist es, diesen Geschmack mit Worten zu beschreiben. Ein Blick in die Literatur zeigt, dass es über 70 Geschmacksbegriffe gibt, die sich vereinfacht den drei Geschmackswelten zuordnen lassen.

#### 1. Mild-feine Käsesorten



Dazu zählen Frischkäse sowie milde Schnittkäse.

#### 2. G'schmackige Käsesorten



Das sind sämtliche Weich- und Schnittkäse, die mit spezifischen Kulturen gereift werden.

### 3. Würzig-kräftige Käsesorten



Weich-, Schnitt- und Hartkäse mit ausgeprägter Reifung (Rotkulturen, mit blauem und grünem Edelschimmel – meist mit „Naturrinde“).

Diese drei Käsegruppen dienen jedem Käsegenießer als verlässliche Orientierungshilfe und als logische Basis für den Genuss.

#### Von mild bis würzig

Für einen sensiblen Gaumen beginnt ein guter Tag mit einem milden Geschmackserlebnis am Morgen. Im Laufe des Tages entwickelt sich sein Gusto hin zu etwas geschmackvolleren Sorten, bevor er sich am Abend den würzig-kräftigen Käsegenüssen zuwendet. Es entspricht der Gaumenlogik, dass man Käse in der geschmacklichen Reihenfolge von mild bis würzig genießen soll. Tatsache ist, dass auch ein korrekt geschnittenes Käsestück auf dieser Logik aufbaut (siehe „Der perfekte Schnitt“ im Kapitel 16a).

#### Die Logik des Schneidens

Wie bei einem Tortenstück beginnt der Käsegenuss an der Spitze. Denn dort schmeckt der Käse in der Regel milder als außen an der Rinde. Hinzu kommt, dass Käse im dreieckigen Design optisch noch attraktiver wirkt als er es ohnehin schon ist. Das erweist sich als wichtiger Vorteil, schließlich isst das Auge ja immer mit.

#### Die Logik des Käsetellers

Die Gaumenlogik ist ein universell gültiges Käse-Prinzip, das natürlich auch bei der Bereitung eines Käsetellers gilt. Folgerichtig inszeniert man darauf die Käsesorten im Uhrzeigersinn, beginnend mit „6 Uhr“. Es beginnt mit der mildesten Käsesorte und endet mit der würzigsten bzw. kräftigsten. Daher ist es wichtig, immer einen Garnierungspunkt zu setzen und dem Gast den Teller dann richtig einzustellen.



## 6b Käse treffend beschreiben

In der Literatur gibt es 75 Begriffe die den Käsegeschmack beschreiben. Die Grundsatzorientierung ergeben die drei Käsegeschmackswelten. Darüber hinaus sind weitere Beschreibungen Ihrer Fantasie überlassen.

zart-mild	harmonisch	würzig-ausgeglichen
sahnig-mild	abgerundet	würzig-edel
rein-mild	vollmundig-abgerundet	würzig-herzhaft
edel-mild	rund	voll-würzig
zart	unaufdringlich	würzig-pikant
rahmig	gehaltvoll	<b>würzig-kräftig</b>
sanft	vornehm-interessant	rezent
<b>mild-fein</b>	zart-nussig	charaktervoll
fein	lieblich-delikat	forsch
dezent	blumig	kraftvoll-duftend
luftig-zart	<b>g'schmackig</b>	vollmundig-kräftig
erfrischend	reich	voll-herzhaft
verhalten	pikant	ausgeprägt
samtig-weich	pikant-herzhaft	kräftig-zart
weich	pikant-vollmundig	kräftig-verhalten
dezent-duftend	kräftig-pikant	kräftig
zart-aromatisch	erdig-pikant	kräftig-deftig
lieblich-aromatisch	pikant-herb	deftig-pikant
mild-aromatisch	delikat	kernig
aromatisch-sahnig	voll	rassig
aromatisch	voll-reif	eigenwillig
reich-aromatisch	mürb-zart	intensiv
zurückhaltend	mürbe	herb
geschmeidig	rassig-mürb	stark
ausgewogen	würzig	spitz

## 7a Das AMA Gütesiegel

**Sicher ist sicher!**

**Nur wenige Dinge im Leben sind wirklich sicher. Wie schön also, dass man sich bei Käse immer auf seine Qualität verlassen kann.**

### Zwei Zeichen für Vertrauen

Ausgezeichnete Qualität, nachvollziehbare Herkunft sowie unabhängige Kontrollen sind die drei wichtigsten Säulen, wenn es um Lebensmittelqualität geht. Die AMA-Marketing bietet mit dem AMA-Gütesiegel und dem AMA-Biosiegel zwei verlässliche Orientierungshilfen beim Einkauf.

### Eine Entscheidung mit drei Vorteilen

Gerade bei Lebensmittel spielt die Qualität eine wichtige Rolle. Das AMA-Gütesiegel garantiert unabhängige Kontrollen bei konventionell erzeugten Lebensmittel, die mehr als die gesetzlichen Qualitätskriterien erfüllen. Es erleichtert die Kaufentscheidung auf einen Blick, sind doch **drei wesentliche Vorteile** garantiert:

#### 1) Ausgezeichnete Qualität

Für AMA-Gütesiegel-Produkte gibt es Qualitätsanforderungen, die deutlich über die rechtlichen Bestimmungen hinausgehen und mit objektivierten Methoden überprüft werden. Die frische Milch wird z. B. garantiert gentechnikfrei\* produziert. In den AMA-Gütesiegel-Richtlinien erfahren Sie mehr darüber (siehe auch [www.ama.info.at](http://www.ama.info.at)).

\* lt. Definition des Österreichischen Lebensmittelbuches, IV. Auflage, Richtlinie zur Definition der „Gentechnikfreien Produktion“ von Lebensmittel und deren Kennzeichnung

#### 2) Nachvollziehbare Herkunft

Beim rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel stammen alle wertbestimmenden landwirtschaftlichen Rohstoffe aus Österreich. Das gilt auch für verarbeitete Lebensmittel, die aus mehr als einer Zutat bestehen. Nur ausnahmsweise dürfen bei solchen Lebensmittel Zutaten aus einem anderen Land stammen – etwa, wenn eine Zutat in Österreich nicht oder in nicht marktrelevanten Mengen erzeugt wird. Und selbst dann dürfen diese Zutaten maximal ein Drittel des Produktes ausmachen. „Klassiker“ sind Bananen oder Erdbeeren im Fruchtojoghurt.

#### 3) Unabhängige Kontrollen

Regelmäßige Kontrollen von unabhängigen staatlich anerkannten Kontrollstellen und AMA-Kontrollen bieten bestmögliche Sicherheit.

### Ein sicheres Siegel für mehr Qualität.

Das AMA-Gütesiegel steht für:

- ✓ **Ausgezeichnete Qualität**
- ✓ **Nachvollziehbare Herkunft**
- ✓ **Unabhängige Kontrollen**

**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**



## INFOKASTEN:

### Güteklasse bis zum MHD

Milch und Milchprodukte mit dem AMA-Gütesiegel müssen auch am letzten Tag der Mindesthaltbarkeit ausgezeichnet schmecken und noch immer der Güteklasse entsprechen.

### Kontrollsystematik



- \* **Kontrolle der Kontrolloren/-stellen** von der AMA-Marketing beauftragt oder direkt durchgeführt
- \*\* **unabhängige und unangemeldete Inspektion/Audits**  
Zugelassene Kontrollstelle
- \*\*\* **Eigenkontrollcheckliste**  
vom Betrieb bzw. in dessen Auftrag durchzuführen und zu dokumentieren



## INFOKASTEN:

### Österreich Bioland Nummer 1

Österreich ist gemessen am Anteil der Anbaufläche für biologische Produkte das Bioland Nr. 1 in Europa. Mehr als 21.000 Landwirtschaftsbetriebe arbeiten bereits biologisch. Jeder 5. Hektar Ackerland wird nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet.

Der Leitgedanke: Höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung von Landwirtschaft, Rohstoffen und Energie. Ziel der biologischen Bewirtschaftung sind geschlossene Stoffkreisläufe, die sich ohne störende Eingriffe des Menschen selbst regulieren können.

### Bio bedeutet:

- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Düngemittel
- Erhaltung der Bodengesundheit und -fruchtbarkeit durch schonende Bodenbearbeitung
- Natürliche Dünger und ausgewogene Fruchtfolge
- Förderung der natürlichen Regulationsmechanismen und Selbstheilungsprozesse in intakten Ökosystemen (Nützlingsförderung)
- Verzicht auf den Einsatz von Gentechnik in allen Bereichen des Biolandbaus
- Artgerechte Tierhaltung und Fütterung mit biologischem Futter

## 7b AMA-Biosiegel

### Genuss in reinster Form

**In keinem anderen Land ist das Bewusstsein für natürliche Qualität so ausgeprägt wie in Österreich. Deshalb ist Käse aus Biomilch auch so beliebt.**

### Schmeckt nur nach Natur

Österreich ist Bio-Europameister und zählt auch bei der Anzahl der landwirtschaftlichen Bio-Milchbetriebe zur europäischen Spitze. Rund ein Fünftel der Milchbetriebe (Quelle: Grüner Bericht 2012) arbeiten biologisch und produzieren rund 15 Prozent der österreichischen Milchmenge.

Die Kühe weiden auf biologisch bewirtschafteten Wiesen. Schmackhaftes Allerlei aus Klee, Gräsern und Kräutern ist die Futterbasis – und so natürlich schmecken auch die Milchprodukte. Wenig verwunderlich also, dass sensible Gaumen bei dieser Milch besonders viel Natur schmecken, wie ein Konsumententest\* ergab.

\* Laut „Konsument“-10/2010.



Das EU-Biologo kennzeichnet verpflichtend alle verpackten Bio-Lebensmittel, die nach den EU-Bioverordnungen Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008 hergestellt wurden.

### Mehr Bio. Mehr Qualität.

Das AMA-Biosiegel steht für:

- ✓ 100% Bio
- ✓ Ausgezeichnete Qualität
- ✓ Nachvollziehbare Herkunft
- ✓ Unabhängige Kontrollen



### Natürlich ein Genuss

Wer das AMA-Biosiegel auf einem Milchprodukt sieht, hat die Garantie, ein biologisches Lebensmittel vor sich zu haben. Darüber hinaus weiß man die vielen Argumente für Bio-Milch auf seiner Seite:

- Frei von Gentechnik \*\*
- Unabhängige Kontrollen
- Besondere Kriterien in der Tierhaltung
- Einschränkungen in der Pflanzenschutzmittelanwendung

## 7c Gentechnik-frei

### Österreichs KonsumentInnen bietet sich eine große Auswahl an Gentechnik-freien Lebensmitteln:



- ✓ Kein einziger Supermarkt führt hierzulande Lebensmittel, die gemäß EU-Kennzeichnungsverordnung als „gentechnisch verändert“ gekennzeichnet werden müssten.
- ✓ Kaum ein anderes europäisches Land verfügt über ein derart breites Angebot an Bio-Produkten. Sämtliche Bio-Produkte sind grundsätzlich Gentechnik-frei – dies sieht die EU-Bio-Verordnung Nr. 834/2007 vor.
- ✓ Und: Auch in der konventionellen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion ist die Gentechnik-Freiheit kräftig auf dem Vormarsch: Immer mehr Hersteller setzen auf natur-belassene, Gentechnik-freie Produktion. Mehr als 2.500 Produkte führen mittlerweile das grüne Zeichen „Ohne Gentechnik hergestellt“.

## 7d Amtliche Zeichen

### Diese Zeichen sind auf Lebensmittelverpackungen gesetzlich vorgeschrieben, sind aber keine Gütesiegel und haben mit Bio nichts zu tun!



