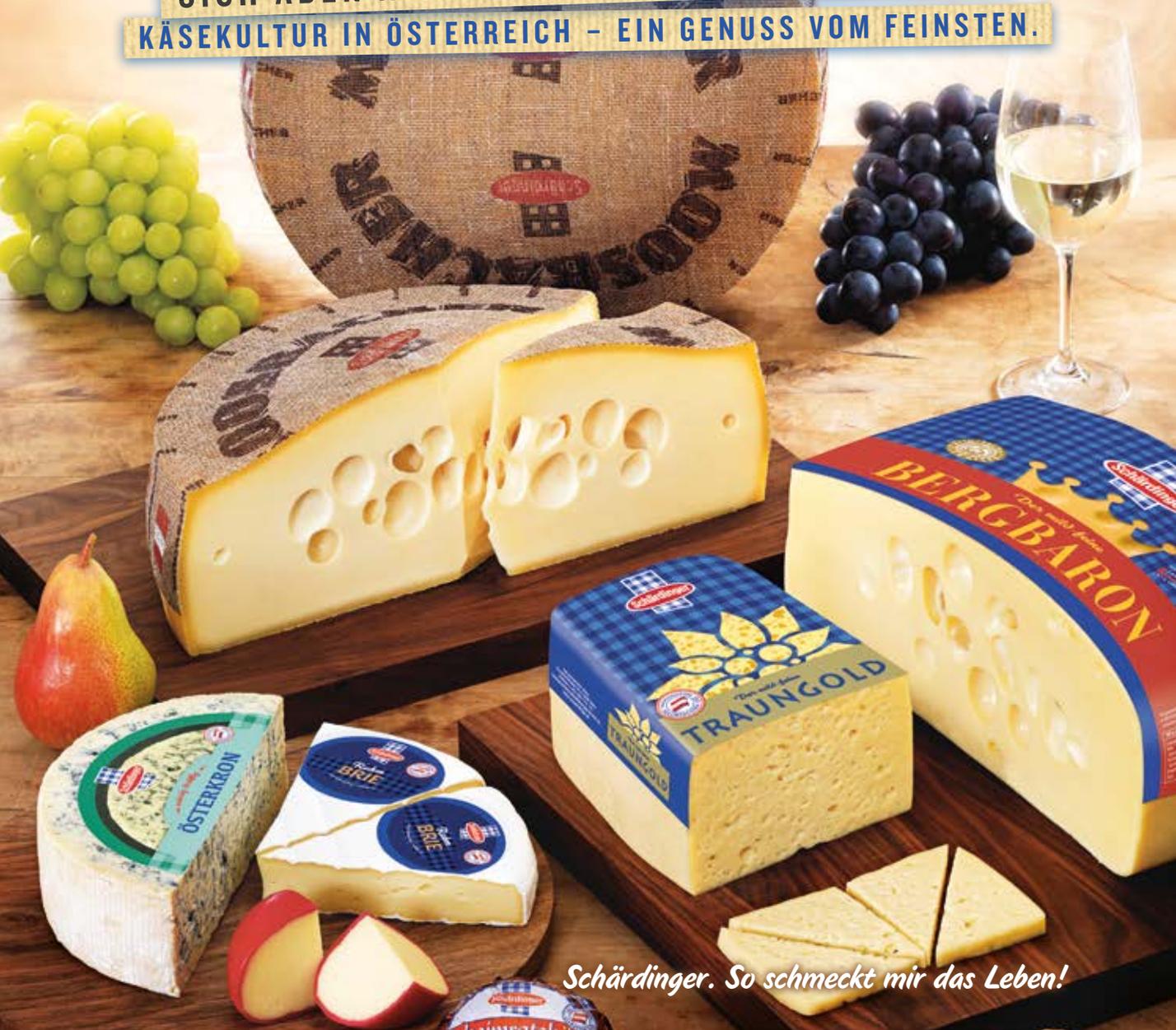


Schärdinger



WAS SIE SCHON IMMER
ÜBER KÄSE WISSEN WOLLTEN,
SICH ABER NICHT ZU FRAGEN GETRAUT HABEN.
KÄSEKULTUR IN ÖSTERREICH – EIN GENUSS VOM FEINSTEN.



Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

KÄSE WIRD AUS MILCH GEMACHT – ODER?

Ganz richtig: Die Rohmilch ist der Stoff, an dem alles hängt. Ob Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch, wirkt sich auf den Käse aus. Was aber immer stimmen muss, ist die Qualität: Rohmilch darf nicht durch Abrahmen oder Verwässern verändert werden, sie muss fehlerfrei in Geruch, Geschmack und Aussehen sein, keimarm, frei von Hemmstoffen – und sie muss aus gesunden Eutern kommen.

Übrigens – die Tradition der Berglandmilch geht auf die 1900 gegründete Schärdinger Theebutter Zentrale zurück. Damals gründeten einige engagierte Landwirte diese Genossenschaft. Mit den Jahrzehnten schlossen sich weitere Genossenschaften an – und heute ist das Unternehmen Berglandmilch eine der stärksten Molkereien in Mitteleuropa und die größte Österreichs. Jetzt nennt man es Nachhaltigkeit – aber für das Herstellen von Käse gilt heute wie damals:

FÜR DIE KÄSEHERSTELLUNG MUSS DIE ROHMILCH NICHTS WENIGER ALS ABSOLUT PERFEKT SEIN!

IM EINKLANG MIT DER ZEIT, DEN TIEREN, DEN BÄUERINNEN UND BAUERN UND DER NATUR.

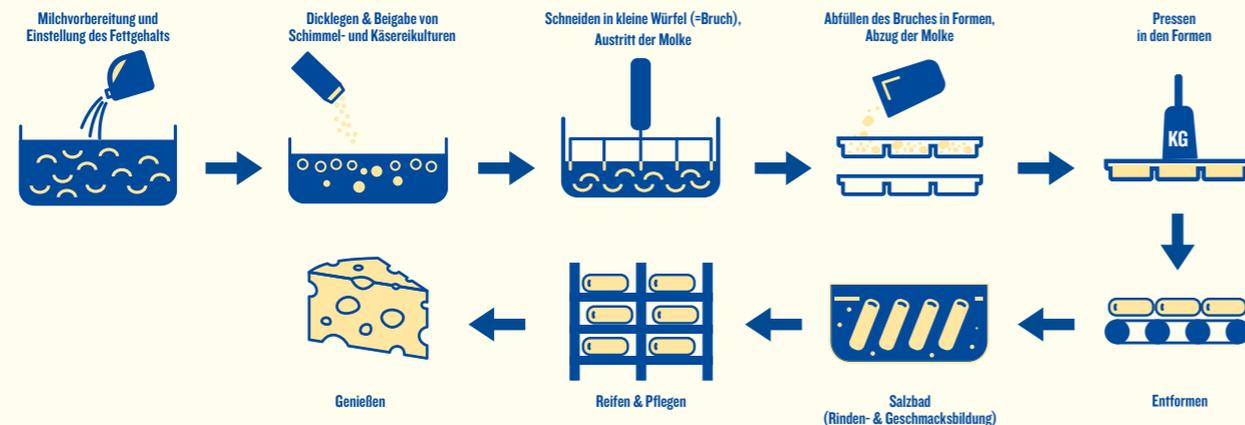
UND WIE GENAU WIRD NUN AUS ROHMILCH KÄSE?

Die Rohmilch wird erst durch **Zentrifugieren** (Trennung in Magermilch und Rahm), **Standardisieren** (Mischen von Magermilch mit Rahm zum Einstellen des Fettgehalts) und **Pasteurisieren** (ca. 15–30 sec. langes Erhitzen bei 72° C bis 75° C, um pathogene (= sprich krankheitserregende) Keime abzutöten) vorbereitet.

