

Käseliste

KÖSTLICHE KÄSEKOMPOSITIONEN UND ANDERE ROHMILCHKÄSE SPEZIALITÄTEN

Wir verkaufen Rohmilchkäse aus möglichst traditioneller und handwerklicher Herstellung, teilweise im eigenen Sandstein- Gewölbekeller nachgereift oder affinert.

Einige Käse sind nur saisonbedingt erhältlich. Daher sollten Sie persönlich bei uns vorbeikommen und die unterschiedlichen Kreationen der Käseverfeinerung entdecken und kennenlernen.

Neben Langres, Munster, Maroilles und weiteren französischen Käsen werden auch deutsche Limburger oder Backsteinkäse zu deftigen kulinarischen Köstlichkeiten weiter veredelt.

Hier ist der Phantasie keine Grenze gesetzt – den Charakter des Käses und die Raffinesse der Verfeinerung wollen wir nicht beeinflussen. Neben frischen Kräutern, Früchte und andere Ingredienzien werden auch Alkoholika oder Salzlake zur Affinage hinzugezogen: eine Abrundung der Gesamtkomposition ist oberstes Ziel!

Ihren ausgefallenen Käsewünschen kommen wir auf Bestellung gerne nach. Kontaktieren Sie uns per Telefon oder Mail oder kommen ganz einfach bei uns vorbei! Unsere reichhaltige Auswahl aus vielen europäischen Ländern wird Sie hoffentlich überzeugen und auch Ihren Geschmack treffen!

KÄSE AUS FRANKREICH

In diesem wunderschönen Land mit einer sehr alten Kultur des Käses mit den Guilden, Maîtres und Affineuren hat sich über die Jahrhunderte eine exquisite Vielfalt an Käsen herausgebildet, von der wir einen repräsentativen Teil anbieten können.

- **Hartkäse:**
Abondance, Beaufort, Boule de Lille – Zans (Mimolette Française), Brébis des Pyrénées, Comté - 6 und 17 Mon gereift, Emmental Grand Cru, Le Bousserois, Le Brouère, Sales u.a.
- **Schnittkäse:**
Chapail fermier, Côte de Chateaus, Jurassien, Mont des Cats, Morbier, Raclette mit Weisswein affinert, Reblochon, Tomme de Cambrai, Tomme de Savoie, Saint Nectaire u.a
- **Käse mit weißem Edelschimmelpilz:**
Affinoise, Aisy Cendre - mit Aschemantel, Aromes de Lyon, Brie aux Truffes, Brie de Meaux, Brie de Melun, Brie de Chevre, Brillat Savarin, Camembert, Camembert aux Calvados, Chaource, Coeur de Neufchatel, Coulommiers;, Délice de Bourgogne, Fleur Bleu, Gaperon, Gratte-Paille, Pont L'Éveque, Rigotte, St. Marcellin, Soumaintrain u.a.
- **Käse mit gewaschener Rinde:**
Ami du Chambertain, Carré de L'Est, Epoisses affinée avec Boskoop, Epoisses naturelle, Fromage de Caré, Langres affinée Birnenschnaps, Langres naturelle, Le Vigneron, Livarot, Maroilles, Munster, Munster mit Kümmel, Munster affinée, Tomme de Chevre-sas Vin d'Alsace, Trami d'Alsace, Coeur Rollot l' Aisne, Trou de Cru, Soumaintrain, Vacherin Haut-Doubs - Vacherin Mont d'Or (nur in den Wintermonaten) u.a.

General Charles de Gaulle: "Wie soll man ein Land regieren, das 325 Käse hat?" Zitiert aus dem Klassiker: "Französischer Käse" - Collection Rolf Heyne von Kazuko Matsui und Tomoko Yamada

- **Käse mit blauem Edelpilz:**
Bleu d'Auvergne, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Fourme d'Ambert, Roquefort - Schafsmilch u.a.
- **Ziegenkäse:**
Banon á la feuille, Barattes, Boule aux Truffes, Boule de Thym, Boule mit Aprikosen (L'Enrobe aux abricots) oder Preiselbeeren, Bouton d'Oc, Brie de Chèvre - Ziegenbrie - Le Bougon, Cabécou, Chabichou, Chevrotin de Aravis, Coeur de Chevre, Cœur Gourmand - mit Feige oder Maronen, Crottin de Chavignol, Chevre de Pyrénées, Fleur Verte, Herbillettes, Le Chevrefeuille, Pampille, Pérladon, Picandou, Picandou mit Schinken, Picodon de l'Ardeche, Pyramide, Rocamandur fermier, Rouelle, Roves des Garriques, Saint Marcel, Sainte-Maure de Touraine, Selles sur Cher u.a.
- **Schafskäse:**
Brebiou, Brébis frais - Schafskäse natur, Brébis frais herbes - Schafskäse mit Kräutern, Brin d'Amour korsischer Schafskäse mit Kräutern, Pérail, Roquefort, Tourmalet, Ossau-Iraty-Bre-bis Pyrénées u.a.
- **weitere:** Timaniox (mit Walnuss), Palet de Bourgogne + affinée u.a.