#### ✓ EU-Betriebszulassungsnummer

Auf Verpackungen tierischer Produkte, die innerhalb der EU erzeugt wurden, ist eine amtliche EU-Zulassungsnummer für Betriebe zu finden – das sogenannte „Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen“. Es enthält Angaben über den Betrieb, in dem das Produkt zuletzt verarbeitet wurde. Über die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe sagt es jedoch nichts aus.



#### ✓ Grüner Punkt

Der Grüne Punkt auf einer Verpackung bedeutet, dass der Hersteller dieser Verpackung Lizenzentgelt für deren Sammlung, Sortierung und das Recycling entrichtet hat. Das befreit den Hersteller von der gesetzlichen Verpflichtung, gebrauchte und restentleerte Verpackungen unentgeltlich zurückzunehmen (Verpackungsverordnung).

Viele Konsumenten glauben, dass der Grüne Punkt für „naturnahe Produktion“ steht. Das ist ein Irrtum. Der Grüne Punkt ist auch nicht immer grün, sondern manchmal der Farbe der Verpackung angepasst.

## 8. KÄSELAND ÖSTERREICH



Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## INFOKASTEN:

**Österreichische Gesamtproduktionen aus Kuhmilch pro Jahr (Stand 2015):**

**Käse (inkl. Topfen):**  
rund 185.173 t  
(ca. 135.495 t davon exportiert)

**Milch:**  
rund 3,1 Mio. t Liefermenge an  
Molkereien

rund 3,5 Mio. t Gesamtproduktion  
(inkl. Eigenverbrauch, Schulmilch,  
Verfütterung)

Quelle der Zahlen: Jahresbericht 2015 der AMA  
für Milch und Milchprodukte

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... Vorarlberg zu 49 % aus Alpfläche besteht und über 160 bewirtschaftete Melkalpen besitzt?

#### Produktinformationen:

[www.vmilch.at](http://www.vmilch.at)  
[www.rupp.at](http://www.rupp.at)  
[www.bantel.at](http://www.bantel.at)  
[www.bio-bauern-sulzberg.at](http://www.bio-bauern-sulzberg.at)  
[www.schoenegger.com](http://www.schoenegger.com)  
[www.walserstolz.at](http://www.walserstolz.at)  
[www.kaesestrasse.at](http://www.kaesestrasse.at)  
[www.kaeserebellen.com](http://www.kaeserebellen.com)

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... in Tirol bis ins 19. Jahrhundert überwiegend die Magerkäserei vertreten war?

#### Produktinformationen:

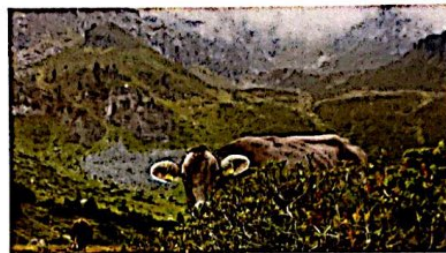
[www.tirolmilch.at](http://www.tirolmilch.at)  
[www.milchstern.at](http://www.milchstern.at)  
[www.kaeserei.at](http://www.kaeserei.at)  
[www.kaeserei-fuegen.at](http://www.kaeserei-fuegen.at)  
[www.bioalpin.at](http://www.bioalpin.at)  
[www.sennerei-zillertal.at](http://www.sennerei-zillertal.at)

## Vorarlberg

### Die Heimat vom Original Rohmilch-Bergkäse

Mit Sicherheit nimmt Vorarlberg, liebevoll das „Ländle“ genannt, in der österreichischen Käseproduktion einen Spitzenrang ein. Die Alpwirtschaft (hier heißt sie so und nicht, wie im restlichen Österreich, Almwirtschaft) bringt aufgrund ungedüngter Wiesen, einer besonderen Flora und klarer Höhenluft eine geschmacklich unerreichte Milch hervor, aus der Alpkäse, Berg- und Emmentalerkäse hergestellt werden. Die Herstellung von Hartkäse ist im Bregenzer Wald (wo man auch die meisten Melkalpen und Sennereien findet) und im großen Walsertal zu Hause; im Montafon produziert man nach wie vor hauptsächlich den traditionellen Sauerkäse. 40% des österreichischen Alpkäses werden in Vorarlberg produziert.

Gesamtkäseproduktion: **11.518 t\***

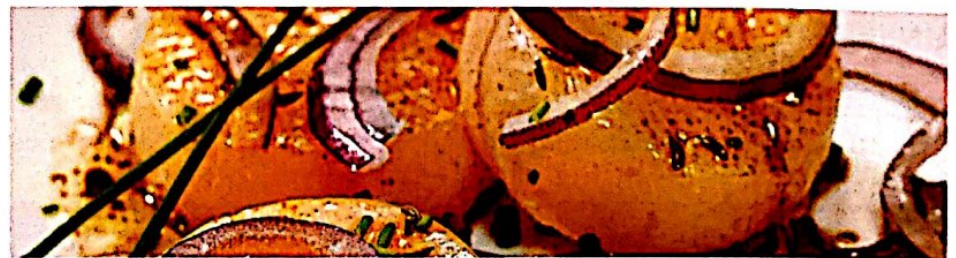


## Tirol

### Das „heilige Land“ der Käsekultur

Was die Käsekultur betrifft, präsentiert sich Tirol als absolut homogenes Gebilde. Der Schwerpunkt liegt, bedingt durch die Landschaftsstruktur, eher auf Hartkäse als auf Weichkäse. Tirols Hartkäseproduktion konzentriert sich vor allem auf das Außerfern (Lechtal und Tannheimtal), das Gebiet der Unteren Schranne zwischen Kufstein und St. Johann sowie das Zillertal und Kaiserwinkel. Im Sommer weiden Kühe auf Almen, was zu einer besonderen Milchqualität und weiters zu einer außergewöhnlichen Qualität der Hartkäse führt. Almkäse, Bergkäse und Emmentaler gehören heute zu den besten Hartkäsen der Welt. Tirols traditionellste Käsesorte ist allerdings der Graukäse, der seit jeher aus vorgereiftem Magerkäse hergestellt wird.

Gesamtkäseproduktion: **24.658 t\***

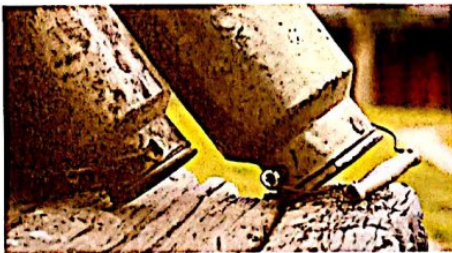


# Salzburg

## Das Land der Käse-Weltmeister

Salzburg ist anders: Zwar produzieren da und dort auch Kleinbetriebe bzw. einzelne Bauern Käsespezialitäten, geprägt wird das Bundesland aber von den alten gewerblichen Strukturen der Molkereien. Hinsichtlich der Entwicklung der Milch- und Käsewirtschaft kann Salzburg in zwei unterschiedliche Regionen eingeteilt werden: einerseits das Alpenvorland (Flachgau – wo hauptsächlich Emmentaler hergestellt wird – und der nördliche Tennengau) und andererseits die gebirgigen Regionen (Pinzgau und Pongau). Zahlreiche Biokäse und Schnittkäsespezialitäten stammen aus diesem Gebiet.

Gesamtkäseproduktion: **22.089t\***



# Steiermark

## Käse in seiner höchsten Vollendung aus dem grünen Herzen Österreichs

Die Steiermark ist in puncto Käse eines der vielseitigsten Gebiete Österreichs. Neben guten alten Käsereien, die sich beizeiten umgestellt und ihre ganze Erfahrung in besondere Produkte einfließen ließen, ist eine Reihe bemerkenswerter Klein- und Privatkäsereien entstanden. Die steirische Käselandschaft zeichnet sich vor allem durch extreme Sortenvielfalt auf dem Spezialitätensektor aus. Neben zahlreichen Schnittkäsen wird auch ein Großteil der österreichischen Blau- und Grünschimmelkäse in der Steiermark hergestellt. Seit geraumer Zeit auch Weichkäsespezialitäten wie Brie oder Camembert. Außerdem sorgt die Steiermark für die Hälfte der österreichischen Gesamtproduktion an Butterkäse und Tilsiter.

Gesamtkäseproduktion: **34.174t\***



\* Jahresbericht 2015 der AMA für Milch und Milchprodukte

## INFOKASTEN:

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... der Salzburger Flachgau wohl jene Region ist, die über das dichteste Netz von Käsereien verfügt?

#### Produktinformationen:

[www.salzburgmilch.at](http://www.salzburgmilch.at)  
[www.woerle.at](http://www.woerle.at)  
[www.pinzgamilch.at](http://www.pinzgamilch.at)  
[www.biokas.at](http://www.biokas.at)  
[www.mattigtaler.at](http://www.mattigtaler.at)

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... man in den achtziger und neunziger Jahren auf dem Gebiet des Schafkäses in der grünen Mark wesentliche Innovationen erzielen konnte?

#### Produktinformationen:

[www.schaerdinger.at](http://www.schaerdinger.at)  
[www.oml.at](http://www.oml.at)  
[www.stainzer.at](http://www.stainzer.at)  
[www.hofkaeserei-deutschmann.at](http://www.hofkaeserei-deutschmann.at)  
[www.ennstalmlch.at](http://www.ennstalmlch.at)  
[www.milchhof-wurzinger.at](http://www.milchhof-wurzinger.at)

## INFOKASTEN:

### ❓ WUSSTEN SIE, DASS ...

... Oberösterreich die klassische Weichkäse-Region der Alpenrepublik ist?

#### Produktinformationen:

[www.schaerdinger.at](http://www.schaerdinger.at)  
[www.berglandmilch.at](http://www.berglandmilch.at)  
[www.gmundner-milch.at](http://www.gmundner-milch.at)  
[www.stift-schlierbach.at](http://www.stift-schlierbach.at)  
[www.bio-molkerei.at](http://www.bio-molkerei.at)

### ❓ WUSSTEN SIE, DASS ...

... es sich beim „Kas“ in den Nudeln nicht um gereiften oder geriebenen Käse handelt, sondern um den typischen Bröseltopfen?

#### Produktinformationen:

[www.schaerdinger.at](http://www.schaerdinger.at)  
[www.kaerntnermilch.at](http://www.kaerntnermilch.at)

## Oberösterreich

### Heimat einer großen regionalen Käsevielfalt

Heimat einer großen regionalen Käsevielfalt Oberösterreich ist nicht nur ein Hochgebirgsland, sondern umschließt auch große, fruchtbare Weideanteile im Alpenvorland. Im Laufe der Jahre konnte sich eine breite Kultur an Schnitt-, Weich- und Frischkäse entwickeln. Mit fast 50% des gesamten Milchaufkommens Österreichs kann das traditionelle Milch- und Butterland auch auf einen großen Facettenreichtum an Käsesorten verweisen: Mondseer, Schlosskäse, Raclette, um nur einige zu nennen. Oberösterreich gilt außerdem als Hochburg der Frischkäseproduktion und ist auch für seine Kochkäse bekannt.

Gesamtkäseproduktion: **65.255 t\***



## Kärnten

### Käse von Freunden

Käsemäßig hat Kärnten viel, sogar alles zu bieten! Sowohl die geographische Nähe zu Italien als auch die originellen Traditionen haben ihre kulinarischen Spuren hinterlassen. Das südlichste Bundesland Österreichs ist sehr stark durch die Almwirtschaft geprägt. Mit Ausnahme des Rosentales wird heute in allen Tälern Kärntens Käse hergestellt. Klassische Hart- und Schnittkäse aus roher Kuh- und Ziegenmilch in den höher gelegenen Bergtälern und ihren Almen, Schaf- und Ziegenkäse in den flachen, von Hügeln gesäumten Tälern Mittel- und Unterkärntens, prägen das vielfältige Bild der Kärntner Käseproduktion. Eine Kärntner Spezialität, die bei keiner Kärntner Brettljause fehlen darf: Glundner Kas.