Die köstliche Vielfalt von Käse entsteht durch Variieren:

Von welchem Tier die Rohmilch stammt, welche Kulturen ihr zugefügt werden, der Anteil der Trockenmasse, die Reifungsart sowie die Reifebedingungen und Reifezeit, sogar die Form der Käse sowie ob Zutaten wie Wein, Kräuter ... bei einer Affinage zum Einsatz kommen – all das beeinflusst den Käse, den Genießerinnen und Genießer sich auf der Zunge zergehen lassen.

Dann folgt das „**Dicklegen**“: Mithilfe von Lab-Enzym oder Milchsäurebakterien gerinnt die Milch.



DIE KÄSE-REIFUNGSARTEN

Der Geschmack wird massiv durch die Reifungsart bestimmt.

Mild-fein

Reifung unter Luftabschluss von innen nach außen durch Milchsäurebakterien (z. B. Gouda) oder Propionsäurebakterien (z. B. Bergbaron)

G'schmackig

Reifung durch weißen Edelschimmel (Camembert) sowie Doppelreifung (Rotkulturreifung und Propione; z. B. Moosbacher) oder durch Propionsäurebakterien mit Naturrinde (Emmentaler)

Würzig-kraftig

Rotkulturreifung (z. B. Jerome), Edelschimmelreifung (blauer / grüner Edelschimmel innen z. B. Österkron); Doppelschimmel (innen Blau- & außen Weißschimmel), Dolce Bianca



KÄSE IST NICHT GLEICH KÄSE – ABER WO LIEGT DER UNTERSCHIED?

Alle Käse dieser Welt einmal kosten wäre vermutlich eine sehr schöne, aber lebenslange Aufgabe: Käse ist unglaublich vielfältig!

UM EINEN ÜBERBLICK ZU BEKOMMEN, KANN MAN KÄSE NACH DEM ANTEIL DER TROCKENMASSE (= FETT, EIWEISS, VITAMINE, MINERALSTOFFE) IN FOLGENDE GRUPPEN EINTEILEN:

FRISCHKÄSE

TROCKENMASSE CA. 30 %,
WASSERGEHALT CA. 70 %

WEICHKÄSE

TROCKENMASSE CA. 40 %,
WASSERGEHALT CA. 60 %

SCHNITTKÄSE

TROCKENMASSE CA. 50 %,
WASSERGEHALT CA. 50 %

HARTKÄSE

TROCKENMASSE CA. 60 %,
WASSERGEHALT CA. 40 %

SAUERMILCHKÄSE

TROCKENMASSE CA. 40 %,
WASSERGEHALT CA. 60 %

Als Genießerinnen und Genießer – ob Connaissanceuse oder Connaissanceur, Einsteigerin oder Einsteiger – teilt man aber vielleicht lieber nach Geschmacks-Charakteristika ein ... Doch auch hier gäbe es unendlich viele Nuancen zu berücksichtigen!

SCHÄRDINGER HAT DESHALB SEINE PRODUKTPALETTE IN 3 EINFACHE GESCHMACKSWELTEN UNTERTEILT:



Beim Genießen darüber zu sprechen, macht den Genuss nur noch intensiver. Damit Sie bei einer solchen Käse-Kenner-Conversation mehr sagen können als „ja, schmeckt!“, stellen wir Ihnen hier eine Menge anregendes Vokabular zur Verfügung:

Zart, mild, sahnig, rahmig, sanft, fein,

dezent, luftig-zart, erfrischend, verhalten, samtig-weich, aromatisch,

lieblich, reich-aromatisch, geschmeidig, ausgewogen, vollmundig, rund,

unaufdringlich, gehaltvoll, interessant, vornehm, nussig, delikat,

blumig, pikant, herzhaft, erdig, herb, reif,

mürbe, rassig, kraftvoll, charaktervoll.

Lassen Sie es sich schmecken!



KÄSE IST NICHT GLEICH KÄSE – ABER WO LIEGT DER UNTERSCHIED?

Frischkäse hat mit rund 70 % den höchsten Wassergehalt bei Käse. Er benötigt keinen Reifungsprozess und ist nach dem Herstellen genussfertig. Gekostet haben Sie bestimmt schon Gervais, Rollino, Mozzarella, Bojar oder den allseits beliebten Schärldinger Landfrischkäse!

