

# HEUMILCH-KÄSE PLATTEN



So macht man Milch.



## HEUMILCH-KÄSE

perfekt geschnitten &  
angerichtet

## TIPPS

richtige Schneidetechnik &  
ideale Begleiter



Ausgezeichnet als  
„garantiert traditionelle  
Spezialität“.



## Liebe Genussfreunde der Heumilch!



Die natürliche Form der Fütterung unserer Kühe – Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter – wirkt sich positiv auf Tiergesundheit und Milchqualität aus. Ihre besondere Beschaffenheit und Güte lässt Käsemeister seit jeher auf Heumilch setzen.

Genossen und verkostet wird das schmackhafte Naturprodukt Käse gerne in gemütlicher Runde. Mit einem dazu passenden Glas Wein oder Bier, Nüssen, Obst oder Gelees. Doch was muss beim Vorbereiten von Käseplatten beachtet werden? Wie viele verschiedene Käse sollen Gastgeber für ihre Gäste vorbereiten? Welche Menge wird benötigt, und welche Beigaben können dazu gereicht werden? Unser Rezeptheft stellt Ihnen die Zubereitung verschiedenster Heumilch-Käseplatten vor, beschreibt ideale Käsebegleiter, geeignete Schneidetechniken und Werkzeuge – und macht Ihnen nicht zuletzt mit Bildern herrlicher Heumilch-Käse den Mund für Ihren nächsten Käsegenuss wässrig.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen bei der Zubereitung und guten Appetit!

A handwritten signature in blue ink that reads "Karl Neuhofer".

**KARL NEUHOFER**  
Obmann ARGE Heumilch  
Heumilchbauer



# Heumilch

## So macht man Milch.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milcherzeugung. Bereits seit Jahrhunderten erfolgt die Fütterung der Tiere angepasst an den Lauf der Jahreszeiten.

### Im Einklang mit der Natur

Im Sommer kommen die Heumilchkühe auf die Weiden und Almen. Dort genießen sie die frische Luft, klares Wasser und eine Vielzahl an saftigen Gräsern und Kräutern. Währenddessen beginnt im Tal die Heuernte. Die Wiesen werden gemäht, das Gras wird getrocknet und das so gewonnene Heu in Scheunen gelagert. Im Winter werden die Tiere mit dem Heu gefüttert. Als Ergänzung erhalten sie mineralstoffreichen Getreideschrot. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

### Gehaltvoller Genuss

Heumilch-Produkte haben einen rund doppelt so hohen Wert an Omega-3-Fettsäuren und konjugierten Linolsäuren (CLA) wie herkömmliche Milchprodukte. Dies bestätigt eine Studie der Universität für Bodenkultur Wien.

### Das Heumilch-Regulativ

Heumilchbauern und -verarbeiter produzieren nach dem strengen Heumilch-Regulativ, dessen Einhaltung von unabhängigen, staatlich zertifizierten Stellen kontrolliert wird. Nur Produkte mit dem Heumilch-Logo erfüllen diese strengen Bestimmungen, die zudem kontrolliert gentechnikfrei hergestellt werden.

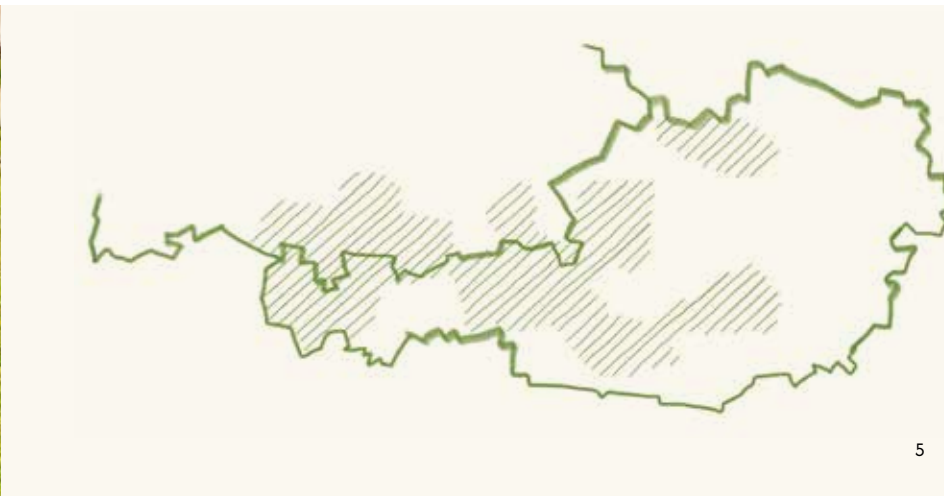
### Eine „garantiert traditionelle Spezialität“

Die Heuwirtschaft überzeugte auch die Europäische Union. Diese hat Heumilch mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. ist somit für die Konsumenten ein Garant für noch mehr Qualität und Unverfälschtheit.