Gesamtkäseproduktion: **4.847 t\***



# Niederösterreich

## Die Heimat des Schaf- und Ziegenkäses

Typisch niederösterreichische Bauernkäse sind die verschiedenen Frischkäse, die früher aus Schaf- und Kuhmilch, heute aber oft als reine Schafmilch- oder reine Ziegenmilchkäse hergestellt werden. Diese Frischkäse haben vor allem im Alpenvorland eine jahrhundert-alte Tradition. Der Frischkäse wird nach wie vor auf die überlieferte Art erzeugt, nur waren ursprünglich die Formen, in denen er von der Milch zum Käse reifte, Tongefäße, heute sind es meistens Kunststoffbehälter. Heute wird Frischkäse in allen Regionen Niederösterreichs hergestellt. Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse werden hier erst seit vergleichsweise kurzer Zeit in größeren Mengen erzeugt. Ein Streifzug durch die facettenreiche niederösterreichische Käselandschaft beginnt am besten im Waldviertel, geht über das Weinviertel ins Wiener Becken und über den Wienerwald weiter in das niederösterreichische Alpenvorland.

Gesamtkäseproduktion: **22.642 t\***



# Burgenland

## Käse und Wein

Kellergassen, Arkadenhöfe, die wehrhaften Burgen, die imposanten Schlösser und eine Käseerei. Die Geschichte des Burgenlandes ist so einzigartig wie seine Landschaft. Weiden und Wiesen auf den Böden der pannonischen Tiefebene, bewirtschaftet von Milchbauern mit Herz und Hingabe für eine unverbrauchte Welt mit einzigartiger Flora und Fauna sind Grundlage für die Milchwirtschaft. Die Wurzeln der Käseproduktion sind älter als das Bundesland selbst. Bereits 1906 wurde mit der Gründung einer Milchgenossenschaft in Horitschon der Grundstein für die Käseerzeugung gelegt. Erst 1921 kam dann das Burgenland als jüngstes Bundesland zu Österreich. Im Mittelburgenland, dem Herzen des Burgenlandes, wird der Spruch „Käse und Wein“ gelebt wie kaum wo anders in Österreich. Heute gibt es nur mehr feinwürzige, von regionalen kleinen Betrieben erzeugte Käsespezialitäten, die vorzüglich mit den prachtvollen Weinen des Blaufränkischlandes harmonisieren.

Gesamtkäseproduktion: **800 t (aus Schaf- und Ziegenmilch)**

\* Jahresbericht 2015 der AMA für Milch und Milchprodukte

## INFOKASTEN:

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... aufgrund des Einflusses der böhmischen Küche sowie der ökonomischen Faktoren Niederösterreich kein traditionelles Käseland werden konnte?

#### Produktinformationen:

[www.schaerdinger.at](http://www.schaerdinger.at)  
[www.bergländmilch.at](http://www.bergländmilch.at)  
[www.kaesemacher.at](http://www.kaesemacher.at)  
[www.noem.at](http://www.noem.at)  
[www.bufala-connection.at](http://www.bufala-connection.at)

### ? WUSSTEN SIE, DASS ...

... die Milchwirtschaft in Horitschon älter ist als das Bundesland Burgenland?

#### Produktinformationen:

[www.schafzucht-hautzinger.at](http://www.schafzucht-hautzinger.at)

## 9a Die Käsesorten

In Anlehnung an die Reifezeit werden heute sechs Käsefamilien unterschieden. Für die Einteilung sind Wassergehalt und Konsistenz entscheidend.



### Frischkäse

Hat einen unvergleichlichen Charakter und unterliegt keinem Reifeprozess. Er ist ein mild-säuerlicher, aromatischer Käse, der oft mit Kräutern und Gewürzen verfeinert wird. Frischkäse sind entweder streichfähig oder haben die Form einer Rolle oder Kugel.

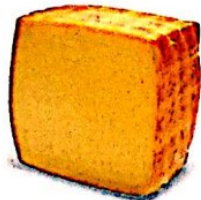
keine Reifezeit



### Weichkäse

Je nach Rezeptur und Reifegrad reicht das charakteristische Aroma von mild-fein bis würzig-kräftig und ist daher geschmacklich immer interessant. In zwei bis vier Wochen reift der Käse von außen nach innen durch; Facetten der Reifung: Weiße Edelschimmelrinde, Rotkulturrinde, blauer oder grüner Edelschimmel (Doppeledelschimmelreifung).

2 bis 4 Wochen Reifedauer



### Schnittkäse

Schnittkäse ist die sortenreichste Palette in der gesamten heimischen Käsekultur. Die Konsistenz reicht von weich bis eher fest. Vier bis acht Wochen (und längere) Reifung in Folie, Wachs, künstlicher Rinde, Doppelreifung oder Rotkultur.

4 bis 10 Wochen Reifedauer



### Hartkäse

Hartkäse sind Labkäse, die überwiegend aus Rohmilch hergestellt werden. Verkäst wird die aromareiche Frischmilch für den Hartkäse oft noch traditionell in Kupferkesseln, die mit Holz beheizt werden. Drei Monate bis zwei Jahre Reifezeit; Rinde wird gewaschen, gebürstet oder geschabt.

3 Monate bis 2 Jahre Reifedauer



### Sauermilchkäse

Mit 40 Prozent Trockenmasseanteil schaffen die aus Magertöpfen gewonnenen, temperiert gereiften und oft gewürzten Käse nahezu die Quadratur des Kreises. Sie sind fettarm und dennoch ziemlich das G'schmackigste, was man sich vorstellen kann.



2 Wochen Reifedauer

### Schmelzkäse

Schmelzkäse kann in Österreich auf eine 75-jährige Erfahrung zurückblicken und hat alle Vorteile dieser Metamorphose, ohne aber die charakteristische Grundnote der verwendeten Käsesorten zu verlieren. Der Schmelzvorgang bietet eine große Geschmacksvielfalt und lange Haltbarkeit.



keine Reifezeit

### ? WUSTEN SIE, WIE BERGKÄSE DEFINIERT IST:

Österreichischer Alp- und Bergkäse wird aus silofreier, hartkäsetauglicher Rohmilch, die nicht über die Gerinnungstemperatur erwärmt und nicht zentrifugalentkeimt wurde, mit Milchsäurebakterienkulturen hergestellt. Der Käsebruch wird auf mindestens 48 °C erhitzt (gebrannt) und gepresst. Zur Bildung der typischen Rinde während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig mit Salzwasser, dem fallweise Schmierekulturen zugesetzt werden, behandelt. Konsumreif ist Österreichischer Alp- und Bergkäse frühestens im Alter von drei Monaten. Die Laibe bzw. Blöcke haben ein Gewicht von ca. 6 bis 50 kg. Österreichischer Alp- und Bergkäse hat eine regelmäßig gepflegte, angetrocknete, braungelbe bis braune Rinde. Die eher spärliche, etwa erbsengroße, runde Lochung ist matt bis glänzend und gleichmäßig verteilt. Der Teig ist schnittfest bis geschmeidig, elfenbeinfarbig bis hellgelb, sein Geschmack würzig bis kräftig.

Fettgehalt in der Trockenmasse (F.i.T.): mindestens 45% / Höchstwassergehalt: 40%

Quelle: Österreichisches Lebensmittelbuch, IV. Auflage 2011, Codexkapitel/B32 / Milch und Milchprodukte

#### Gailtaler Almkäse (g. U.)\*



#### Tiroler Bergkäse (g. U.)\*



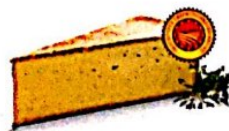
#### Tiroler Graukäse (g. U.)\*



#### Tiroler Almkäse / Tiroler Alpkäse (g. U.)\*



#### Vorarlberger Bergkäse (g. U.)\*



#### Vorarlberger Alpkäse (g. U.)\*



\* Erklärung siehe Seite 59, Kapitel 10 EU schützt Qualität

## 9b Die Käsestile

**Sinnlicher Käsegenuss ist nicht nur eine Frage des Stils, sondern auch von Geschmack, Geruch und Gefühl.**



### Frischkäse

Frischkäse sind ungeriffte Käse aus Kuh-, Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch. Sie werden meist aus pasteurisierter Milch hergestellt, deren Fettgehalt je nach Frischkäsesorte gezielt eingestellt wird. Die Milch wird durch Säuerung und/oder Labzusatz dickgelegt. Es findet keine Reifung statt – die Käsebezeichnung weist auf die Frische hin. Frischkäse sind entweder streichfähig oder haben die Form einer Rolle, Kugel oder eines Gupfs.

### Sensorische Beschreibung

#### GERUCH:

Fettärmere Frischkäse riechen meist leicht säuerlich, nach Molke, Milchsäure und Joghurt, fettere Frischkäse duften hingegen stärker nach Butter. Schaf- und Ziegenfrischkäse haben eine animalische Note. Auch süßliche Aromen, milchig oder Duft nach Heu sind typische Frischkäse-Düfte.

#### GESCHMACK:

Im Geschmack können Frischkäse süß, salzig, säuerlich nach Milchsäure oder selten bitter schmecken. Je nach Fettgehalt dominiert der Geschmack nach Molke, Milch oder nach Butter. Schaf- und Ziegenfrischkäse sind leicht animalisch, ihr Geschmackseindruck bleibt relativ lange bestehen.

#### MUNDGEFÜHL:

Im Mundgefühl können sich Frischkäse cremig, weich, samtig oder topfig anfühlen, sie können rasch schmelzen oder am Gaumen kleben. Cottage Cheese ist relativ kompakt und bröckelig. Frischkäse mit Knoblauch hinterlassen oft einen scharfen Eindruck.

### Getränke und Beigaben

#### Wein

Leichte Schaum-, Weiß- oder Roséweine, Apfelschaumwein (z. B. Cider), milde, süßliche Birnenmoste; Spätlesen

#### Bier

malziges, wenig bitteres Medium-Lager, helles oder leichtes Weizenbier, leichtes Schankbier, Kölsch, Radler

#### Alkoholfreie Getränke

Birnensaft, Schwarztee (ohne Zusatz) oder Earl Grey, Marillen-, Pfirsich-, Erdbeernektar, Granatapfelsaft, Kräutertee, naturtrüber Apfelsaft

#### Beilagen

Prosecco- oder Schilchergelee, Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Birnen, Birnenchutney, Beerenmarmeladen, Erdbeer-Chili und Himbeer-Chili Marmeladen, Pomeranzenmarmelade, kandierte/getrocknete Marillen, geröstete Nüsse (Mandel, Haselnuss, Pistazie) oder Walnüsse (auch ungeröstet), Honig mit gebrannten Mandeln

#### Brot

Baguette, Rustikales Wachauer, Körnergebäck, Schwarzbrot, Walnussbrot, Vollkornbrot



## Weichkäse mit weißem Edelschimmel

Weichkäse mit weißem Edelschimmel sind oberflächengereifte Käse. Für ihre Herstellung wird die Milch durch Labzusatz dickgelegt, Edelschimmelpilze werden entweder bereits der Milch zugesetzt, oder auf die geformten Käseläbe aufgespritzt. Der Edelschimmel wächst im Laufe der zwei bis fünf wöchigen Käsereifung nur an der Käseoberfläche, die entstandene Weißschimmelrinde kann gegessen werden.



### Sensorische Beschreibung

#### GERUCH:

Weichkäse mit weißem Edelschimmel duften nach Butter, Milch und nach Pilzen. Mildere Käse haben süßliche Aromen, andere verströmen Milchsäure-Geruch, sind leicht stechend oder riechen gereift. Ziegenkäse sind am animalischen Geruch erkennbar.

#### GESCHMACK:

Der typische Geschmack der Käse ist buttrig, nach gekochter Milch und nach Pilzen. Zudem ist eine gewisse Salzigkeit am Gaumen wahrnehmbar. Die Käse können, müssen aber nicht nach Milchsäure, leicht bitter oder animalisch schmecken. Der Geschmackseindruck bleibt lange im Mund bestehen.