Tipp:

Für Käse-Neulinge oder Kinder sind Frischkäse-Spezialitäten perfekt dazu geeignet, den Gaumen an das Käse-Erlebnis zu gewöhnen, da sie meist eher mild schmecken.
Für Liebhaberinnen und Liebhaber von geschmacksintensiven Spezialitäten ist Quargel optimal: Dieser zählt zur Kategorie Sauer Milch-Käse (wie auch Glundner, Graukäse und Steirerkas). Dieser fettfreie Käse wird aus Topfen hergestellt und während des Reifens mit Rotkulturen behandelt. Charakteristisch ist sein intensives Aroma!



MANCHE MÖGEN'S SOFT: DIE BESTEN HEIMISCHEN WEICHKÄSESPEZIALITÄTEN.

Weichkäse hat einen etwas höheren Wassergehalt und geringere Trockenmasse als Hart- und Schnittkäse. Er reift 2 bis 4 Wochen von außen nach innen und verdankt seinen jeweiligen Geschmack der Beigabe von Schimmelpilzen bzw. der Pflege mit Rotkulturen.

Zu den beliebtesten Weichkäsesorten gehören Rahm-Brie, St. Severin, Kaisertaler, Rosso, Österkron – und natürlich Österreichs bekanntester Weichkäse, der Sirius Camembert von Schärldinger!

Tipp:

F.i.T. bedeutet „Fettgehalt in der Trockenmasse“. Den tatsächlichen Fettgehalt können Sie einfach mit dieser Formel berechnen:
$$\% \text{F.i.T.} \times \text{TM} : 100 = \text{Fett absolut}$$

z. B.: Multiplizieren Sie für den Weichkäse die F.i.T.-Prozentzahl mit 40 (denn Weichkäse besteht zu 40% aus Trockenmasse).

Frischkäse (30 % TM), Schnittkäse (50 % TM), Hartkäse (60 % TM), Sauer milchkäse (40 % TM), Schmelzkäse (50 % TM)



LAIBHAFTIGE VERFÜHRER: SCHNITT- UND HARTKÄSE FÜR VERWÖHNTE GAUMEN.

Schnitt- und Hartkäse entsteht, wenn dem Käse im Herstellungsprozess mehr Wasser entzogen wird. Er reift je nach Sorte zwischen rund 4 Wochen und einem Jahr – manchmal sogar noch länger. Zu den bekanntesten Schnittkäse-Sorten zählen z. B. Gouda, Grieskirchner, Traungold, Amadeus, Jerome, Asmonte – und natürlich der Schärldinger Bergbaron, Österreichs beliebtester Käse!

Tipp:

Schnitt- und Hartkäse ist – wegen der langen Reifezeit – laktosefrei!

Bei der Käsureifung wird Milchzucker (Laktose) in Milchsäure umgewandelt. Je länger der Käse reift, desto weniger Milchzucker enthält er – und wird damit auch für Menschen mit Laktoseintoleranz verträglich.



WIE KANN MAN KÄSE-GENUSS PERFEKTIONIEREN?



Zugegeben: Manchmal ist ein einfaches Stück Käse auf einem frischen Bauernbrot einfach das Beste. Wenn Sie sich jedoch wie eine echte Käseliebhaberin oder ein echter Käseliebhaber dem Genuss hingeben möchten, gibt es noch ein paar Feinheiten.

EINE DAVON IST DIE RICHTIGE SCHNEIDETECHNIK.

Mit geeigneten Messern wird es für Sie einfacher, die unterschiedlich harten und weichen Käsesorten in formschöne Stücke zu bringen. Natürlich hat kaum jemand alle passenden Schneidewerkzeuge zuhause – wichtig wäre aber, für die unterschiedlichen Käse jeweils ein neues oder gesäubertes Messer zu verwenden.