### Die Heumilchregionen

Unsere Betriebe befinden sich vorwiegend in den Alpen, wo die Heuwirtschaft seit Jahrhunderten Tradition hat. Die Hauptproduktionsgebiete sind Vorarlberg, Tirol, Salzburg, Oberösterreich, die Steiermark sowie Bayern und Baden-Württemberg.



# Heumilch

## Urgut fürs Tierwohl

### Artgemäße Fütterung macht den Unterschied

Kühe sind Wiederkäuer. Ihre natürliche Nahrungsgrundlage sind frische Gräser und Kräuter, die sie im Sommer auf den Wiesen, Weiden und Almen finden. Im Winter bekommen Heumilchkühe dieses aroma- und artenreiche Futter in Form von Heu. Als Ergänzung erhalten sie Getreideschrot, der aus Europa stammen muss und kontrolliert gentechnikfrei ist. Vergorene Futtermittel wie Silage sind strengstens verboten.

### Auslauf für Heumilchkühe

Die Bewegungsmöglichkeit auf Wiesen, Weiden und Almen mit frischer Luft und wärmender Sonne ist für die Tiergesundheit von größter Bedeutung. Unsere Heumilchkühe sind im Laufstall oder Laufhof bzw. haben mindestens 120 Tage Auslauf übers Jahr zur Verfügung. Eine dauernde Anbindehaltung ist verboten.

### Frisches Wasser fürs Wohlbefinden

Kühe brauchen bis zu 120 Liter Wasser pro Tag, damit sie sich wohlfühlen. Frisches Wasser ist für Heumilchkühe im Stall oder auf der Weide immer gut erreichbar und steht in ausreichendem Maß zur Verfügung.

### Persönliche Betreuung ist uns wichtig

Dank der kleinen Tierbestände kennen Heumilchbauern die jeweiligen Eigenheiten und Vorlieben ihrer Kühe. Damit sich Hanni, Alma und Vroni wohlfühlen, wird für ein angenehmes Stallklima mit viel Frischluft und ausreichend Platz gesorgt. Auch auf einen gemütlichen Liegeplatz wird geachtet, da Heumilchkühe die Hälfte des Tages mit Ruhen und Liegen verbringen.

### Tiergesundheit halten wir hoch

Die Gesundheit der Heumilchkühe ist für uns das oberste Gebot. Mit professioneller Beratung durch Tierärzte wird bei regelmäßigen Kontrollen vorbeugend das Wohlergehen der Heumilchkühe überprüft.



# Heumilch

## Spezialmilch für Käse

### Artenreiches Futter für genussvolle Produkte

Zahlreiche Geschmackstests bestätigen: Ein höherer Artenreichtum im Futter sorgt für Qualität und ein unverwechselbares Aroma der Heumilch.

### Ohne Konservierungsmittel

Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.

### Hochwertiger Rohstoff

Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen. Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher der ideale Rohstoff für Käsespezialitäten.



# Heumilch

## Landwirtschaftliches Weltkulturerbe

Die traditionelle Heuwirtschaft im Alpenbogen wurde als erstes System im deutschsprachigen Raum von der FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations – als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt. Diese Auszeichnung würdigt die nachhaltige, auf Generationen ausgerichtete Arbeit der Heumilchbäuerinnen und Bauern.

### 5 Kriterien eines landwirtschaftlichen Kulturerbes

Ein „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ ist ein erhaltenswertes Produktionssystem, das lokale Lösungen für Herausforderungen bietet. Für die Anerkennung werden 5 Kriterien beleuchtet, die die traditionelle Heuwirtschaft erfüllt.



### Kultur, Wertesystem und soziale Organisationen

Die ARGE Heumilch spielt eine zentrale Rolle bei der Bewahrung und Weiterentwicklung der Heuwirtschaft. Sie fördert den Austausch zwischen ihren Mitgliedern und informiert über die nachhaltige Wirtschaftsweise der Heumilch.



### Nahrungs- und Existenzsicherung

Die Heuwirtschaft stellt die Existenzgrundlage familiengeführter Höfe im Berggebiet dar. Sie liefern mit der Heumilch einen Rohstoff, der besonders gut für die Herstellung von traditionellen Käsesorten wie Emmentaler oder Bergkäse geeignet ist. So entstehen hochwertige Nahrungsmittel in den Regionen.



### Merkmale der Landschaft

Die Kulturerbe-Regionen befinden sich im österreichischen Berggebiet sowie den Seengebieten in Salzburg und dem angrenzenden Mondseeland. Ergänzt werden sie durch die Heumilch-Regionen Mühlviertel und Allgäu. Dort entsteht durch die Heuwirtschaft eine Landschaft von ästhetischer Schönheit, die ein kostbares Erbe der Menschheit darstellt.



