

Käseangebot Restauration

Chällerhocker

Herkunft:	Käserei Tufertschwil, Lütisburg Toggenburg
Art:	Halbhartkäse aus Rohmilch/Thermisiert
Form und Grösse:	runde Form 30 cm , ca. 7 cm Höhe, ca. 6.5 Kg
Reifung:	8- 10 Monate
Äusseres:	trockene Rinde
Fett in der Trockenmasse:	mind. 53% F.i.T
Textur:	angenehm fest, nicht schmierig
Teigfarbe:	weich, cremig mit feinem Schmelz weiss
Lochung:	vereinzelt erbsengross mit Tränen
Aroma:	erfrischend würzig, feine Citrusfrüchte



Roquefort

Herkunft:	Dorf/ Roquefort sur Souzlon/ Region Aveyron
Art:	Blauschimmelkäse aus 100% Schafsmilch, Rohmilch
Form und Grösse:	runde Form, ca.20 cm Durchmesser
Reifung:	3- 4 Monate
Äusseres:	blau- grüne Rinde
Fett in der Trockenmasse:	55% F.i.T
Textur:	feiner, cremiger Teig
Teigfarbe:	gleichmässige Musterung
Lochung:	wenig Lochung
Aroma:	säuerlich, typisches feines Blauschimmelaroma mit Schafsgeschmack




Muotathaler Alpkäse mild


Herkunft:	Muotathal, Urschwyz
Art:	Halbhart, Kuhmilch, Pasteurisiert
Form und Grösse:	Rund, 2.5 bis 5 kg
Reifung:	3 bis 5 Wochen
Äusseres:	rötliche Schmiere
Fett in der Trockenmasse:	55% F.i.T
Textur:	mild
Teigfarbe:	weiss
Lochung:	feine Lochung
Aroma:	mild
Besonderes	ein echter Alpkäse aus der Käserei Lipplisbüel




Brie de Meaux

Herkunft:	Zentralfrankreich Region Brie	
Art:	Weichkäse Kuhmilch, Rohmilch	
Form und Grösse:	rund, ca. 10 cm	
Reifung	ab 2 Wochen	
Äusseres:	weisser Edelschimmel	
Fett in der Trockenmasse:	45% F.i.T	
Textur:	feiner, cremiger Teig	
Teigfarbe:	weiss	
Lochung:	feine Lochung	
Aroma:	cremig, mittelwürzig	
Besonderes:	Brie de Meaux gilt als grosser Bruder des Brie de Melun. Beide sind die einzigen mit einer Ursprungsbezeichnung, seit 1980 ein AOC Käse und seit 1996 EU – weit geschützte Ursprungsbezeichnung Bezeichnung	

Greyerzer

Herkunft:	Gruyere	
Art:	Hartkäse Kuhmilch, Rohmilch	
Form und Grösse:	Rund, ca. 32 kg	
Reifung:	16 bis 18 Monate	
Äusseres:	rotbraune, schmierige Rinde	
Fett in der Trockenmasse:	50% F.i.T	
Textur:	fein	
Teigfarbe:	leicht gelblich	
Lochung:	spärliche Lochung	
Aroma:	gehaltvoll, aromatisch und kräftiger Geschmack	

Berg-Harmonie rezent

Herkunft:	Vorderfrutigen (Berner Oberland)	
Art:	Halbhart , Kuhmilch, Rohmilch	
Form und Grösse:	Rund, 6.5 Kg	
Reifung:	8 – 10 Monate	
Äusseres:	rötliche Schmiere	
Fett in der Trockenmasse:	45% F.i.T	
Textur:	feiner, fester Teig	
Teigfarbe:	Elfenbein bis gelb	
Lochung:	feine Lochung	
Aroma:	würzig, cremiger Teig, leicht rezent	
Besonderes:	Ein guter aromatischer Käse	

Stanser Fladä

Herkunft:	Stans (Nidwalden)
Art:	Rotschmierkäse, Kuhmilch, Rohmilch
Form und Grösse:	rund, ca. 350- 400 Gramm
Reifung:	ab 3 Wochen
Äusseres	Weichkäse mit Rotschmier
Fett in der Trockenmasse:	53% F.i.T
Textur:	feiner, fast flüssiger Teig
Teigfarbe:	weiss
Lochung:	keine Lochung
Aroma:	würzig und aromatisch
Besonderes/ Weine:	das Kuhstallaroma wird mit zunehmender Reifung kräftiger ein trockener Wein passt sehr gut dazu



Mys Heimatdörfli- Kuhmilch

Herkunft:	Schangnau im Emmental (Bern)
Art:	Weisseschimmel, Kuhmilch, thermisiert
Form und Grösse:	rund, ca. 150 Gramm
Reifung:	ab 3 bis 5 Wochen
Äusseres	Weichkäse
Fett in der Trockenmasse:	45% F.i.T
Textur:	fein, sämige und cremig
Teigfarbe:	weiss
Lochung:	keine Lochung
Aroma:	cremig und mild



