

Ohne Käse ist Käse

Der Pro-Kopf-Verbrauch von Käse ist 2024 um ein ganzes Kilo gestiegen – auf stolze 25,4 Kilogramm. Das zeigt eine aktuelle Auswertung der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Ein Grund mehr für Fleischer, auf ein gut sortiertes Käsesortiment zu setzen.

Wer Käse verkauft, sollte mehr bieten als nur eine gut gefüllte Theke. Kunden schätzen fundierte Empfehlungen – ob zur richtigen Reife, zum passenden Wein oder zur idealen Kombination mit Wurstwaren. Wer gezielt nachfragt („Suchen Sie etwas Mildes zum Frühstück oder etwas Kräftiges für den Abend?“), hebt sich vom Selbstbedienungsregal im Supermarkt klar ab.

Auch das Thema Herkunft gewinnt an Bedeutung: Regionale Spezialitäten oder handwerklich hergestellte Sorten mit nachvollziehbarer Geschichte kommen besonders gut an. Kurze Hintergrundinfos auf kleinen Schildern oder im persönlichen Gespräch schaffen Vertrauen und laden zum Probieren ein.

Eine ansprechend gestaltete Käsetheke arbeitet mit Kontrasten: Unterschiedliche Farben, Schnittformen und Texturen (zum Beispiel ein cremiger Brie neben einem kristallinen Hartkäse) sorgen für Appetit und Aufmerksamkeit. Wichtig: Regelmäßig nachsortieren, frische Stücke attraktiv inszenieren und mit kleinen Probierstücken die Hemmschwelle senken.

Besonders gut funktionieren Kombinationen: Passende Chutneys, Feigen-senf, Trauben oder Nüsse sorgen für Zusatzverkäufe. Auch kleine Thementeller – etwa „Käse aus Süddeutschland“ oder „Milde Sorten für Kinder“ – laden zum Mitnehmen ein.

Nachfolgend stellt *Die Fleischerei* verschiedene Käsespezialitäten sowie Werkzeuge für den Käseverkauf vor.

Original von den Gipfeln Europas

Mit dem Herbst beginnt auch die Zeit für herzhaftere Spezialitäten. Eine gut sortierte Käsetheke – idealerweise mit einem Original aus Südtirol – setzt kulinarische Akzente und ergänzt das Sortiment in der Fleischerei auf passende Weise. Der Stilfser Käse wird ausschließlich aus Milch von Südtiroler Bergbauernhöfen hergestellt. Deshalb hat er 2007 von der EU als einziger Käse Südtirols die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) erhalten. Diese steht für Qualität, Authentizität und über Generationen überlieferte Rezepturen: Für ihn wird täglich frische Kuhmilch von 350 Südtiroler Bergbauernhöfen, die zu 97 Prozent oberhalb von 1.000 Metern Höhe liegen, abge-



Die Kombination aus Speckscheiben und Käsewürfeln sorgt für ein harmonisches Geschmackserlebnis und bringt ein Stück Südtirol auf den Teller.

Consortium Stilfser Käse

holt und innerhalb kürzester Zeit verarbeitet. Dann reift der Käse mindestens 60 Tage.

Der Stilsfer Käse hat einen intensiven Geschmack und eine cremige Textur. Damit beides optimal zur Geltung kommt, lässt er sich am besten auf drei verschiedene Arten schneiden:

- In Dreiecke: Das Schneiden in Dreiecke ist die klassische Variante für Käseplatten oder zum Brot. So serviert, kommt das authentische Aroma und die besondere Textur des Käses besonders gut zur Geltung.
- In Würfel: Diese Variante passt hervorragend zu Aperitifs oder als Snack für zwischendurch.
- Gerieben: Gerieben ist der Stilsfer Käse ideal für warme Speisen wie Knödel oder Aufläufe.

Um den Käse optimal zu schneiden, sollte er noch recht kühl sein, ansonsten haftet er am Messer und man erhält keine sauberen Schnittflächen. Ebenso ist es wichtig darauf zu achten, dass beim Schneiden keine Etikettenrückstände am Käse haften bleiben. Die Rinde sollte vor dem Verzehr immer entfernt werden. Stilsfer Käse entfaltet sein volles Aroma, wenn er etwa 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen wird.

