

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS EUROPA

Käseliebhaber schätzen große Vielfalt in der Käseabteilung. Diese internationalen Spezialitäten stehen für Kompetenz in der Bedienungstheke. Was die Sorten auszeichnet.



HERKUNFTSGARANTIE

Das europäische Siegel für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung steckt hinter den Abkürzungen AOC, DOP, PDO und g.U. (Foto). Auch das verwandte blaue EU-Siegel, das für die geschützte geografische Angabe steht, soll regionale und traditionelle Produkte vor Nachahmung schützen.



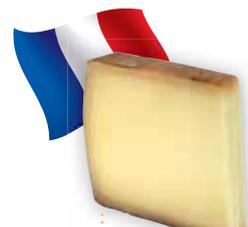
BERGKÄSE

Bezeichnet einen Hartkäse, der aus Heumilch hergestellt wird und in der EU ursprungsgeschützt ist. Der Käse hat eine braune und trockene Rinde. Der Teig ist geschmeidig, schnittfest bis hart. Die Reifezeit beträgt zwischen drei und zwölf Monaten. Die Lochung ist spärlich, der Geschmack kräftig-würzig.



MANCHEGO

Der Hartkäse aus Schafsmilch stammt aus der kastilischen Region La Mancha und ist durch die kontrollierte Herkunft DOP geschützt. Die Reifezeit beträgt zwei bis zehn Monate. Würzig im Geschmack mit einer Nuss- und Karamellnote, Typisch ist die braune Rinde mit Zickzack-Muster und Ährendruck.



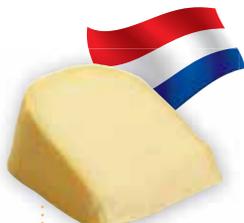
COMTÉ

Der Hartkäse aus der Region Franche-Comté ist AOC geschützt und hat einen süßlich-pikanten Geschmack. Er reift zwei bis zwölf Monate, Vieux Comté 18 Monate. Der Teig ist fest, aber geschmeidig. Die Milch stammt vorwiegend von Montbéliard-Kühen – diese sind für ihre süße Milch bekannt.



PARMIGIANO REGGIANO

... oder auch Parmesan ist ein Hartkäse, der in der Emilia Romagna und in der Lombardei hergestellt wird. Er besteht aus teilentrahmter Kuhmilch und reift 18 Monate bis vier Jahre. Der Geschmack ist frisch, fruchtig bis süß. Nur echter Parmesan trägt das Siegel des Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano.



GOUDA

Den Schnittkäse aus Vollmilch gibt es in den Reifegraden jung (vier bis acht Wochen), mittelalt (zwei bis sechs Monate) und alt (sechs bis 18 Monate). „Gouda Holland“ ist als geschützte geografische Angabe eingetragen. Der Name „Gouda“ ist nicht geschützt – deshalb darf er auch außerhalb der Niederlande hergestellt werden.



APPENZELLER

Nach der Fertigung wird er in eine Mischung aus Wein, Gewürzen und Salz getaucht. So entstehen die harte Rinde und der fruchtig-würzige Geschmack. In der Regel reift er drei bis vier, Appenzeller extra sechs bis acht Monate. Seit Inkrafttreten der LMIV wird der Halbhartkäse in Deutschland als Hartkäse deklariert.



STILTON

Der Blauschimmelkäse hat eine glatte und butterige Konsistenz mit einer grünblauen Äderung. Sein Geschmack ist würzig – je länger er reift, desto komplexer wird die Note. Die Reifezeit beträgt neun bis 15 Wochen. Der Käse wird ausschließlich in sieben Molkereien hergestellt und hat den Status „protected designation of origin“ (PDO).