#### MUNDGEFÜHL:

Im Mundgefühl spürt man, ob der Käse eine feste Rinde hat, und ob das Innere weich, schmelzend und cremig ist. Manche Käse sind kompakt und bissfest, andere kleben leicht am Gaumen. Selten ist ein scharfer Eindruck zu spüren.

### Getränke und Beigaben

#### Wein

Schaumweine, Birnensekt & Apfelschaumwein (z. B. Cider), Spät- und Auslesen, beerig-fruchtige, tanninarme Rotweine, milder bis halbmilder Most

#### Bier

naturtrüb, vollmundig, leicht süßliche Zwicklbiere

#### Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte: z. B. gesüßter Erdbeer- und Johannisbeernektar, Birnensaft, gespritzter Holunderblütensaft  
*Vorsicht:* Limonaden schmecken nicht zu diesem Käsestil

#### Beilagen

Süße Tomaten- oder rote Paprikamarmelade (im Sommer), Birnenmarmelade (im Herbst und Winter), Honig, Nüsse (Haselnuss, Walnuss, Pistazienkerne), geröstete Kürbiskerne

#### Brot

helle Weizenbrote: Baguette, Ciabatta, Laugenstangerl & Co.  
*Vorsicht:* kräftige Sauerteigbrote können den Käse überlagern





### Weichkäse mit Rotkultur

Weichkäse mit Rotkultur sind Labkäse, deren Rinde im Zuge der Reifung mehrmals mit einer Salzlösung mit Rotkultur (*Brevibacterium lines*) gewaschen wird. Die Reifezeit liegt zwischen zwei und fünf Wochen. Die Käse schmecken meist kräftiger als Weichkäse mit weißem Edelschimmel.

#### Sensorische Beschreibung

##### GERUCH:

Viele Weichkäse mit Rotkultur haben einen kräftigen Geruch. Liebhaber intensiver Sorten treffen auf animalische und gereifte Aromen, viele Käse stechen zudem leicht in der Nase. Mildere Käse riechen nach Butter.

##### GESCHMACK:

Der Geschmackseindruck von Weichkäsen mit Rotkultur bleibt lange im Mund bestehen. Bitter und salzig sind wesentliche Geschmackseindrücke, ebenso animalische und gereifte Noten. Mildere Käse können auch nach Butter, Milch und Milchsäure schmecken. Manche affinieren Käse schmecken leicht nach Hefe.

##### MUNDGEFÜHL:

Im Mundgefühl ist vielfach eine feste Rinde wahrnehmbar. Innen können die Käse weich, cremig und schmelzend sein, oder eine kompakte und bissfeste Textur besitzen. Selten kleben die Käse am Gaumen oder sind scharf.

#### Getränke und Beigaben

##### Wein

kräftige Weißweine mit Restsüße (Gewürztraminer, Muskateller, Chardonnay, Zierfandler und Rotgipfler), süße Beerenauslesen, tanninarmen Rotwein, halbsüßer Most, Apfelschaumwein (z. B. Cider)

##### Bier

Bier mit Karamell- und Röstaromen mit wenig Bitterkeit, Stärke und Vollmundigkeit ist gewünscht: Bockbier (z. B. fruchtiger Weizenbock), Schwarzbier, Porter mit Karamell- und Röstaromen oder malzbetonte Exportbiere mit Körper, Rauchbier

##### Alkoholfreie Getränke

Erdbeer- und Himbeernektar, weißer Traubensaft, kräftiger Rooibostee

##### Beilagen

Süße Weintrauben, Quitten- und Rotweingelee, Rosinen, Waldbeermarmelade, Birnen, Nüsse

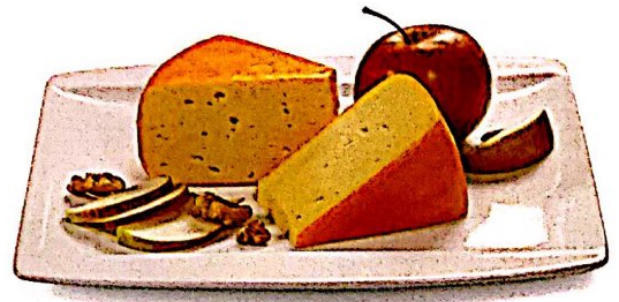
##### Brot

Rustikale Weißbrote, Nussbrot, Vintschgerl



## Schnittkäse

Schnittkäse sind Labkäse mittlerer Festigkeit, die meist aus pasteurisierter Milch hergestellt werden. Die Käse unterscheiden sich von Hartkäsen in ihrem höheren Wassergehalt und der kürzeren Reifezeit (vier bis 12 Wochen). Schnittkäse sind auch meist milder im Geschmack als aus Rohmilch hergestellte Hartkäse.



### Sensorische Beschreibung

#### GERUCH:

Süßliche und buttrige Aromen dominieren den Geruch dieses Käsestil. Es sind aber auch säuerliches Milchsäurearoma, malzige, fruchtige, milchige, gereifte, stechende und weinige Noten zu finden. Ziegen- und Schafsschnittkäse duften animalisch.

#### GESCHMACK:

Schnittkäse vereinen das gesamte Spektrum der Grundgeschmacksrichtungen: sie können süß, bitter, säuerlich nach Milchsäure oder salzig schmecken. Bei längerer Reifezeit entsteht umami-Geschmack. Der Geschmackseindruck bleibt bei dieser Käsegruppe lange bestehen. Rahmkäse schmecken buttrig, Ziegen- und Schafsschnittkäse animalisch. Auch fruchtige Noten sind in einzelnen Schnittkäsen zu finden.

#### MUNDGEFÜHL:

Schnittkäse sind im Mundgefühl bissfeste Käse, die meist relativ kompakt aber elastisch, selten hingegen weich sind. Manche Käse sind trocken, andere kleben leicht am Gaumen oder sind scharf.

### Getränke und Beigaben

#### Wein

trockene Weißweine (z. B. Sauvignon Blanc), tanninarme Rotweine (z. B. Blauburgunder, Gamay, St. Laurant oder Zweigelt), milde/halbmilde Moste (Auswahl je nach Süße, Milchsäure und Salzigkeit des Käses)

#### Bier

leichtes Weißbier oder Radler, hopfenbetonte Biersorten (Märzen, Pils), malzige Biere (Märzen und Wiener Lager)

#### Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreies Bier, Erdbeermolke, Erdbeernektar, Birnensaft, gespritzter Holunderblütensirup

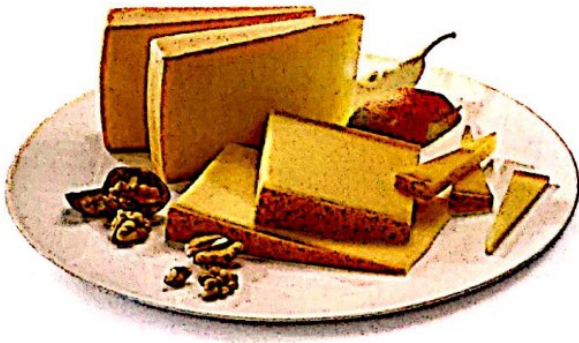
#### Beilagen

Rotwein- oder Birnengelee, Feigenmarmelade, süße rote Paprika- oder Tomatenmarmelade, frische süße Erdbeeren, kandierte oder getrocknete Marillen

#### Brot

Schwarzbrot und Bauernbrot mit Sauerteig, Nussbrot





## Hartkäse

Hartkäse sind Labkäse, die überwiegend aus silofreier Rohmilch hergestellt werden. Im Zuge der Käseerzeugung entsteht eine Naturrinde, die entweder mit Hilfe von Rotkulturen oder durch Trocknen und Ölen der Oberfläche erreicht wird. Die Käse reifen deutlich länger als alle anderen Käsestile, zwischen drei bis 18 Monaten. Wie der Name besagt, sind Hartkäse von fester Konsistenz.

### Sensorische Beschreibung

#### GERUCH:

Die meisten Hartkäse riechen süßlich und gereift. Ergänzt wird dieses durch den Geruch von Butter, Milch, Milchsäure und Malz, von fruchtigen Noten oder von stechendem Geruch. Einzigartig für diesen Käsestil ist ein nussiges Aroma in lange gereiftem Bergkäse.

#### GESCHMACK:

Gereift, salzig, lang, süß – so lässt sich der Geschmack vieler Hartkäse charakterisieren. Dazu kommt der Geschmack von Milchsäure, Milch, Butter, sowie fruchtig, umami oder bitter. Nussiger Geschmack sowie Röstgeschmack sind Alleinstellungsmerkmale in lange gereiften Bergkäsen.

#### MUNDGEFÜHL:

Das Mundgefühl ist bei Hartkäse besonders wichtig. Es reicht von speckig-elastischem Emmentaler bis zu bissfesten, vollmundigen Bergkäsen oder kompakten, bröckelig, sandigen parmesanartigen Käsen. Viele Hartkäse zeichnen eine gewisse Schärfe aus.

### Getränke und Beigaben

#### Wein

Eisweine, Beerenauslesen oder Trockenbeerenauslesen, gehaltvolle Rotweine (z. B. Merlot, Blauburgunder, Sangiovese, Blaufränkisch und Zweigelt), reinsortiger Birnenmost

#### Bier

Märzen/Lager, Bockbier, Altbier, internationale Starkbiere

#### Alkoholfreie Getränke

Birnensaft, Traubensaft, Kräutерlimonade (z. B. Almdudler), Erdbeernektar, Holunderblütensirup, Ananassaft, Pfirsich- oder Marillennektar, naturtrüber, süßer Apfelsaft, Schwarztee

#### Beilagen

Birnen, Trauben, Nüsse, Honig, Herbstfrüchtemarmeladen (Quitten, Feigen, Birnen), süße Tomaten- und rote Paprikamarmelade, Ananas (-chutney), Banane

#### Brot

Saftige Roggenbrote, Nussbrot



## Blau- und Grünschimmelkäse

Blau- und Grünschimmelkäse sind kräftige Weichkäse, deren Innenleben mit einem Edelschimmel durchzogen ist. Im Durchschnitt ist dieser Käsestil der kräftigste, die Käse werden auf Käsetellern daher zum Schluss verzehrt. Käse, die zusätzlich außen mit weißem Edelschimmel überzogen sind, bezeichnet man als Doppelschimmelkäse.



### Sensorische Beschreibung

#### GERUCH:

Das süßlich-muffige Aroma erinnert an Pilze. Der Duft von Butter tritt bei milden Vertretern auf, kräftige Blauschimmelkäse verströmen einen stechenden und gereiften Geruch nach Milchsäure.

#### GESCHMACK:

Milde Doppelschimmelkäse haben buttrige Noten, und schmecken nach Pilzen und dezent bitter. Reine Blau/Grünschimmelkäse sind hingegen sehr kräftig im Geschmack, und der Geschmackseindruck währt besonders lange. Kontraste zeichnen die kräftigen Käse aus, die salzig und zum Teil auch süß sind, gereifte Noten haben und ebenso leicht muffig an Pilze erinnern.

#### MUNDGEFÜHL:

Weichkäse mit blauem oder grünem Edelschimmel sind schmelzend, cremig, weich und vollmundig, aber dennoch scharf, und sorgen so für Spannung. Manche Blauschimmelkäse haben ein leicht sandiges Mundgefühl.