Profi-Tools für den Käseverkauf

Die passenden Messer für den Käseverkauf hat Cheese-Zubehör, Graben-Neudorf, im Programm. Das Sortiment reicht von Doppelgriffmessern, Käseharken und Spaten bis hin zu handlichen Profimessern mit schmaler Klinge und praktischen Käseseilen.

Farbig codierte Griffe erleichtern die Handhabung und verhindern Verwechslungen – und damit auch die Übertragung verschiedener Käsekulturen. So ist etwa das Messer für Rotschmierkäse mit einem roten Griff ausgestattet, das für Blauschimmelkäse trägt einen blauen.

Ergänzend dazu bietet Cheese-Zubehör farblich passende Kunststoff-Schneidebretter an. Für Schnittkäse empfehlen sich Käsemesser mit Kullen-



Mit dem richtigen Zubehör und dem passenden Werkzeug geht die Arbeit an der Käsetheke leicht von der Hand.

Cheese-Zubehör

schliff – sie verhindern, dass der Käse an der Klinge haften bleibt.

Für eine attraktive Warenpräsentation liefert der Anbieter außerdem passende Unterlagen für die Käsetheke – aus Holz, Kunststoff oder Stroh – sowie dekorative Auszeichnungen und Käse-einwickelpapier.

Fruchtig-frischer Kontrast

Das Mango-Chutney von Wolfram Berge, Nümbrecht, lässt sich vielseitig einsetzen: ob als Topping auf Burgern,



Das Mango-Chutney bildet einen fruchtig-frischen Kontrast zu Käse.

Wolfram Berge

Sandwiches oder Veggie-Bowls, als Kontrast zu Käse und Antipasti oder als raffinierte Beilage zu gegrilltem Fleisch, Geflügel, Halloumi oder Gemüse.

Die Rezeptur basiert auf über 50 Prozent sonnengereiften Mangos und einer fein abgestimmten Gewürzmischung. Der intensive, natürliche Mangogeschmack bleibt dank schonender Verarbeitung erhalten.

Auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen wird bewusst verzichtet. Den vielseitigen Allrounder gibt es im 225-g-Glas.

Schweizer Originale

Überlieferte Rezepturen, traditionelle Handwerkskunst, Naturbelassenheit ohne Kompromisse sowie die Verwendung regionaler Milch, bei der das Tierwohl eine wichtige Rolle spielt: Für diese Werte stehen die bekannten Schweizer Käsemarken, die bis heute meist in familiär geführten, kleinen Dorfkäsereien gefertigt werden. Darüber hinaus ist die freiwillige Verzichtserklärung ein Kernprinzip der Schweizer Käsebranche: Dieses Reinheitsgebot

garantiert, dass weder Zusatzstoffe noch Gentechnik zum Einsatz kommen.

Der Appenzeller, benannt nach seinem Ursprungsgebiet, ist der in Deutschland beliebteste und meistverkaufte Schweizer Käse. Seinen würzigen Geschmack verdankt er einer ausgesuchten Mischung aus Kräutern, Blüten, Samen und Rinden – der sogenannten Kräutersulz. Deren Rezeptur ist ein gut gehütetes Geheimnis, das seit rund 700 Jahren von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Weltberühmt ist auch der Schweizer Emmentaler AOP. Während seiner mindestens viermonatigen Reifezeit entwickelt der Käse mit den typisch großen Löchern ein nussig-würziges Aroma. Er passt gut zum Frühstück oder zur Brotzeit und ist auch eine geschmackvolle Grundlage für die warme Küche.

Der meistproduzierte Käse der Schweiz, Le Gruyère AOP, wird in der französischsprachigen Schweiz hergestellt – genauer gesagt in der Region La Gruyère bis hin zum Genfer See. Der charaktervolle Hartkäse darf auch im



Der Gouda Royaal reift sechs Monate auf Fichtenholzbrettern. In dieser Zeit entwickelt er seinen Charakter. Edle Aromen vereinen sich mit zarter Süße und cremiger Konsistenz.

