

Käse-Lagertipps

So lagerst du Bio-Käse richtig



Die rollende
Gemüsebox



Verpackung

Verpacke verschiedene Käsesorten am besten getrennt, damit sich Aromen nicht übertragen. Käse sollte geschützt, aber nicht luftdicht verpackt sein, so kann er „atmen“ und Feuchtigkeit kann entweichen.

- **Zum Einwickeln:** Beschichtetes Käse- oder Aromapapier ist ideal. Auch Bienenwachstücher, Pergamentpapier oder Frischhaltefolie mit kleinen Luftlöchern eignen sich.
- **Käsedosen:** Dosen mit Ventil schützen den Käse und sorgen für Luftaustausch.
- **Käseglöcke:** Bei längerer Lagerung ist luftdurchlässiger Ton besser als Glas oder Kunststoff, da sich dort weniger Kondenswasser bildet.



Genuss-Tipp

Nimm den Käse etwa 1 Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. Bei Raumtemperatur kann sich das Aroma optimal entfalten.



Schimmel & Reifung

- Bewahre Edelschimmelkäse immer getrennt auf, damit sich die Kulturen nicht auf andere Sorten übertragen.
- Kleine weiße Punkte auf Hart- und Schnittkäse sind Reifungskristalle. Sie sind unbedenklich und können mitgegessen werden.
- Schneide weißen Schimmel auf Hartkäse großzügig ab. Frischkäse bei Schimmelbefall vollständig entsorgen.

Info: Da Hartkäse wenig Wasser enthält, kann sich der Schimmel nicht so leicht ausbreiten und ist an der Oberfläche unbedenklich.



Temperatur

- Lagere Käse dunkel bei 4 bis 10 °C im Kühlschrank.
- **Merke dir:** Je weicher der Käse, desto empfindlicher ist er und desto kühler solltest du ihn lagern.



Gut zu wissen

Käse ist ein Frische-Produkt. Je eher du ihn genießt, desto besser.
Das Käse-Papier, in dem wir dir den Käse liefern, ist nur für den Transport gedacht und nicht zur längeren Lagerung geeignet.



Für jede Sorte die richtige Aufbewahrung

KÄSE-TYP	BEISPIEL	LAGERUNG
 <i>Hartkäse</i>	Emmentaler, Bergkäse, Parmesan	Pergamentpapier, Bienenwachstuch, Käsedose/-glocke
 <i>Schnittkäse</i>	Edamer, Butterkäse, Gouda	Pergamentpapier, Bienenwachstuch, Käsedose/-glocke
 <i>Weichkäse</i>	Camembert, Brie	In Dose mit Ventil auf Küchenspapier, in durchlöcherter Frischhaltefolie
 <i>Edelschimmelkäse</i>	Gorgonzola	In durchlöcherter Frischhaltefolie
 <i>Lakenkäse</i>	Feta, Mozzarella	In einer Dose mit Salzlake bedecken
 <i>Friskäse</i>		In gut verschließbaren Gläsern oder Bechern bei 4-6 °C



Saubereres Arbeiten

Verwende für jede Käsesorte ein eigenes Messer. Käse nicht auf einem Brett schneiden, auf dem zuvor Brot lag, da sonst Brothefen auf den Käse übergehen können.



Einfrieren?

Frühre Käse möglichst nicht ein, da er an Aroma und Konsistenz verliert. Nur Hartkäse mit geringem Wassergehalt ist in Ausnahmefällen dafür geeignet.

Hier geht's zur Käse-Auswahl im Shop