### Getränke und Beigaben

#### Wein

Süßweine, gespritzte Weine, Obstschaumwein (z. B. Apfelsider), süßer Most

#### Bier

süßer Radler, malziges Bier, Bockbier

#### Likör

Holunderlikör

#### Alkoholfreie Getränke

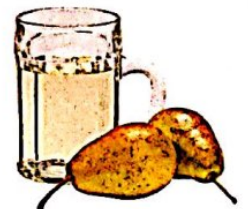
süße Fruchtsäfte und Fruchtnektare (z. B. Birnen- oder weißer Traubensaft, Erdbeer- oder Himbeernektar), gespritzter Holunderblütensirup, Kombucha, Kräuterlimonade (z. B. Almdudler)

#### Beilagen

Frische, reife Erdbeeren, Walderdbeeren, Himbeeren, Birnen, Birnenmarmelade oder Quittengelee (im Winter), getrocknete Marillen, Süßweingelee, Akazienhonig, Walnüsse oder Haselnüsse (pur oder in Honig eingelegt)

#### Brot

Pumpernickl, Croissant, Brioche, Baguette



## 10. GESCHÜTZTE KÄSE IN EUROPA



### UNSERE ZIELE:

- Nach Bearbeitung dieses Kapitels sollten Sie ...
- ... die EU-Lebensmittelschutzsysteme kennen.
- ... einen Überblick über die bekannten österreichischen Käsesorten haben.

Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt



# 10 EU schützt Qualität

Die Europäische Union schützt die Vielfalt zahlreicher Qualitätsprodukte wie beispielsweise Käse durch besondere Gütezeichen.

## Lust auf Qualität

Zusätzlich zu den Hygienevorschriften, die die Sicherheit der Produkte gewährleisten, hat Europa Folgendes entwickelt: Vermarktungsnormen mit Mindestanforderungen, denen die in der europäischen Union verkauften Produkte genügen müssen; fakultative Qualitätsangaben die auf dem Etikett die Qualität des Produktes anzeigen; und europäische Qualitätsregelungen zur Kennzeichnung von Produkten zu einer bestimmten Qualität.

## Drei EU-Qualitätszeichen

Sie bürgen für die Qualität hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse und Lebensmittel und sorgen für den angemessenen Schutz folgender Produktbezeichnungen:

### Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

Mit dem Logo wird ein Lebensmittel ausgezeichnet, das nach einem anerkannten Verfahren vollständig in einem bestimmten Gebiet aus Zutaten aus diesem Gebiet hergestellt wurde und dessen Besonderheit mit seinem geografischen Ursprung zusammenhängt. Zu diesen Produkten gehören zahlreiche Käsesorten aber auch Obst und Gemüse und selbstverständlich viele Weine.

### Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Damit werden Lebensmittel gekennzeichnet dessen Qualität oder Renommee mit einem Gebiet verbunden ist, indem mindestens eine Erzeugungsstufe stattgefunden hat. Hierzu gehören Biere, Fleischwaren aber auch Backwaren und Fischereierzeugnisse.

### Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)

Lebensmittel mit diesem Logo zeichnet eine traditionelle Zusammensetzung oder ein traditionelles Herstellungsverfahren aus. Es besteht also kein Zusammenhang zu einem Gebiet. Mit diesem Gütezeichen soll die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion gefördert, sollen Produktbezeichnungen gegen Missbrauch und Nachahmung geschützt und die Verbraucher über die besonderen Merkmale der Erzeugung informiert werden.

## INFOKASTEN:

### Hinweis:

Österreichische Heumilch ist das erste Lebensmittel im deutschsprachigen Raum, das mit g. t. S. ausgezeichnet wurde (März 2016).

Hier finden sie alle in der EU aktuell geschützten Produkte:

### Database Of Origin & Registration

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door>



Die obigen EU-Zeichen sind in allen Ländern gültig; die Abkürzungen ergeben sich aus der Sprache:

Deutschland/Österreich	geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)	geschützte geografische Angabe (g. g. A.)	garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)
Portugal	Denominação de Origem Protegida (DOP)	Indicação Geográfica Protegida (IGP)	Especialidade Tradicional Garantida (ETG)
Spanien	Denominación de Origen Protegida (DOP) (DOC alt)	Indicación Geográfica Protegida (IGP)	Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)
Italien	Denominazione d'Origine Protetta (DOP) (DOC alt)	Indicazione Geografica Protetta (IGP)	Specialità Tradizionale Garantita (STG)
Schweiz/Frankreich	Appellation d'Origine Protégée (AOP) (AOC alt)	Indication Géographique Protégée (IGP)	Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
Belgien/Niederlande	Beschermde Oorsprongsbenaming (BOB)	Beschermde Geografische Aanduiding (BGA)	Gegarandeerde Traditionele Specialiteit
Großbritannien/Irland	Protected Designation Origin (PDO)	Protected Geographical Indication (PGI)	Traditional Speciality Guaranteed (TSG)
Schweden	Skyddad Ursprungsbeteckning (SUB)	Skyddad Geografisk Beteckning (SGB)	Garanterad Traditionell Specialitet (GTS)
Finnland	Suojattu Alkuperäisyyden (SAN)	Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)	Aito Perinteinen Tuote (APT)
Griechenland	Prostatevomeni Onomassia Proelefseos (POP)	Prostatevomeni Geografiki Endixi (PGE)	Indiko Paradossiako Proion Egimeno (EPPE)

Frankreich und Spanien haben AOP und DOP noch nicht übernommen. Sie verwenden noch die Bezeichnung AOC und DOC.

# 11c Was sagt die Verpackung?

Am Beispiel Österreichischer Tilsiter möchten wir Ihnen die hohe Transparenz in der Verpackung vor Augen führen. Da ist jedes Detail schwarz auf weiß zu sehen.

EU-Betriebszulassungsnummer (Identitätskennzeichen) – damit lässt sich innerhalb der Europäischen Union Land und Betrieb ermitteln (z. B. AT steht für Herkunft aus Österreich), in dem der Käse erzeugt bzw. abgepackt wurde. Aussagen zur Herkunft der Rohstoffe sind nicht möglich.

Sachbezeichnung: Sorte (z. B. Bergkäse) bzw. Käsegruppe (z. B. Schmelzkäse) sowie eventuell die geographische Herkunft

Fettgehaltsstufe bzw. Fett in der Trockenmasse relativ (Ausnahme sind die Sauermilchkäse)

Mindesthaltbarkeitsdatum (bis zu diesem Datum ist das Produkt, unter Einhaltung der Lagerbedingungen laut Lebensmittelgesetz mindestens haltbar). Bei Gourmets fängt der Käsegenuss erst an, wenn diese Frist, zum Teil oft deutlich, überschritten wurde. Auf die richtige Lagerung und Weiterreifung zu Hause kommt es an!

Preis (bei abgepacktem Käse muss zusätzlich der Kilogrammpreis angegeben sein)

Nettogewicht

Firmenname und Anschrift der Molkerei oder des Verkäufers

**Tipp:**  
Kaufen Sie immer Käse im Stück und nicht in Scheiben aufgeschnitten. Käse lebt nämlich bis er sich im wahrsten Sinne des Wortes verduftet. Daher bleibt er im Stück länger seiner Qualität treu und trocknet vor allem nicht so schnell aus. Idealerweise wird er immer mit neuer Frischhaltefolie verpackt.

AMA-Gütesiegel: Nur qualitativ hochwertige Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft dürfen dieses Siegel tragen. Die strengen Qualitätskriterien gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Für den Käse bedeutet das:

- Auch am Ende der Haltbarkeit muss das Ergebnis bei der sensorischen Untersuchung der Güteklasse entsprechen.
- Garantie auf Rohstoff und Produktion der im Zeichen angegebenen Herkunft. Die Einhaltung der Vorgaben wird durch regelmäßige Markt- und Betriebsproben von unabhängigen Kontrolloren überprüft.
- Bei Verwendung von Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch ist auf diese hinzuweisen.
- Geriebener Käse aus einer Sorte muss mit „Emmentaler gerieben“ oder „Hergestellt aus Emmentaler“ gekennzeichnet sein, bei gemischten Sorten ist nur der Fettgehalt in der Trockenmasse anzuführen.
- Käse mit der Auslobung „lite“, „light“ oder „leicht“ darf höchstens 32,5% Fett in der Trockenmasse aufweisen.
- Ein in der Käsetheke offen angebotener Käse muss auf einem Schild neben der Ware die Sachbezeichnung, sowie den Fettgehalt in der Trockenmasse angegeben haben.

## 12. LAGERN UND AFFINIEREN

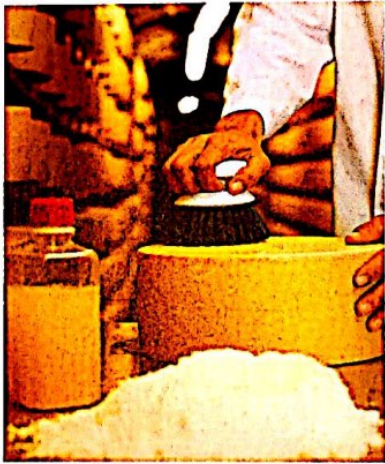


Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## INFOKASTEN:

Käse muss regelmäßig mit Salz und Kulturen gepflegt werden. Das schützt vor Austrocknung und trägt zur Aromamentwicklung bei.



### 4 Tipps:

- 1) Käse gut verpacken oder unter einer Käseglocke aufbewahren; Käse nimmt Gerüche an und gibt sie an andere Lebensmittel leicht ab.
- 2) Geöffnetem Käse droht Austrocknen und Verschimmeln, daher: atmungsaktive, lebensmittelechte Frischhaltefolie verwenden!
- 3) Käse eine Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, um die Entwicklung des Aromas zu ermöglichen (ausgenommen Frischkäse!)
- 4) Käsestücke bis mindestens 300 g ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen. Dann die Käsestücke auspacken, für 10 Minuten entlüften lassen und anschließend aufschneiden und servieren, mit einer Genusstemperatur von 18 bis 22 °C.

## 12a Lagern

Wichtig für die Lagerung von Käse ist die optimale Temperatur von 8 bis 12 °C, um den Reifehöhepunkt zu erreichen. Zu kühle Lagerung, Wärme oder Licht schaden grundsätzlich Qualität und Geschmack. Bei entsprechender Lagerung ist am Ende der empfohlenen Aufbrauchsfrist die Grundreife erreicht. Reifezeiten die über das Mindesthaltbarkeitsdatum oft deutlich hinausgehen, steigern das Genusserlebnis.

### Auf folgende Faktoren sollte man achten:

- Große Temperaturschwankungen meiden, denn sie können zu nasser Oberfläche des Käses führen
- optimale Luftfeuchtigkeit im Lager, bzw. Käsekeller ist ca. 95%
- optimale Temperatur im Lager bzw. Käsekeller:
  - Hart- und Schnittkäse 10 bis 12 °C
  - Weichkäse 6 bis 10 °C
  - Frischkäse 4 bis 6 °C
- starken Durchzug meiden, besonders in der Nähe der Käse
- die Käse nicht zu hoch stapeln
- die Käse regelmäßig wenden
- die Käse – zum Schutz der Ware – so lange wie möglich in der Originalverpackung aufbewahren

### Käse reift immer

Käse ist ein lebendiges Naturprodukt und durch sein ständiges Weiterreifen äußerst sensibel. Entscheidend ist vor allem die Temperatur. Ist es zu warm, reift der Käse zu schnell. Bei allzu tiefen Temperaturen leidet das Aroma. Durch Lagerung in angemessener Kühle verlangsamt sich der Reifungsvorgang zwar etwas, gestoppt werden kann er jedoch nicht. Was kein Nachteil sein muss. Denn speziell Weichkäse kann man auch gut zu Hause nach individueller Vorliebe zur vollen Genussreife bringen.

### Käse richtig lagern

Damit Käse möglichst lange frisch und aromatisch bleibt, ist er am besten dort aufgehoben, wo es gleichmäßig kühl ist. Am besten bei 8 bis 12 °C. Bei zu hohen Temperaturen beginnt Käse zu schwitzen und trocknet aus. Im Kühlschrank fühlt er sich dort am wohlsten, wo es am wärmsten ist. Zum Beispiel im vorderen Bereich des obersten Faches. Aber Achtung: Frischkäse bitte immer im kühleren Teil des Kühlschranks lagern!