Beemster

Schweizer Nationalgericht Käsefondue nicht fehlen.

Fast genauso alt ist die Rezeptur des Tête de Moine AOP. Er wird aus Berg-Rohmilch aus dem Schweizer Jura hergestellt und entwickelt während der Reifung auf Tannenholzbrettern sein einzigartiges Aroma. Damit sich der Geschmack dieser fast 800-jährigen Spezialität voll entfalten kann, heißt es vor dem Genuss: drehen statt schneiden. Mit einem speziellen Drehmesser wird der kompakte, zylindrische Laib zu blumig-würzigen Rosetten geformt, die an Käseblumen erinnern.

Gold für die drei „Alten“

Bei der diesjährigen Käseprüfung der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) wurden gleich drei Gouda-varianten von Beemster, Oberhausen, mit Goldmedaillen ausgezeichnet: Beemster Old, Royaal Grand Cru und X-O-. Die höchste DLG-Auszeichnung bestätigt einmal mehr die handwerkliche Qualität und sensorische Exzellenz der Produkte.

Die DLG prüft Käse nach strengen Kriterien wie Geschmack, Konsistenz, Reifung, Aussehen und Zusammensetzung. Nur wer in allen Bereichen fehlerfrei abschneidet, erhält eine Goldmedaille. Beemster, seit 2005 regelmäßiger Teilnehmer, überzeugt durch traditionelle Herstellung, sorgfältige Reifung auf Fichtenholzbrettern und einen klaren Fokus auf The-

kenqualität. Die prämierten Sorten reifen zwischen zehn (Beemster Old) und 26 Monaten (X-O-) und zeichnen sich durch ein vollmundiges Aroma sowie eine charakteristische Textur aus.

Seit 25 Jahren ist Beemster auf dem deutschen Markt vertreten. Das Unternehmen setzt konsequent auf Qualität, 100 Prozent Weidemilch und eine klare Positionierung an der Bedientheke. Unter dem Slogan „Beemster – macht Kühe glücklich“ war der Hersteller in puncto Tierwohl und Nachhaltigkeit seiner Zeit weit voraus – lange bevor das Thema breite Aufmerksamkeit erhielt.

Pikante „Pralinen“

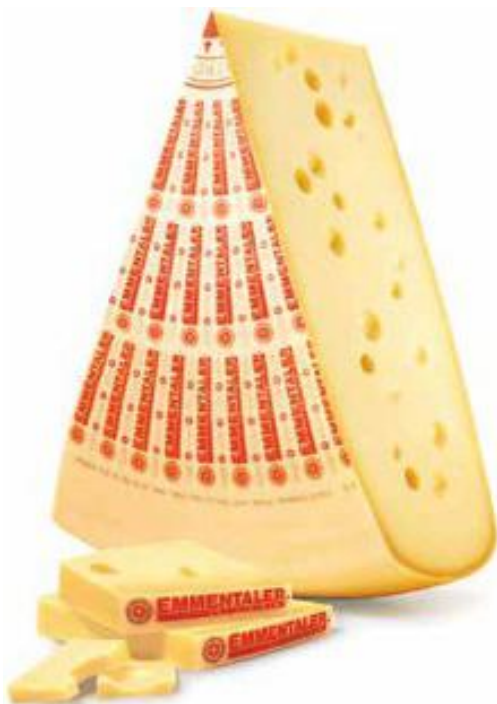
Die Käsemacher, Vitis/Österreich, stellen seit Jahrzehnten Käse- und Antipasti-Spezialitäten nach bewährter Tradition her. Dabei legt das Unternehmen großen Wert auf hochwertige Rohstoffe, Regionalität und eine schonende Verarbeitung. Drei Beispiele aus dem vielseitigen Sortiment:

Der Schnittkäse „Waldviertler Mediterrano“ ist eine aromatische Spezialität mit mediterranen Kräutern und Gewürzen. Er eignet sich für klassische Käseplatten, Käsedesserts und zum Überbacken – etwa auf Weiß- oder Schwarzbrot. Kurz erhitzt, entfaltet er sein volles Aroma. Auch für Gratins oder mediterran interpretierte Käse-spätzle ist der Käse eine passende Wahl. Als würzige Alternative zu Cheddar macht er sich zudem gut auf Burgern.



