

# Produktinformationen und Warenkunde über Käse

Käse ist ein Milchprodukt, das aus roher oder pasteurisierter Milch durch Lab- oder Säuregerinnung gewonnen wird. Je nach Verarbeitung können sehr verschiedene Käse entstehen, die sich in ihrer Zusammensetzung, im Geschmack und in der Konsistenz unterscheiden.

In der Schweiz werden rund 300 verschiedene Käsesorten hergestellt. Sie unterscheiden sich:

- in der Milchart (Kuhmilch, Ziegenmilch, Schafmilch),
- im Fettgehalt,
- in der Gerinnungsart,
- im Wassergehalt,
- in der Reifungsart.

## Fettgehalt

Käse besteht aus den beiden Komponenten Trockenmasse (Nährstoffe) und Wasser. Der Fettgehalt wird immer als Anteil in der Trockenmasse (F.i.T.) angegeben:

### Der Fettanteil (F.i.T.) im Käse

Doppelrahmkäse: mind. 65%

Rahmkäse: mind. 55%

Vollfettkäse: mind. 45%

Dreiviertelfettkäse: mind. 35%

Halbfettkäse: mind. 25%

Viertelfettkäse: mind. 15%

Magerkäse: < 15%

## Käse im Überblick

Käse	Milchbehandlung	Reifezeit	Sorten
Extrahartkäse	Rohmilch	bis 3 Jahre	Sbrinz
Hartkäse	Rohmilch	mehrere Monate bis 1 Jahr	Emmentaler Gruyère
Halbhartkäse	Rohmilch	mehrere Monate	z.B. Appenzeller, Tilsiter rot
Weichkäse	past. Milch	mehrere Monate	z.B. Tilsiter grün
	past. Milch	mehrere Monate	z.B. Camembert suisse, Tomme
Frischkäse	past. Milch	keine Reifung	z.B. Quark, Hüttenkäse

## Gerinnungsart

In der Käseherstellung wird nach Labgerinnung und Säuregerinnung unterschieden.

- Zu den Labkäsen gehören alle Extrahart-, Hart- und Halbhartkäsesorten und die meisten Weichkäse.
- Durch die Säuregerinnung entstehen Frischkäse wie Quark, Hüttenkäse, Blanc battu und Mozzarella.

## Reifungsart

Grundsätzlich unterscheidet man zwei Reifungsarten:

- von innen nach aussen (z.B. Hartkäse),
- zusätzlich von aussen nach innen (z.B. geschmierte Käse wie Tilsiter oder mit Schimmelreifung wie Tommes oder Camembert suisse).

## Frischkäse

Frischkäse ist rindenlos, weich und leicht feucht. Er wird überhaupt nicht oder nur sehr schwach gesalzen. Frischkäse macht eine Milchsäuregärung, jedoch keine Reifung durch.

Die wichtigsten Vertreter sind Quark, Hüttenkäse, Blanc battu, Mozzarella und Doppelrahm-Frischkäse.