Beim Schneiden selbst sollten Sie 3 Dinge beachten:

1. SCHNEIDEN SIE DEN KÄSE EINER SORTE IMMER IN ETWA GLEICH GROSSE STÜCKE.
2. VERSUCHEN SIE, DEN KÄSE IN DREIECKIGE STÜCKE ZU SCHNEIDEN.
3. ACHTEN SIE DARAUF, DASS JEDES KÄSESTÜCK ETWA GLEICH VIEL RINDENANTEIL AUFWEIST.

GROSSE LAIBE

z. B. Moosbacher



Doppelgriffmesser



Eingriffmesser

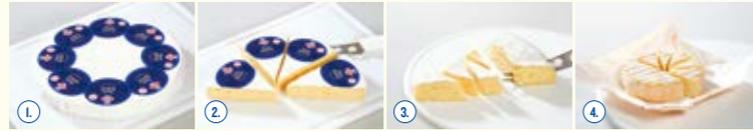


WEICHKÄSEARTEN BZW. -LAIBCHEN

z. B. Rahm-Brie, St. Severin, Weinkäse



Weichkäsemesser



BLÖCKE

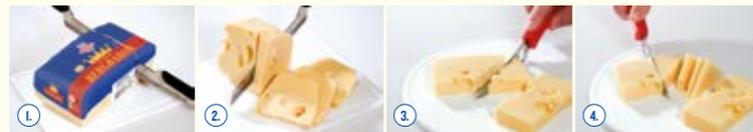
z. B. Bergbaron



Doppelgriffmesser



Eingriffmesser



STANGE

z. B. Traungold, Bergtilsiter, Schlossdamer



Doppelgriffmesser



Eingriffmesser



ZYLINDER

z. B. Österkron



Weichkäsemesser



Käseharte



DIE ANDERE IST DIE KÄSEPLATTE!

Dass das Auge mitisst, ist klar. Für Käse-Kennerinnen und Käse-Kenner bildet die Käseplatte aber auch weitere Orientierungspunkte. Wenn Sie Käse präsentieren, sollten Sie sich an diesen Aufbau halten.

Die Faustregel ist einfach: **Immer der Nase nach – im Uhrzeigersinn!**

- Stellen Sie sich die **Platte als Uhr** vor.
- **Frischkäse liegt in der Mitte** des ‚Ziffernblattes‘.
- Beginnen Sie mit den **mildesten Käsesorten bei 6 Uhr**.
- Die **Käsespitzen sollten nach außen** zeigen.
- Ordnen Sie **weitere Käse im Uhrzeigersinn** an – je ‚später‘, desto **würziger**.
- **Dekoration und Garnierung** wie Nüsse, Trauben oder Birnen kommt auf den sogenannten **Garnierungspunkt** – und der **liegt bei 5 Uhr** auf Ihrem imaginären Ziffernblatt.
- Nehmen Sie die **Platte ca 1 Stunde vor dem Genuss aus dem Kühlschrank**: Bei Zimmertemperatur entfalten die Sorten ihren vollen Geschmack!