Der Schnittkäse „Waldviertler Mediterrano“ ist eine würzige Alternative zu Cheddar.

Die Käsemacher



Während der Reifezeit entwickelt der Schweizer Emmentaler seine typisch großen Löcher und das nussig-würzige Aroma.

Switzerland Cheese Marketing

Ein weiteres Markenzeichen von Die Käsemacher sind mit Frischkäse gefüllte Gemüse und Früchte, zum Beispiel die beliebten Peppersweet. Auch süße Früchte mit Frischkäsefüllung sowie Gemüsevarianten mit veganem Hummus, veganer Frischcrème oder gegrilltes Gemüse gehören zum Sortiment – ideal für vegetarische und vegane Genießer.

Die Schafkäsebällchen Tomate-Basilikum sind kleine, pikant gewürzte Pralines, die ganz ohne Öl in der Verpackung auskommen. Sie machen sich hervorragend auf Käseplatten, in Salaten oder als Begleitung zu Wein. Zur Qualitätssicherung werden die Bällchen von Hand mit einem Mantel aus Tomate und Basilikum umhüllt.

Tipp: Aufgespießt auf feine Holzspieße oder Soletti-Stangen (Salzstangen), lassen sich die würzigen Käsebällchen als pikante „Cake Pops“ servieren – ein Hingucker für das Fingerfood-Buffer.



Ruwisch & Zuck empfiehlt: Käse sollte in der Bedientheke immer einen festen Platz haben. Auf Holz-, Keramik- oder Schieferplatten wirkt der Käse am besten.

Jiri Hera – stock.adobe.com

Für Sportler und Ernährungsbewusste

Der Sauermilchkäse „Hausmacher mit Kümmel“ der Käseerei Loose, Leppersdorf, ist ein echtes Stück deutscher Tradition und zählt zu den ältesten Käsearten des Landes. Die Spezialität wird aus Sauermilchquark hergestellt. Während der Reifung entwickeln ausgewählte Schimmelkulturen die feine Oberfläche und das typische, leicht würzige Aroma. Der Reifegrad reicht von jung und quarkig bis voll durchgereift – je nach Vorliebe und Verwendung. Besonders beliebt ist die Sorte mit Kümmel – ein Klassiker, der sich



Der Sauermilchkäse ist eine fettarme Alternative zu herkömmlichem Käse. Loose

pur auf Brot genauso bewährt wie als herzhaftes Zutat in der warmen Küche.

Mit rund 30 Gramm Protein und nur etwa 0,5 Gramm Fett pro 100 Gramm gilt der „Hausmacher“ als fettarme Alternative zu herkömmlichem Käse.

Neben Fleisch – etwa Geflügel wie Pute oder Hähnchen – liefert auch Sauermilchkäse viel Eiweiß und ist damit eine ideale Ergänzung für eine bewusste, proteinreiche Ernährung.

Vielfältiges Sortiment

Ruwisch & Zuck, Hannover, bieten als Großhändler eine breite Auswahl an

Edelstahltechnik für die Lebensmittelindustrie

Industrie-Waschanlagen für Umlaufgüter aller Art

- Haßheider -
EDELSTAHLTECHNIK GmbH



**Beratung Konstruktion Fertigung
Installation Service/Wartung**

Unsere Produktion konzentriert sich auf Sonderanlagen, Waschanlagen, Edelstahlformen, Pressgestelle, Rauch- und Kochwagen, Hygienetechnik sowie Betriebseinrichtungen.

www.hassheider.com



nationalen und internationalen Käse. Das Sortiment des Familienunternehmens umfasst auch diverse Zusatzartikel, wie Feigenbrot in Herzform, Kräcker in verschiedenen Geschmacksrichtungen oder Quittengelee. Für ein ausgewogenes Angebot empfiehlt der Käsespezialist folgendes Sortiment:

