

KOCHSCHULE

Gut zu wissen: Schweizer Käsesorten

Extrahart- und Hartkäse

Ein typischer Extrahartkäse ist der Sbrinz AOC, bei den Hartkäsen dürften der Emmentaler AOC und der Gruyère AOC die bekanntesten Vertreter sein. Alle diese Käse werden aus naturbelassener Rohmilch hergestellt.

Halbhartkäse

Typische Vertreter der Halbhartkäse sind Raclette suisse, Walliser Raclette AOC, Appenzeller®, Tilsiter, Tête de Moine AOC, Vacherin fribourgeois AOC, Bündner Bergkäse und Mutschli. Sie werden entweder aus pasteurisierter Milch oder Rohmilch hergestellt und reifen in 3 bis 6 Monaten.

Weichkäse

Weichkäse wird meistens aus pasteurisierter Milch hergestellt. Seine Reifezeit ist mit einigen Wochen recht kurz. Man unterscheidet zwei Arten:

► **Weichkäse mit Schimmelreife** (Weisschimmelkäse): Typische Vertreter sind Brie suisse, Camembert suisse und Tomme. Die weisse Rinde wird meist mitgegessen.

► **Weichkäse geschmiert**: Während ihrer Reifezeit werden diese Weichkäse mit Salzwasser gewaschen bzw. geschmiert und erhalten so ihre bräunliche Rinde. Typische Vertreter sind Reblochon, Limburger, Münster und Vacherin Mont-d'Or AOC.

Frischkäse

Frischkäse sind rindenlose, nicht gereifte Käse, die unmittelbar nach ihrer Herstellung genussfertig sind. Zu den bekanntesten Sorten gehören Quark, Hüttenkäse, Formaggini, Mozzarella und Spezialitäten wie Rahm- und Doppelrahmfrischkäse.

Ziegen- und Schafskäse

Ziegen- und Schafskäse gibt es als Frisch-, Weich- und als Schnittkäse. Nicht nur wegen der intensiven und unverfälschten Aromen sind diese Käse populär geworden.