### Käse gut verpackt

Die richtige Verpackung bei Käse schützt vor Austrocknen, vor fremden Gerüchen und ungewollten Geschmacksveränderungen. Schnitt- und Hartkäse mögen es am liebsten in der Originalverpackung oder eingewickelt in eine Frischhaltefolie. Weichkäse verträgt auch die Originalverpackung, weil er dort aufgrund der speziellen Folie atmen kann. Edelschimmelkäse wiederum fühlen sich in Alufolie verpackt am wohlsten. Dort bleiben sie frisch und aromatisch.

## Speziell für jede Käsesorte

### Hartkäse

- bei angeschnittenen Käsen Schnittfläche gegen Austrocknung schützen, z. B. Frischhaltefolie
- Hartkäse nicht zu kalt aufbewahren

### Schnittkäse

- angeschnittene Käse während der Nacht auf die mit Folie geschützte Schnittfläche legen, dies verhindert das Austrocknen des Käseteiges
- die Schnittfläche der Käse kann sich leicht mit unschädlichem Weißschimmel bedecken: dünn abschneiden oder mit Salzwasser abwaschen
- die Oberfläche halbfester Schnittkäse trocknet leicht aus, darum immer ganz verpacken

### Weichkäse mit weißem Edelschimmel

- an einem kühlen Ort mit leichter Umluft lagern
- möglichst in der Originalverpackung lassen und alle zwei Tage wenden
- bei hohem Fettgehalt: an einer Stelle mit guter Umluft lagern

### Käse mit gewaschener Rinde

- die Käse solange wie möglich in der Originalverpackung lassen und alle vier Tage wenden
- blaue oder grüne Schimmelflecken mit Salzwasser entfernen
- bei roten oder schwarzen Schimmelflecken ist der Käse zu entsorgen

### Edelschimmelkäse

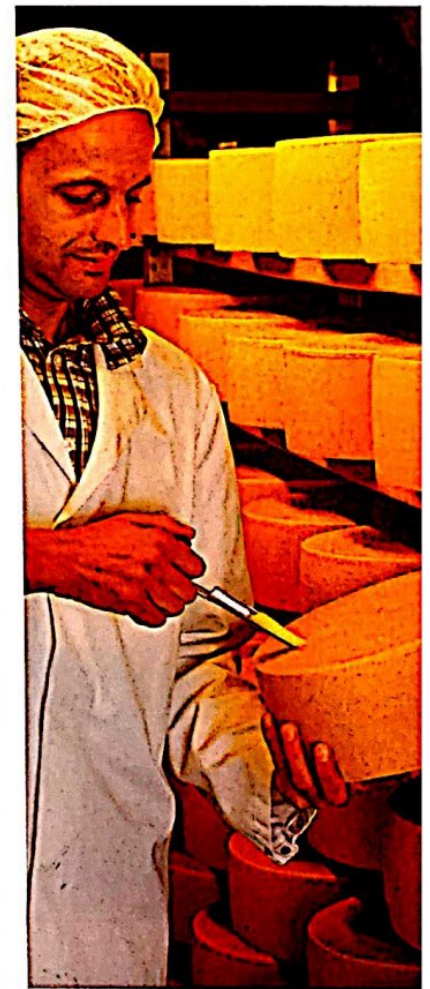
- möglichst lange in der Originalverpackung lassen, die meist aus Metallfolie besteht

## 12b Affinieren

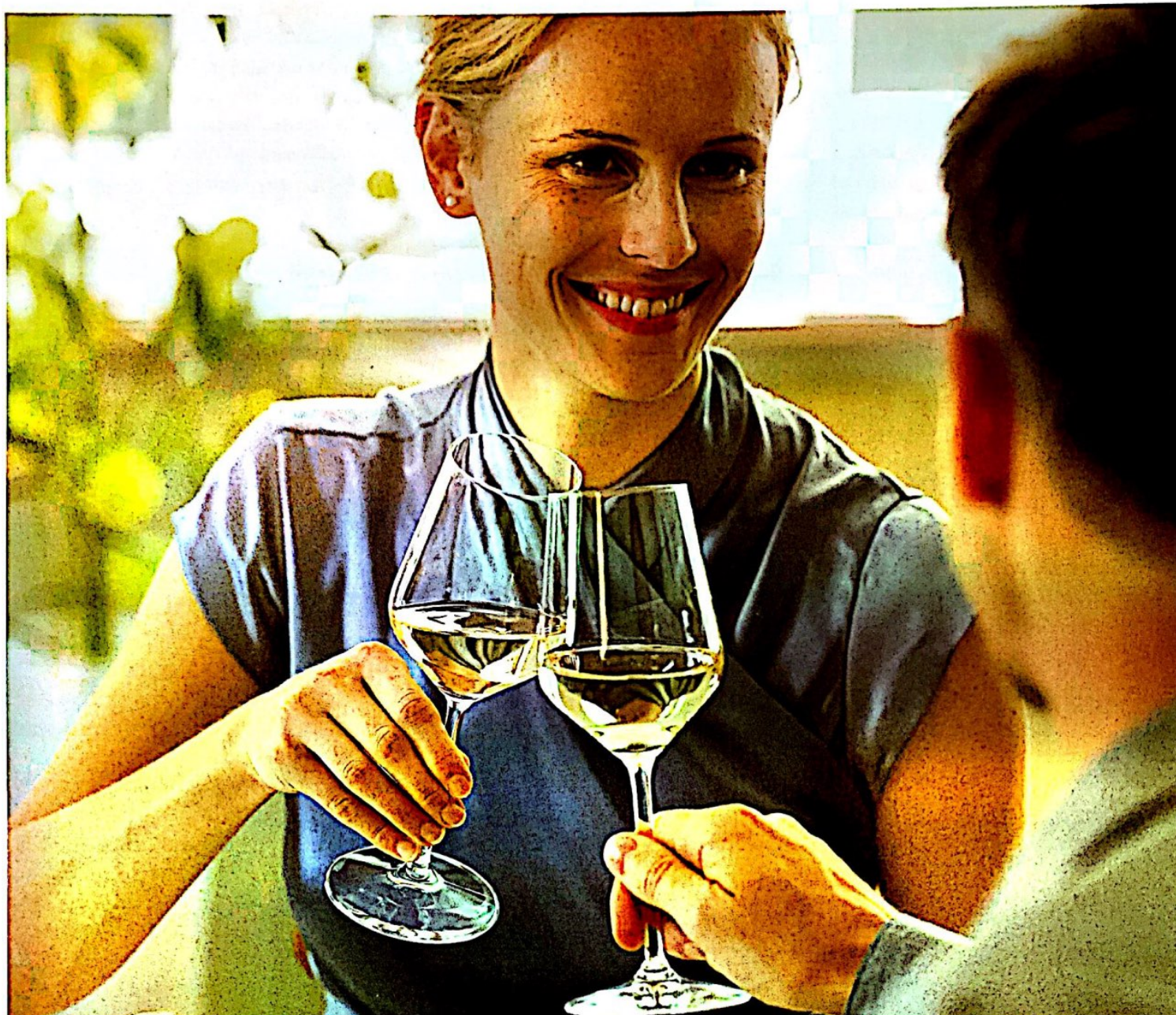
(französisch = verfeinern)

Ziel der Gastronomie sollte es sein, den Käse in seiner besten Form zu präsentieren. Nach Absprache mit den Käsereien wählen die Käsemeister geeignete Laibe zur Affinage aus. Mit Sorgfalt und Feingefühl werden die Käse während der weiteren Reife gewendet und je nach Käsesorte zusätzlich gepflegt und gebürstet, bis sie ihren optimalen Reifezustand erreichen. Die angewandten Reifungstechniken sind zum Teil noch sehr traditionsgebunden, besonders dort, wo nach herkömmlicher Art und in kleineren Mengen Käse produziert wird. In modernen Käsereibetrieben werden auch in diesem Produktionsbereich die Reifungsvorgänge nach neuen Erkenntnissen und mit hohem technischen Aufwand gesteuert.

Die Pflege während der Reifungszeit ist auf den Käsetyp abgestimmt. Wichtig sind immer die Größe und Form der Käse (besonders bei oberflächengereiften Käsen das Verhältnis Käseteig zur Oberfläche) und die darauf abgestimmte Reifungsdauer. Die Arbeit im Käsereifungskeller beschränkt sich hauptsächlich auf die Rinden- oder Oberflächenpflege und die Steuerung der Klimakennwerte (Temperatur und relative Feuchte). Ganz allgemein gilt, dass mit zunehmender Reifung die Temperaturen leicht gesenkt werden und dass oberflächengereifte Käse eine höhere Luftfeuchtigkeit benötigen. Am Ende der Reifung hat jeder Käse seinen typischen Charakter erreicht, der durch besondere Merkmale wie das Aussehen, das Aroma, den Geschmack, die Konsistenz und seine Bekömmlichkeit bestimmt ist.



## 18. KÄSE UND GETRÄNKE



Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

# Käse und Getränke

## Der gute Schluck zum Käse

Ein Getränk zum Käse kann vieles auslösen. So etwa kann die Süße in Getränken sich mit dem salzig, sauren oder bitter schmeckenden Käse wunderbar ergänzen. Und zwar deshalb, weil Gegensätze beim Geschmack meist als harmonisch empfunden werden. Bei Wein wiederum können sich Aromen, Säure und Gerb- sowie Bitterstoffe summieren. Die Kunst besteht in jedem Falle darin, die Harmonie zwischen Käse und Getränk herzustellen, für die es in Wirklichkeit keine starren Regeln gibt.

## Geschmackssinne mit Mineralwasser neutralisieren

Dennoch sollte das Getränk persönlich gut überlegt sein, rundet es doch das Geschmackserlebnis erst so richtig ab. Zur Neutralisierung der Geschmackssinne empfiehlt sich vorab ein Schluck Wasser bzw. Mineralwasser. Erst dann sollte man zu Wein, Bier, Sekt, Champagner, Most oder Fruchtsäften greifen.

## Antialkoholische Getränke



Käse	Alkoholfreie Getränke
Frischkäse aus Kuhmilch	Fruchtsäfte, Grüner Tee, (Leicht-) Milch, Molke Drinks
Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks
Weichkäse mit Weißschimmel, Schaf- und Ziegenkäse	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks
Rotkulturrkäse	Fruchtsäfte, Mineralwasser, Molke Drinks
Milde Schnitt- und Hartkäse	Fruchtsäfte, Traubensaft, Mineralwasser, Molke Drinks
Würzige Schnitt- und Hartkäse	Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molke Drinks
Grün- und Blauschimmelkäse	Traubensaft, Fruchtsäfte, Milch, Molke Drinks
Sauermilchkäse	Mineralwasser

## Alkoholische Getränke



Käse	Alkoholische Getränke
Frischkäse aus Kuhmilch	Leichte, trockene, spritzige Weine (z. B. Grüner Veltliner, Riesling, Sauvignon blanc) aber auch Roséweine (z. B. Blauer Zweigelt rosé), Sekt, Champagner; Weißbier (hell/dunkel); leichte, spritzige Moste
Frischkäse aus Schaf- oder Ziegenmilch	Fruchtige, junge, nicht zu körperreiche Weine (z. B. Grüner Veltliner, Chardonnay); leichte, spritzige Moste
Weichkäse mit Weißschimmel, Schaf- und Ziegenkäse	Bukettreiche, trockene Weißweine (z. B. Weiß- oder Grauburgunder, Chardonnay); samtige, tanninarmer Rotweine (z. B. Blauer Burgunder); trockener Sekt; Märzenbier; milde bis halb-milde Moste
Rotkulturkäse	Trockene, gehaltvolle, kräftige Weine (z. B. Weißburgunder, Traminer, Blaufränkischer); Lagerbier; kräftige, resche Moste
Milde Schnitt- und Hartkäse	Trockene, leichte Weiß- oder Rotweine (z. B. Riesling, Zweigelt, St. Laurent); Bier; halbmilde bis kräftige Moste
Würzige Schnitt- und Hartkäse	Gehaltvoller, trockener Weißwein (z. B. Sämling); samtige, würzige Barrique- und Cuvée-Weine (z. B. Merlot, St. Laurent, Blaufränkischer); Bier; kräftige, resche Moste
Grün- und Blauschimmelkäse	Süßweine (z. B. Trockenbeerenauslese, Ausbruch oder Eiswein); Stout; Bockbier; Mostcider, Mostsekt bzw. Portwein
Sauermilchkäse	Ist kein Weinfreund, es empfehlen sich: stark aromatisches Bier, Weißbier, kräftiger Most oder Schnaps