... **MUSS ICH DAS SO MACHEN?**

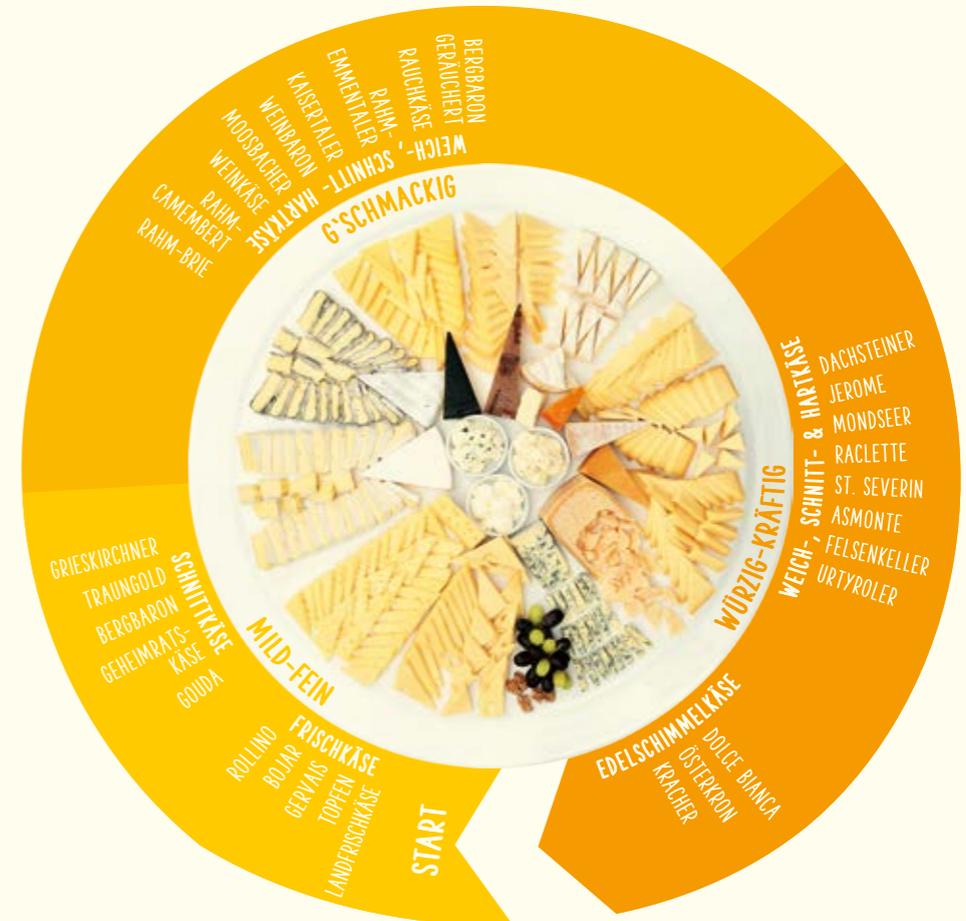
Nein! Genuss hat immer auch mit Phantasie zu tun und erlaubt ist, was schmeckt. Die vorgestellte Käsepräsentation soll als Inspiration für Sie dienen.

... **UND WARUM MACHT MAN DAS SO?**

Die Idee dahinter ist: Jeder Käse soll wirken können. Daher ist es ratsam, mildere Käsesorten vor kräftigen zu genießen.

... **WIEVIEL KÄSE IST GENUG?**

Auch hier gibt es eine Orientierung: Ist der Käse die Hauptattraktion, sollten Sie mit ca. 200 g pro Genießerin und Genießer rechnen. Als Abschluss eines Menüs genügen ca. 100 g pro Person.



WARUM IST WEIN UND KÄSE DIE PERFEKTE KOMBINATION?

Das hat vielerlei Gründe: Wein ist mit seinen unzähligen Aromen und feinen Geschmacksnuancen den vielfältigen Käsegenüssen ähnlich. Und Feinschmeckerinnen und Feinschmeckern macht es einfach Freude, die Geschmäcker harmonisch, neuartig, gewagt oder erstaunlich zu kombinieren! Klassische Kombinationen ergeben sich aus der Ähnlichkeit: **Mildere Käse harmonieren mit leichten, spritzigen Weinen, kräftigere mit volleren Weinen.**

Wie man beim Käse erst den milderen verkostet und erst später die würzigeren Sorten, geht man auch bei Wein von Weiß- zu Rotwein bis hin zu süßen Weinen. Und wenn Sie all das einmal probiert haben: **Werden Sie kreativ! Brechen Sie diese Regeln und schicken Sie Ihren Gaumen auf Entdeckungsreise!**

MUSS ES IMMER WEIN ZUM KÄSE SEIN?

Keineswegs. Besonders in den letzten Jahren hat Bier seine Vielfältigkeit gezeigt: Die unglaublichen Craft-Biere und Spezialitäten laden geradezu dazu ein, sie mit Käse zu kombinieren!

WELCHES BROT ZU WELCHEM KÄSE?