	Extrahart- und Hartkäse	Halbhartkäse
Produkt	Extrahart- und Hartkäse; durch Labgärung aus Rohmilch hergestellt.	Halbhartkäse; durch Labgärung aus Rohmilch oder aus pasteurisierter Milch hergestellt.
Fettgehaltsstufen (Fett in der Trockenmasse, F.i.T.)	Vollfett: mind. 45 %	Rahmkäse: mind. 55 % Vollfettkäse: mind. 45 % Viertelfettkäse: mind. 15 % Magerkäse: < 55 %
Sorten	Sbrinz, Emmentaler, Gruyère	<b>Rahmkäse:</b> z.B. Rahmtilsiter, Luzerner Rahmkäse; <b>Vollfettkäse:</b> z.B. Tilsiter, Appenzeller, Walliser Käse, Bündner Bergkäse, Tête de Moine, Freiburger Vacherin; <b>Viertelfettkäse:</b> z.B. Tilsiter, Appenzeller; <b>Magerkäse:</b> z.B. Glarner Schabziger, Fett Frii.
Reife	<b>Sbrinz:</b> konsumreif nach 18 Monaten, vollreif nach 2–3 Jahren. <b>Emmentaler:</b> konsumreif/mild nach 4–5 Monaten, vollreif nach 7–12 Monaten. <b>Gruyère:</b> konsumreif/mild nach 5 Monaten, vollreif nach 8–12 Monaten.	Je nach Käsesorte nach 3–5 Monaten konsumreif.
Verwendung	Als Tafel-, Dessert-, Hobel- und Reibkäse, zum Apéro, für Fondue, zum Backen und Gratinieren.	Als Tafel- und Dessertkäse, für Käsespezialitäten, Käsesalat, Sandwiches.
Aufbewahrung	Im Käsepapier oder in luftdicht verschliessbaren Kunststoffbehältern im Kühlschrank aufbewahren.	Im Käsepapier oder in luftdicht verschliessbaren Kunststoffbehältern im Kühlschrank aufbewahren.
Haltbarkeit	Emmentaler und Gruyère am Stück, gut verpackt und kühl gelagert, sind bis zu 2 Wochen, Sbrinz ist bis zu 4 Wochen haltbar.	Käse am Stück, gut verpackt und kühl gelagert, 1–2 Wochen.

	Weichkäse	Doppelrahm-Frischkäse
Produkt	<p>Weichkäse; durch Labgärung aus pasteurisierter Milch hergestellt.</p> <p>Es werden zwei verschiedene Typen unterschieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weichkäse mit Schimmelreifung, z.B. Tomme, Brie suisse, Camembert suisse, Blauschimmelkäse.</li> <li>• Weichkäse geschmiert, z.B. Reblochon, Romadur, Limburger, Münster.</li> </ul>	<p>Doppelrahm-Frischkäse; Pasteurisierte Magermilch wird durch Milchsäurebakterien und etwas Lab zur Gerinnung gebracht. Nach dem Abtrennen der Molke wird die Käsemasse bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe mit Rahm angereichert.</p>
Fettgehaltsstufen (Fett in der Trockenmasse, F.i.T.)	<p>Doppelrahmkäse: mind. 65 %  Rahmkäse: mind. 55 %  Vollfettkäse: mind. 45 %  Halbfettkäse: mind. 25 %</p>	<p>Mind. 65 %</p>
Sorten	<p><b>Doppelrahmkäse:</b> z.B. Court de Gruyère, le Crèmeux;  <b>Rahmkäse:</b> z.B. Brie suisse, Camembert à la Crème, Tomme à la Crème;  <b>Vollfettkäse:</b> z.B. Camembert suisse, Tomme, Vacherin Mont d'Or, Reblochon;  <b>Halbfettkäse:</b> z.B. Brie suisse, Tomme, Camembert suisse.</p>	<p>Schweizer Doppelrahm-Frischkäse nature, mit Schnittlauch, Pfeffer, Williams.</p>
Reife	<p>Je nach Käsesorte nach 2–3 Wochen konsumreif.</p>	<p>Frischkäse machen keine Reifung durch.</p>
Verwendung	<p>Als Tafel- und Dessertkäse, für Käsespezialitäten.</p>	<p>Zu geschwellten Kartoffeln, für pikante Füllungen, Saucen und Dips.</p>
Aufbewahrung	<p>Im Käsepapier oder in luftdicht verschliessbaren Kunststoffbehältern im Kühlschrank aufbewahren.</p>	<p>In der Originalverpackung kühl und vor Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank aufbewahren.</p>
Haltbarkeit	<p>Käse am Stück, gut verpackt und kühl gelagert, ca. 1 Woche.</p>	<p>Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.</p>