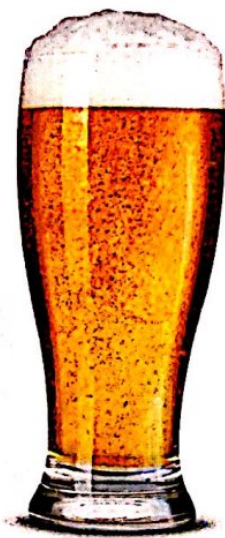


## INFOKASTEN:

### Wie man Käse richtig verkostet und beurteilt:

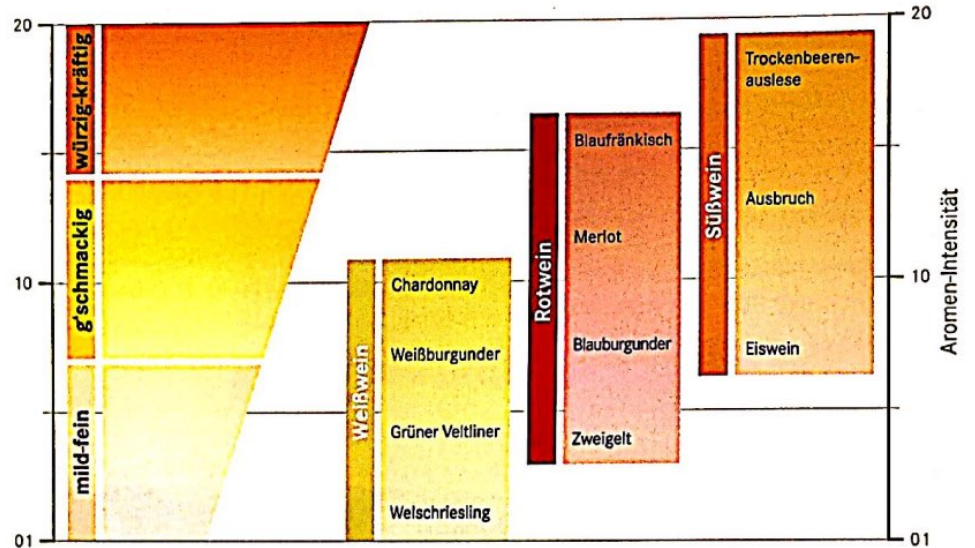
1. Aussehen (Rinde, Teig, Schnittfläche)
2. Teig/Konsistenz (Hand- und Mundgefühl von Teig und Rinde; Teigfarbe, Lochung bzw. Textur)
3. Geruch und Aromen
4. Geschmack

Jede Käsesorte hat dazu eine genaue Typbeschreibung. Siehe dazu auch Kap. 9b Käsestile (S. 50)



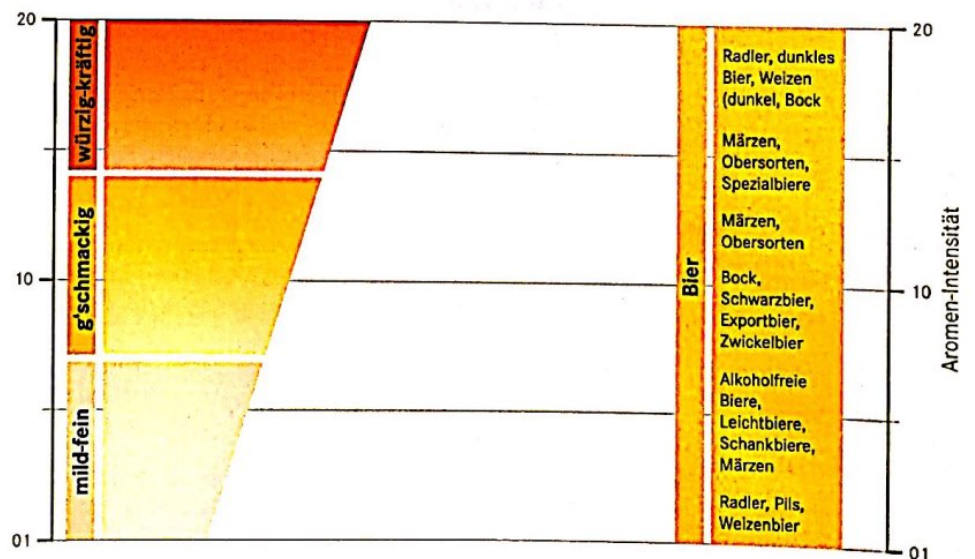
### Käse und Wein

Beide verbindet eine jahrtausendlange Geschichte. Für die Entwicklung ihrer Aromen brauchen sie Zeit und Pflege. Erst danach entfalten sie ihre unverwechselbaren Charaktere, bringen ihre Vielfalt an Farben, Düften und Geschmäckern ins kulinarische Spiel. Weine und Käse sind wahre Verführer, die zu einem besonderen Rendezvous der Sinne einladen, aber auch zu Entdeckungsreisen in neue Geschmackswelten.



### Käse und Bier

Wer Käse und Bier kombiniert, kommt in den Genuss des appetitanregenden, leicht süßlichen bis bitteren Geschmacks von Bier mit dem leicht sättigenden, mild bis würzigen Milchprodukt Käse. Diese Geschmacksgegensätze harmonieren gut und zeichnen eine besondere kulinarische Verbindung aus. Während Starkbiere wie Bockbier vorzüglich zu den kräftigen Käsesorten passen, eignen sich helle Biere und Biermischgetränke wie Radler zu eher milderer Käsesorten. Ein malzbetontes Märzen mit seiner leichten Süße geht mit blauen Edelschimmelkäsen eine genussvolle Verbindung ein.



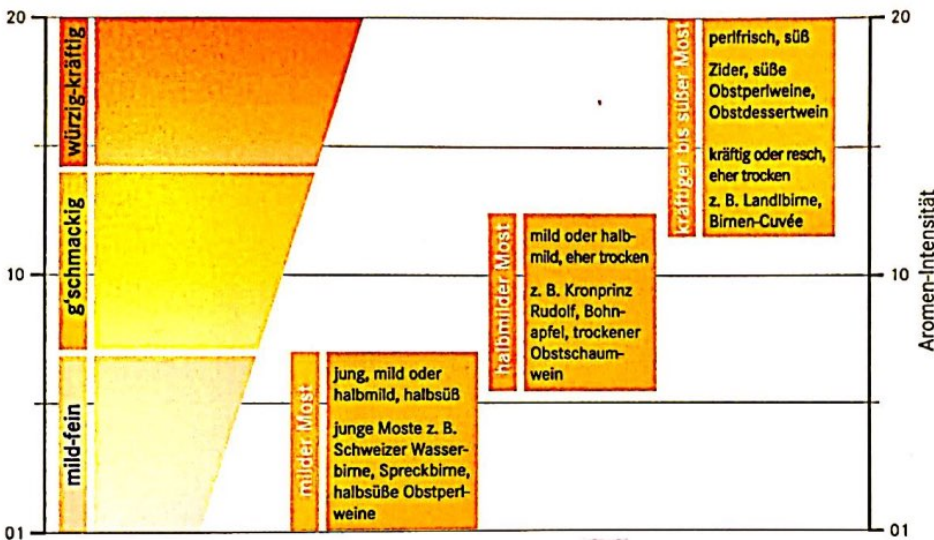
## INFOKASTEN:

### Käse und Most

Die Vielfalt regionaler Most-Getränke in Österreich harmonisiert ausgezeichnet mit unseren heimischen Käsespezialitäten. Der Grund dafür könnte sein, dass sowohl das saftige Gras wie auch die Streuobstbäume von Natur aus in unmittelbarer Nachbarschaft heranwachsen.

Most ist ein leichter fruchtiger Obstwein aus Äpfeln und Birnen. Eine junge Generation von Mostbauern veredelt die traditionellen Streuobstsorten zu einer Vielzahl an duftig-spritzigen Spezialitäten, die allesamt mit einem Alkoholgehalt von 6 bis 7 % den Gaumen erfrischen und begeistern.

Kenner trinken den Most aus edlen Gläsern gut gekühlt bei ca. 8 bis 10 °C und wählen verschiedene Mostsorten den Speisen entsprechend.



### Folgende Grundregeln vereinfachen die Käse-Getränke-Harmonie:

- Wein
- Weißwein vor Rotwein
- Rotwein vor Dessertwein
- Trockene vor süßen Weinen

### Käse und Getränke aus der Region

Eine Kombination, die sich fast immer anbietet, sind Käse und Getränke aus der gleichen Region. Diese Harmonie ergibt sich aus den gleichen geografischen und klimatischen Gegebenheiten. Most, Apfel-, Birnen-, Traubensaft, aber auch andere Säfte passen ebenfalls vorzüglich zu heimischen Käsesorten. Eine besonders runde Verbindung gehen junge und dezente Käse mit einem leichten Getränk ein. Ein Glas Wasser, leichte Säfte oder ein leichter Sommerspritzer sind vorzügliche Begleiter zu Käse. Zu einem älteren oder kräftigeren Käse reicht man besser einen länger gelagerten und eventuell ausgebauten Tropfen. Wer gern zu Tee greift, sollte sich für einen Früchtetee entscheiden. Der rundet den Genuss von mildem Käse aber auch würzigem Hartkäse perfekt ab. Gerade am Frühstückstisch harmonieren Früchtetee oder Säfte und Käse ausgezeichnet. Zu ganz besonderen Anlässen sorgt Champagner für das Tüpfelchen auf dem „i“. Champagner setzt zu Weichkäsen mit Edelschimmelbildung einen exzellenten Akzent.

### Die richtige Käse-Getränkeverkostung am Beispiel Wein

Die Käse- und Weinverkostung ist ein Spiel der Sinne. Das Aufeinandertreffen der Geschmackswelten von Käse und Wein führt bei richtiger Abstimmung zur Harmonie, bei unrichtiger aber zur Disharmonie. Verkostet wird zuerst der Wein unter Beachtung von Aromenintensität, Säure, Körper, Alkohol und eventueller Restsüße, sowie bei Rotwein auf das Tannin. Das zu verkostende Stück Käse soll anschließend gerochen und zerkaut werden. Dabei liegt die Konzentration auf Salz-, Bitterstoff- und Fettgehalt sowie auf der Geschmacksintensität. Nachdem der Käse gut zerkaut und sein Geschmack zur Gänze am Gaumen spürbar ist, wird ein neuerlicher Schluck Wein quasi über den Käse „gelegt“. Die Harmonie dieser Kombination zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass es keine Dominanz eines Produktes gibt und sich im Pairing ein neues, angenehmes Geschmackserlebnis feststellen lässt.

### Wie wirkt Kohlensäure:

Gemäß der Harmonielehre wirkt Kohlensäure in Kombination mit Salz und Bitterkomponenten störend und führt zu Disharmonie. Fett allerdings kann Kohlensäure weitestgehend neutralisieren.