Weisser Stanser – Schaf

Herkunft:	Stans (Nidwalden)
Art:	Weisseschimmel, Schafmilch, Rohmilch
Form und Grösse:	rund, ca. 200 Gramm
Reifung:	ab ca. 10 Tage
Äusseres	Weichkäse
Fett in der Trockenmasse:	55% F.i.T
Textur:	fein, sämig und cremig
Teigfarbe:	weiss
Lochung:	keine Lochung
Aroma:	Note von Champignons



Dallenwiler Geisskäse

Herkunft:	Dallenwil Nidwalden Schweiz
Art:	Frischkäse, Ziegenmilch, pasteurisiert
Form und Grösse:	ca. 80 gr.
Reifung:	20- 30 Tage
Äusseres:	weiss
Fett in der Trockenmasse:	45% F.i.T
Textur:	fein cremiger Teig
Teigfarbe:	weiss
Lochung:	keine Lochung
Aroma:	Natur, mildes, angenehmes Ziegenaroma
Besonderes:	das Ziegenaroma wird im Alter kräftiger



Bedeutung : Rohmilch, thermisierte Milch, pasteurisierte Milch und UHT Milch

Rohmilch

Die Milch für Rohmilch-Käse, wie z.B. Emmentaler AOP, Gruyère AOP, Sbrinz AOP und weitere Käsespezialitäten wird ohne Wärmebehandlung zu Käse weiterverarbeitet. Dadurch sind die milcheigenen Enzyme und Bakterien aus der natürlichen Umgebung noch aktiv. Bei der Käsereifung machen sich diese bemerkbar, indem sie Aromen produzieren, welche im pasteurisierten Käse nicht vorhanden sind. Rohmilchkäse wird mit dem Alter immer kräftiger im Geschmack.

Pastmilch und UHT Milch

Beim Käse aus pasteurisierter Milch wird die Milch vor der Käseproduktion auf ca. 75° C erhitzt und anschliessend wieder heruntergekühlt. Dadurch werden die milcheigenen Enzyme und die natürlich enthaltenen Bakterien inaktiviert. Für die Käsereifung werden spezielle Aromabildner (Bakterien) eingesetzt. Käse aus pasteurisierter Milch werden oft jünger konsumiert und haben einen milderen Geschmack als Rohmilch-Käse. Bekannte Sorten sind z.B. der grüne Tilsiter, Mozzarella und die meisten Weichkäse. Damit Milch den unterschiedlichen Ansprüchen an Verfügbarkeit, Haltbarkeit und Handlichkeit gerecht wird, unterzieht man sie verschiedenen Verarbeitungsverfahren. Pasteurisation (PAST): Rohe Milch wird während 15 Sekunden auf mindestens 72°C erwärmt und sofort wieder abgekühlt. Sie ist dadurch keimarm und trinkfertig. Pasteurisierte Milch muss im Kühlschrank aufbewahrt werden.

UHT-Verfahren: UHT heisst Ultra-Hoch-Temperatur. Bei diesem Verfahren wird die Milch für einige Sekunden auf 135-155°C erhitzt und schnell wieder abgekühlt. UHT-Milch ist keimfrei und kann ungeöffnet während 8-12 Wochen ohne Kühlung aufbewahrt werden. Geöffnete Milchpackungen gehören in den Kühlschrank.

Homogenisierung: Das als Kügelchen vorliegende Milhfett wird mechanisch zerkleinert und so fein in der Milch verteilt, dass es sich nicht mehr an der Oberfläche sammeln (= aufrahmen) kann. Die Homogenisierung erfolgt zusammen mit der Pasteurisation oder der Ultrahocherhitzung (UHT).

Alle Verfahren beeinflussen den Vitamingehalt der Milch nur geringfügig. Die fettlöslichen Vitamine A und D sowie die Vitamine B2 und B12, deren Hauptquelle die Milch ist, bleiben weitgehend erhalten. Da die fettlöslichen Vitamine A und D an Milchfett gebunden sind, reduziert sich ihr Gehalt teilweise oder ganz in den fettreduzierten Milchsorten. Die Verarbeitungsverfahren haben keinen Einfluss auf den Mineralstoffgehalt der Milch.

Rohmilch- thermisierter- und pasteurisierter Käse, Rohmilchkäse

Die Rohmilch darf vor dem Einlaben nicht über die Temperatur, die sie beim Melken hatte erhitzt werden (40°C). Rohmilchkäse sind qualitativ hochwertige Käse, da durch die Verarbeitung unbehandelter Milch das typische Aroma besonders zu Geltung kommt.

Thermisierter Käse

Die Rohmilch wird auf 57 bis 68°C erhitzt bevor sie im Käsefertiger verkäst wird. Ein Teil der natürlichen Bakterienflora wird dadurch reduziert.

Pasteurisierter Käse

Die Milch wird auf 72 bis 75°C erhitzt und wieder abgekühlt, bevor sie verkäst wird. Der grösste Teil der natürlichen Bakterien wird dadurch eliminiert. Die pathogenen (krankmachenden) Bakterien werden ganz abgetötet.