- Spezialitäten aus verschiedenen Ländern als Ergänzung zu dem Fleisch und Wurstsoriment
- Regionale Produkte von kleinen Käsereien
- Geschützte Käsesorten aus verschiedenen Ländern z.B. Spanischer Manchego für die Tapasplatte oder Parmesan für die Pasta
- Französischer Weichkäse aus Kuh und Ziegenmilch
- Es darf auch ein Gouda sein, der sich durch längere Reifezeit hervorhebt
- Frischkäsezubereitungen (eigene Herstellung oder vom Lieferanten)

Der Großhändler empfiehlt, bei der Sortimentsgestaltung auch die Saison im Blick zu behalten: Während in den Sommermonaten frische Sorten wie Mozzarella, Burrata, Schafkäse und Antipasti besonders gefragt sind, rücken im Herbst und Winter herzhafte Klassiker wie Raclette, Käsefondue und Ofenkäse in den Vordergrund.

Für die kühlere Jahreszeit bieten sich zudem Aktionen in Kombination



Ein Klassiker für die Feiertage: Raclette-Käse – hier im praktischen, viereckigen Format für gleichmäßige Scheiben.

Würth

mit Wein an – etwa mit verschiedenen Sorten Bergkäse, die geschmacklich gut zur Herbstküche passen.

Herbstliches Sortiment

Die kühleren Monate eignen sich ideal, um Käse neu zu entdecken. Viele Kundinnen und Kunden nutzen Herbst und Winter bewusst zum Genießen – und schätzen dabei die persönliche Beratung und Qualität im Fachgeschäft. Würth Biokäse & Feinkost, Schwabach, bietet eine herbstlich inspirierte Auswahl:

- Brie de Meaux AOP: Der französische Rohmilchweichkäse steht für traditionelle Käsekultur. Mit seinem feinen Aroma nach Pilzen und Nüssen gilt er als einer der edelsten Vertreter seiner Art.

- Schweizer Raclette Carré: Ein klassischer Raclettekäse mit drei Monaten Reifezeit und naturbelassener Rinde. Aufgrund seiner eckigen Form lässt er sich besonders gut in Scheiben schneiden – ideal für Raclettepfannen.

- Felix Austria: Der Hausbergkäse ist ein österreichischer Hartkäse aus roher Heumilch und mikrobiellem Lab. Er reift mindestens drei Monate und überzeugt mit kräftigem Geschmack.

- Pellwormer Inselkäse jung: Dieser mild gereifte Schnittkäse stammt von der Nordseeinsel Pellworm. Er reift rund drei Monate und passt mit seinem sanften Charakter gut zur herbstlichen Küche.

Kerstin Mock

Brotsalat mit Tête de Moine

Zutaten für 4 Personen

- 8–12 schöne, große Tête de Moine AOP Käseblumen
- 400 g altbackenes Brot
- 800 g Cherrytomaten
- 1 Salatgurke
- 1 rote Zwiebel
- 80 g entsteinte Oliven
- etwas gehackte glatte Petersilie zum Dekorieren

Für die Brot-Marinade:

- 150 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- je 1 EL gehackter Thymian, Rosmarin und Basilikum
- Salz, Pfeffer

Für die Salatsauce:

- 6 EL Olivenöl
- 2 EL heller Balsamico
- 1 Knoblauchzehe

- 1/2 TL Honig
- Salz, Pfeffer

Zubereitung: Brot in Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade gut verquirlen, mit den Brotwürfeln vermischen und auf einem mit Backpapier belegten Blech im 180 °C heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen.

Cherrytomaten halbieren, Gurke in Würfel und die Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Mit den Oliven in eine große Schüssel geben.

Alle Zutaten für die Salatsauce gut verquirlen und darübergießen, vermischen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel untermengen. Mit Petersilie und Tête de Moine AOP Käseblumen dekorieren.

www.schweizerkaese.de



Wichtig: Brotwürfel erst kurz vor dem Servieren untermengen. Switzerland Cheese Marketing