## 19. KÄSE UND BROT



Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

	BAGUETTE	FRÜHSTÜCKSBROT	WACHAUER	HILDEGARDBROT	WALNUSSBROT	TIROLER BROT
FRISCHKÄSE	Eine klassische Kombination. Unkompliziert und immer wieder gut.	Geschmacklich angenehm, die bröselige Konsistenz stört jedoch etwas.	Ein überraschendes Ergebnis! Der feine, sahnige Geschmack des Käses wird durch das rustikale Brot hervorgehoben.	Der Käse adelt das Brot, der „weihnachtliche Gewürzmix“ wird gemildert.	Das Brot entlockt dem Käse frische Topfend aromen. Sehr gut.	Eine saftige Traumkombination! Die feinen Aromen beider Produkte werden perfekt hervorgehoben.★
STEIRER-KÄSE	Dominanter Käse, das Brot wird in den Hintergrund gedrängt.	Käse und Brot entwickeln kaum Harmonie. Jeder bleibt besser für sich.	Kümmel trifft Kümmel. Leider prallen die Texturen aufeinander.	Kümmel gegen Amaranth. Ist verzichtbar.	Das Brot ist fast zu schade für den Käse, kann ihn jedoch gut ausgleichen.★	Das Brot bindet den Kochkäse recht gut ein.
WEINKÄSE	Der Käse wird optimal hervorgehoben, das Brot ein wenig zur Unterlage degradiert.	Der Käse versucht, der Konsistenz des Brotes zu schmeicheln, schafft es aber nicht ganz.	Animiert zum Weiteressen, der Kümmel schmeichelt der Säure des Käses.	Säure des Käses und süße Gewürznoten geben ein interessantes Wechselspiel.	Ein Traum: Der weiche Käse schmiegt sich an die Kruste und harmoniert mit den Nussaromen.★	Runder Geschmack, wenn auch der Käse etwas im Vordergrund steht.
RAUCH-KÄSE	Die Konsistenz des flau-migen Baguettes passt nicht sehr gut zum spröden Käse.	Das Raucharoma legt sich über den Broteschmack, etwas trocken aber okay.	Kümmel und Rauchgeschmack harmonieren wunderbar, leider zu trocken.	Der Geschmack polarisiert, insgesamt aber auf jeden Fall zu trocken.	Ein „röstiges“ Gaumen-erlebnis, perfekt für eine rustikale Jause.	Je dunkler das Brot, desto besser dieser Käse. Karamellnoten. Auch die Konsistenzen arrangieren sich.★
SCHLOSS-KÄSE	Jeder darf bleiben wie er ist, eine gute Partnerschaft.★	Obwohl das Brot nicht intensiv schmeckt, wird der Käse in den Hintergrund gedrängt.	Davon hätte man sich mehr erwartet, beides wirkt geschmacklich abgestumpft.	Gut und angenehm, etwas säurebetont.	Zwei kräftige Partner, die sich gegenseitig nichts schenken. Das Nussaroma bleibt im Hintergrund.	Das Ergebnis polarisiert. Eine mögliche, aber nicht ideale Kombination.
MELCKÄSE	Die Schärfe des Käses wird abgemildert, das Brot wirkt saftiger. Profit auf beiden Seiten.★	Der Käse kann die Trockenheit bis zu einem gewissen Grad ausgleichen.	Der Käse siegt in punkto Würze und lässt das Brot etwas untergehen.	Ein weihnachtlicher Blauschimmel, spannend, macht Lust auf mehr.	Der Käse hat Aromaherrschaft, das Brot siegt bei der Textur. Gleich starke Partner.	Zwei kongeniale Partner, das Brot mildert die Schärfe des Käses etwas ab.

Beispiel einer Verkostung ★ Liebling in der jeweiligen Kategorie

## 20. VERKAUFSGESPRÄCH UND BESCHWERDEMANAGEMENT



### UNSERE ZIELE:

Nach Bearbeitung dieses Kapitels sollten Sie ...

- ... einen unentschlossenen Gast zum Bestellen bewegen können.
- ... wissen, wie Sie einen Gast beraten und sich ihm gegenüber verhalten sollten.
- ... die Verwendungsmöglichkeiten der verschiedenen Käsesorten beschreiben können.
- ... verschiedene Fragetechniken anwenden können.

Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt

## 20a Tipps für ein Gespräch mit dem Gast

Es gibt eine Reihe von Gründen, die einen noch unentschlossenen Gast zum Kauf bewegen können. Beachten Sie bei Präsentations- und Verkaufsgespräch einige Tipps:

### **Tipp 1:**

#### **Verkaufsstarke Käse**

Auf einem Käsewagen bzw. einer Käseglocke haben Sie nur begrenzten Platz. Schon ein bis zwei so genannte „Schläfer“ kosten viel Platz und vermindern die Rendite. Information über das, was der Gast verlangt, ist also ungemein wichtig.

### **Tipp 2:**

#### **Auswahl**

Bei einem Käsewagen rechnet man mit ca. 10 bis 12 Sorten Käse, bei einer Käseglocke mit ca. 6 bis 8 Sorten Käse.

### **Tipp 3:**

#### **Standard oder Spezialitäten**

Vor diese Frage gestellt, sollten Sie Ihre Gäste bestens kennen. Bei einer hohen Kaufkraft sind viele Spezialitäten natürlich sehr sinnvoll. In ländlichen Gebieten haben sicher regionale Spezialitäten den Vorrang.

### **Tipp 4:**

#### **Variationen**

Beobachten Sie ständig die verkauften Mengen, und zögern Sie nicht, erfolglose Produkte gegen Neuheiten auszutauschen.

### **Tipp 5:**

#### **Aktion und Verkostung**

Das Geschäft lebt und stirbt vom Impuls, denn 90% aller Gäste entscheiden sich kurzfristig für einen Käseteller. Dekorieren Sie also Ihren Käsewagen, lassen Sie die Gäste probieren, führen Sie Aktionen durch, z. B. Österreich-Wochen, Schafkäse-Wochen etc. Sprechen Sie mit Ihrem Lieferanten.

### **Tipp 6:**

#### **Geschichte und Trends**

Käse ist ein Produkt mit langer Tradition und vielen Geschichten rund um die einzelnen Käse. Lassen Sie die Gäste an Ihrem Wissen teilhaben. Gehen Sie bei der Produktauswahl auch auf Trend-Käse ein.

### **Tipp 7:**

#### **Verkäuferisches Geschick und Einfühlungsvermögen**

Es ist wichtig, die Wünsche des Gastes zu „erforschen“ und ihm zu helfen, einen Käseteller, der seinen Bedürfnissen entspricht, zusammenzustellen. Das Verkaufsgespräch wird wesentlich von der Gefühlsebene bestimmt.

Bei allem erforderlichen und unabdingbaren Fachwissen sowie einem fundierten, sachlichen Beratungsgespräch weiß die erfahrene Käse-Gastronomin/der erfahrene Käse-Gastronom, wie wichtig ein freundliches Gesicht, gute Laune und Einfühlungsvermögen für den Verkaufserfolg sind. Denn nur ein zufriedener Gast wird Ihr Stammgast.

### **Tipp:**

Käse ist ein Produkt, dessen Verkauf sehr kommunikationsintensiv ist.

Immer mehr Konsumenten besitzen ein Basiswissen über Österreichs Käsevielfalt. Beratung ist daher das Um und Auf des Käseverkaufs!

## Tipp 8:

### Umfassende Warenkenntnis

Gutes Fachwissen über das eigene Käsesortiment ist Grundvoraussetzung. Darüber hinaus zeichnet sich ein Käsekenner dadurch aus, dass er auch die wichtigsten Käse kennt, die nicht im eigenen Sortiment vorhanden sind. So können Sie einem Gast für einen nachgefragten, nicht vorhandenen Käse einen vergleichbaren aus dem eigenen Sortiment empfehlen.

## Tipp 9:

### Geschmacksvokabeln benutzen

Leider hört man als Gast auf die Frage, wie die einzelnen Käsesorten schmecken, oft abgegriffene und nichts sagende Vokabeln: Der Käse schmeckt gut, prima, toll, super, fein u. ä. Doch ein Geschmackserlebnis vermitteln diese Wörter nicht. Besser ist es jedoch, die Geschmacksrichtung eines Käses sehr präzise zu beschreiben, z. B. mild-fein, g'schmackig-mild, würzig-kräftig.

## Tipp 10:

### Gut gefragt ist halb gewonnen

Erfolg und Misserfolg eines Verkaufsgesprächs werden ganz entscheidend von den Fragestellungen beeinflusst, mit denen sich der Gastronom an den Gast wendet. Verschiedene Fragetechniken bewusst und situationsgerecht einzusetzen ist daher eine fundamentale Voraussetzung für einen positiven Abschluss. In der Bedarfsermittlungs- und Beratungsphase eines Gastgesprächs ist es aus verkaufpsychologischer Sicht wichtig, offene Fragen zu stellen.

Dazu zählen alle diejenigen Fragen, die mit einem Fragewort beginnen, wie: wer, welche, was, wozu, wieviel usw. Durch sie erhält der Käsefachmann vom Gast die Informationen, die er für eine gezielte und fachkundige Beratung benötigt. Außerdem wird so ein angenehmes Klima beim Gast geschaffen. Er fühlt sich ernstgenommen, was ihm wiederum das Gefühl vermittelt, dass gerne auf seine Wünsche eingegangen wird.

### 1. Kurz fragen

„Bandwurmsätze“ verwirren den Gast. Er kann Ihren Gedanken nicht folgen und versteht die Frage nur schwer oder gar nicht. Verständlich fragen – vermeiden Sie Fachausdrücke, die der Gast möglicherweise nicht kennt – sie verunsichern ihn nur. Benutzen Sie nur Fremdwörter und Fachbegriffe, die der Gast selber schon gebraucht und damit gezeigt hat, dass sie ihm geläufig sind.

### 2. Präzise fragen

Auf eine unpräzise Frage erhalten Sie eine weit schweifende, unbefriedigende Antwort, die Ihnen nicht weiterhilft. Mit einer präzisen Frage führen Sie Ihren Gast direkt zum gewünschten Sachverhalt.

### 3. Eingliedrig fragen

„Wieviele Käse möchten Sie am Teller haben, und welche Geschmacksrichtung bevorzugen Sie?“ Diese Frage ist zweigliedrig und erfordert zwei ganz verschiedene Antworten. Stellen Sie besser die beiden Fragen nacheinander.

### 4. Akzentuiert fragen

Sprechen Sie langsam und deutlich. Schauen Sie den Gast an. Demonstrieren Sie ihm, dass Ihnen die Frage wichtig ist. Lassen Sie ihm Zeit mit der Antwort.

### Beispiele zu Tipp 9:

#### Emmentaler:

nussartig, je älter, desto würziger

#### Butterkäse:

fein buttrig

#### Brie:

rahmig, zart-pikant,  
Champignon-Aroma

## 20b Beschwerdemanagement

### Drei psychologisch bewährte Methoden

#### 1. Die bedingte Zustimmung

Bei berechtigten Einwänden dem Gast Recht geben: „Dieser Käse hat aber einen hohen Fettgehalt.“ „Das ist richtig. Die Prozentangabe bezieht sich allerdings nur auf die Trockenmasse des Käses. Das bedeutet, dass der absolute Fettanteil bei diesem Käse nur etwa die Hälfte beträgt. Zum Anderen hat der Fettgehalt einen großen Einfluss auf den guten Geschmack dieses Käses.“

Sie stellen dem Nachteil, den der Kunde nennt, die Vorteile gegenüber.

#### 2. Die Bumerangmethode

Ein Gast wendet ein: „Blauschimmelkäse ist nicht meins, der ist mir zu würzig!“ Der vorgebrachte Einwand wird aufgenommen und umgewandelt: „Das verstehe ich. Probieren Sie doch dazu ein Gläschen Süßwein. Das ist ein ganz neues Gaumenerlebnis!“

#### 3. Methode der Vorwegnahme

Nehmen Sie einen häufig gebrauchten Einwand vorweg, dann wird Ihr Gast diesen nicht mehr gebrauchen. „Diese Käsesorte hat einen relativ hohen Fettgehalt in der Trockenmasse. Der absolute Fettgehalt entspricht ca. der Hälfte der Angabe, weil sich diese auf die Trockenmasse bezieht.“



Mit CamScanner gescannt

Mit CamScanner gescannt