KÄSE AUS ITALIEN

Sie finden bei uns eine ausgesuchte Auswahl an italienischen Käsen. Hier eine Auswahl!

Mozzarella:

- Mozzarella di Bufala (Büffelmilch - frisch)
- Borrata: Kuh- oder Büffelmilch mit Sahnestückchen

Weichkäse:

- Bonrus, Boschetto mit Trüffel, Caprino, Crutin con tartuffo, Cravenzina, Fior di Langa, Provolone, Robiola Bosina, Rocchetta, Rosso di Langa, Scarmozza – geräuchert, Sextener Graukäse (Südtirol), Taleggio

Hartkäse / Schnittkäse:

- Asiago, Bra, Bufagella (Büffel), Cacio di Fossa, Caciotta, Clarissa, Fontina, Formaggio Ubriaco, Gravot, Il Moro (Büffelmilch), Matusc, Piacentinu Ennese (Schafskäse mit Safran), Pecorino aus Sardinien – reif, jung, mit Peperoncini, Scoparolo, Sextener Bergkäse (Südtirol), Sola Valcavera, Sovrano (Büffel-Kuh), Trentingrana: unsere - wir meinen - geschmacklich bessere Variante zum üblichen "Parmigiano - Reggiano"

Blauschimmelkäse:

- Gorgonzola "dolce"

KÄSE AUS DEUTSCHLAND

Auch hierzulande wird vermehrt Käse hergestellt. Aus verschiedenen Regionen Deutschlands bekommen wir die verschiedenen Sorten geliefert.

Frischkäse:

- selbst-gemachte Frischkäse mit unterschiedlichen Zutaten - frisch für Sie zubereitet: Auswahl
 - Radieschen - Meerrettich - Zwiebschloten
 - Kräuter - Knoblauch
 - Lachs - Dill - Kugeln
 - Basilikum - Pinienkerne
 - Stangensellerie - Roquefortkäse
 - Paprika
 - Karotten - Lauch - Tessiner Kräuter
 - schwarze Oliven - Rucola

andere Käsesorten:

- Bergkäse, Bergtilsiter, Limburger, Backsteinkäse, „Antons Liebe“, zahlreiche Bauernkäse aus Schaf, Ziege oder Kuhmilch - aus Franken, Oberbayern und dem Allgäu, Weißacker u.a.

Obatzter:

- aus hochwertigen Käsen stellen wir für Sie einen deftig leckeren Brotaufstrich her. Mit Zwiebeln und Gewürzen verfeinert, mit einem fränkischen Bier zu einer leckeren Brotzeit.

KÄSE AUS ÖSTERREICH UND DER SCHWEIZ

Selbst in der Schweiz und in Österreich wird Käse produziert und die Schweiz hat zwar eine kleine aber sehr feine Käsekultur herausgebildet.

Schweiz:

- Sbrinz - 3 Jahre alt - der "Parmesan der Schweiz",
- Tête de Moine - "Mönchskopfkäse" für die Girolle,
- Greyezer - Gruyere - min. 12 Mon. Reifung,
- Emmentaler „normal“ oder „grottengereift“,
- Fromage de Vigneron - Winzerkäse,
- Appenzeller - min. 6 Mon. Reifung,
- Seemerzler - mit Most gewaschen,
- Alt Toggenburger - mit Kräutermost gewaschen,
- St. Gallener Klosterkäse

- Rheinthalener Rahmkäse, Luzerner Rahmkäse,
- Thurgauer Rahmkäse, Berner Rahmkäse,
- "Schwarze Vreni" (in Österreich auch "Schwarzer Veri" genannt), Sennenmutschli, Fricâlin,
- Alpen Tilsiter, Bündner Bergkäse, Küssnachter

- Vacherin Frybourg „alpage“- nur ab und zu (auf Nachfrage)

Österreich:

- "Schwarzer Veri" Räuberkäse
oder: „schwarze Vreni“

ANDERE KÄSELÄNDER

Von einem der grössten Käse - Exportländern: den Niederlanden sind nur wenige Rohmilchkäse und Käse mit geschmacklich herausragenden Eigenschaften bekannt. Das andere Europa ist auch gut käsebestückt - hier nur eine kleine Auswahl, die einen Bekanntheitsgrad in unseren Breiten hat.

Holland:

- Edamer; Ziegengouda;
- Gouda - jung - 3 Monate gereift
- Gouda - mittelalt - ca. 6 Monate
- Gouda - Classé - Royal - ca. 12 Monate
- Gouda - "alt" - 24-36 Monate alt

Spanien:

- Manchego; Idiazábal

England:

- Stilton; Cheddar