Je würziger, desto dunkler darf das Brot sein. Baguette und Jourgebäck ergänzt Frischkäse, Edelschimmel- und Rotkulturkäse ganz wunderbar – zu kräftigem Schnittkäse passt zum Beispiel ein herzhaftes Sauerteigbrot.



NOCH IRGENDWELCHE TIPPS?

Durchaus!

Damit Sie sich an den Käse-Schätzen immer wieder erfreuen, gibt es ein paar Dinge zur **Lagerung**:

- Käse stets verpackt bei rund 6–8° C lagern
- Frisch- und Weichkäse möglichst in Originalverpackung lagern
- Für Schnitt- und Hartkäse eignet sich atmungsaktive, lebensmittelechte Klarsichtfolie
- Vor dem Genuss darf er – wie guter Wein – atmen. Bei Zimmertemperatur entfalten sich die Aromen optimal. Den Käse mindestens 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
- Bei entsprechender Lagerung ist Käse auch beim Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums noch voll genussfähig, er ist am Reifehöhepunkt.



DAS SCHÄRDINGER KÄSE-TESTIVAL:

KÄSE VERKOSTEN & GEWINNEN!

WAS GUTER KÄSE IST?

Der, der Ihnen schmeckt! Und mit Ihrem Geschmack können Sie jetzt gewinnen:

DAS GEWINNSPIEL

Verraten Sie uns auf der beiliegenden Festival-Karte, welche Schärddinger Käsesorten Sie schon probiert haben und senden Sie die Karte ausgefüllt bis 31. 12. 2020 ein.

Natürlich können Sie auch online teilnehmen: Unter www.schaerdinger.at/kaese-testival finden Sie ein Online-Formular.

Unter allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern verlosen wir 3 Jahresvorräte Käse und 100 Schärddinger Kochbücher!

DIE GEWINNE

Der Jahresvorrat an Schärddinger Käsespezialitäten umfasst 12 Genuss-Pakete mit den besten und beliebtesten Sorten aus der Schärddinger Käserei. Die 3 Gewinnerinnen und Gewinner bekommen ihre Käsevorräte monatlich frisch ins Haus geliefert!

Das Schärddinger Kochbuch enthält mehr als 50 Rezepte, mit denen Sie Ihren und die Gaumen Ihrer Gäste ganz nach Belieben verwöhnen können! 100 Gewinnerinnen und Gewinner dürfen sich über Inspiration von mild bis würzig freuen.

Schärddinger wünscht viel Glück & viel Genuss.



MEIN SCHÄRDINGER KÄSE-TESTIVAL.



ICH HABE FOLGENDE 5 SORTEN PROBIERT UND GENOSSEN:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Meine Empfehlung: _____

VORNAME, NAME _____

STRASSE _____

PLZ, ORT _____

TELEFONNR. / E-MAIL _____

- Ja, ich nehme an der Verlosung teil.
- Ich willige ein, dass Schärddinger die von mir angegebenen Daten für die Durchführung des Gewinnspiels verarbeitet. Ich habe das Recht, diese Einwilligung jederzeit zu widerrufen. Bis zu einem Widerruf ist die Datenverarbeitung rechtmäßig. Weitere Informationen auf www.schaerdinger.at/kaese-testival

UNTERSCHRIFT _____



*„Käse ist Milch
auf dem Weg zur Unsterblichkeit“*

CLIFTON FADIMAN, AMERIK. AUTOR

Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!

DAS SCHÄRDINGER KÄSE-TESTIVAL:

**GEWINNEN SIE MIT IHREM GESCHMACK EINEN JAHRESVORRAT
KÄSE ODER DAS SCHÄRDINGER KOCHBUCH!**



Bitte
ausreichend
frankieren!

SCHÄRDINGER

Berglandmilch eGen

Schärdinger Platz 1

A-3361 Aschbach-Markt

Bitte bis spätestens 31. 12. 2020 absenden. Teilnahmeberechtigt sind alle Teilnahmekarten, die vollständig ausgefüllt rechtzeitig eingesendet werden. Es gilt der Poststempel.