## Quark

## Blanc battu

<b>Produkt</b>	<p>Quark; pasteurisierte Magermilch wird durch Milchsäurebakterien und einen geringen Labzusatz zur Gerinnung gebracht. Die Molke wird durch Zentrifugieren abgetrennt.</p> <p>Viertelfett-, Half fett- und Rahmquark werden bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe mit Rahm angereichert.</p> <p>Quarkspezialitäten werden mit Kräutern, Früchten, Nüssen, geschmacksgebenden Zutaten wie Kaffe-Extrakt sowie mit Zucker und/oder Süsstoffen aromatisiert.</p>	<p>Blanc battu, Frischkäsegallerte; hergestellt aus pasteurisierter Magermilch. Mit Milchsäurebakterien wird die Milch zur Gerinnung gebracht, und es entsteht eine gallertartige Masse. Im Gegensatz zu Quark und Hüttenkäse wird die Molke nicht abzentrifugiert, sondern nur leicht abgelassen. Ein grosser Teil der Molke verbleibt im Produkt.</p>
<b>Fettgehaltsstufen (absolut)</b>	<p>mager: max. 0,5 g/100 g viertelfett: mind. 2,7 g/100 g half fett: mind. 5,1 g/100 g dreiviertelfett: mind. 7,9 g/100 g vollfett: mind. 11,6 g/100 g Rahm: mind. 16,4 g/100 g Doppelrahm: mind. 22,9 g/100 g</p>	<p>mager (Blanc battu nature) viertelfett (Blanc battu Dessert)</p>
<b>Sorten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mager-, Half fett- und Rahmquark nature; diverse Anbieter von Vollmilchquark.</li><li>• Mager-, Viertelfett-, Half fett-, Dreiviertelfett- und Vollmilchquark aromatisiert.</li></ul>	<p>Blanc battu nature und Dessert mit Früchten.</p>
<b>Reife</b>	<p>Friskäse machen keine Reifung durch.</p>	<p>Friskäse machen keine Reifung durch.</p>
<b>Verwendung</b>	<p>Für kalte Saucen, Dips, Füllungen, Wähenguss, Gratins, Cremen, Desserts. Zum Frühstück oder als Zwischenmahlzeiten.</p>	<p>Für Dips, Desserts, als Snack und Zwischenmahlzeiten.</p>
<b>Aufbewahrung</b>	<p>In der Originalverpackung kühl und vor Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank aufbewahren.</p>	<p>In der Originalverpackung kühl und vor Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank aufbewahren.</p>
<b>Haltbarkeit</b>	<p>Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.</p>	<p>Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.</p>

## Hüttenkäse

## Mozzarella

<b>Produkt</b>	Hüttenkäse, Cottage Cheese, körniger Frischkäse; pasteurisierte Magermilch wird mit Milchsäurebakterien und etwas Lab zur Gerinnung gebracht. Die ausgefällte Käsegallerte – der sogenannte Bruch – wird mit der Käse harfe zu feinen Körnern zerschnitten. Diese werden mehrmals gewaschen und anschliessend mit einer leicht gesalzenen Milch-Rahm-Mischung angereichert.	Mozzarella; pasteurisierte Milch wird mit Milchsäurebakterien und Lab zur Gerinnung gebracht und der Bruch zu Käsekörnern zerschnitten. Diese werden anschliessend in heissem Wasser gezogen, dabei schmilzt das Eiweiss und ballt sich zu einer kompakten Masse zusammen.
<b>Fettgehaltsstufen</b>	viertelfett (15% F.i.T.)	vollvett (45% F.i.T.)
<b>Sorten</b>	Hüttenkäse nature oder mit Kräutern.	
<b>Reife</b>	Frischkäse machen keine Reifung durch.	Frischkäse machen keine Reifung durch.
<b>Verwendung</b>	Zu geschwellten Kartoffeln, für Füllungen, Gratins, als Snack oder Zwischenmahlzeit.	Für Pizza, Käseauflauf, Käseschnitten oder kalt serviert mit Olivenöl, Essig und schwarzem Pfeffer.
<b>Aufbewahrung</b>	In der Originalverpackung kühl und vor Fremdgerüchen geschützt im Kühlschrank aufbewahren.	In der Originalverpackung aufbewahren. Käseresten mit Wasser oder Milch bedecken.
<b>Haltbarkeit</b>	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.	Aufgedruckte Datierungen (Verkaufs- und Konsumationsfrist) beachten.