### Agro-Biodiversität

Ein Kernelement der Heuwirtschaft ist der Erhalt der Artenvielfalt. Durch kleinflächige, mosaikartige Bewirtschaftung und die Pflege von Biodiversitätsflächen fördert sie die Flora und Fauna. Die gezielte Zucht alter Rinderassen unterstreicht zudem das Engagement für die Agro-Biodiversität und bewahrt wertvolles genetisches Erbe.



### Lokales und traditionelles Wissen

Das generationsübergreifende Wissen beinhaltet traditionelle und moderne, nachhaltige Praktiken der Heuernte, die essenziell für die Qualität der Heumilch und den Erfolg der Betriebe sind. Die nachhaltige Bewirtschaftung der Grünlandflächen trägt durch CO<sub>2</sub>-Speicherung im Humus zum Klimaschutz bei. Die Käseherstellung aus Heumilch basiert auf überlieferten Rezepturen, die den Produkten einen einzigartigen Geschmack verleihen und ein wesentliches kulturelles Erbe bewahren.





# Käseplatten: Vielfalt bereitet Freude!

Sie sind nicht nur optisch ein wahrer Hingucker, sondern bereiten einem selbst und seinen Gästen große Freude: kreative und schön angerichtete Käseplatten. Egal, ob als Vorspeise, Hauptgang oder zum Dessert serviert, bietet man Käsefreunden mit einer Auswahl an feinsten Heumilch-Käsesorten ein besonderes Geschmackserlebnis.

Ein klarer Vorteil von Käseplatten ist, dass sie sich optimal vorbereiten lassen und so die Arbeit jedes Gastgebers enorm erleichtern. Zudem sind sie vielfältig einsetzbar und für fast jeden Anlass geeignet.

Star einer Käseplatte ist natürlich der Käse selbst, und die Auswahl ist groß. Von bekannten Sorten wie Frischkäse, Camembert, Emmentaler oder Bergkäse bis hin zu regionalen Spezialitäten wie Graukäse, Weißlacker, Bachensteiner/Backsteinkäse oder Rässkäse reicht das Heumilch-Käsesortiment.

Auf einer Käseplatte sollte immer eine abwechslungsreiche Auswahl an verschiedenen Käsestilen angeboten werden, das heißt eine Variation aus Käsen mit unterschiedlichen Aromen und Geschmacksintensitäten.

## Wussten Sie, dass ...

*... Käsemeister seit jeher auf die besondere Güte der Heumilch schwören? Länger gereifte Käse lassen sich nur aus einem hochwertigen Rohstoff herstellen – Heumilch besitzt diese Eigenschaft und ist daher ideal zum Verkäsen geeignet.*

*Durch den konsequenten Verzicht auf vergorene Futtermittel kann Käse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung hergestellt werden.*

## Frischkäse

mild & cremig

cremige Frischkäse mit erfrischender Säure, natur oder verfeinert mit Kräutern, Nüssen oder Früchten

### Beispiele

Frischkäse und Topfen/Quark von Kuh, Schaf, Ziege



## Schnittkäse

klassisch & milchig

milchig-rahmige Schnittkäse ohne oder mit leichter Rotkultur-Stilistik

### Beispiele

junge Gouda, junger Emmentaler, Mondseer, Rahmkäse, Butterkäse



## Wussten Sie, dass ...

... Emmentaler zwar zu den Hartkäsesorten gehört, aber aufgrund der kurzen Reifezeit von rund drei Monaten ein mildes Aroma hat? Deshalb ist er

ein Vertreter dieser Gruppe. Exemplare mit längeren Reifezeiten gehören zum Käsestil „Hartkäse konzentriert & vielschichtig“.

## Weichkäse

mittelkräftig & cremig

rahmig-sahnige Weichkäse mit weißem Edelschimmel

### Beispiele

Camembert, Brie, Weißer Rebell, Kleiner Stinker, Doppelschimmelkäse



## Weichkäse

kräftig & schmelzend

geschmeidig-schmelzende  
Weichkäse mit Rotkultur

### Beispiele

Bachensteiner/Backsteinkäse,  
Alpbachtaler, Schlüssl, Schlosskäse,  
Großer Stinker, Limburger,  
Münster, Romadur



## Schnittkäse

mittelkräftig & aromatisch

gereifte Schnittkäse mit Rotkultur  
und Käse mit Kräutern oder  
affinierter Rinde

### Beispiele

leicht gereifte Tilsiter, Rahmtilsiter,  
Mondseer, Bierkäse, Bauernkäse,  
Raclettekäse, Arlberger, Edelziege,  
Sennkäse, Kräuterschatz, Heublumen-  
käse, Almschnittlauchkäse,  
Bockshornkleekäse



## Schnitt-/Hartkäse

kräftig & gehaltvoll

länger gereifte Schnitt- und  
Hartkäse mit und ohne Rotkultur

### Beispiele

gereifte Berg- und Alpkäse bis  
10 Monate, Edelschaf, Steinsalzkäse,  
Laurentius extra, Langenegger  
Dorfkäse, Heujuwel



## Hartkäse

konzentriert & vielschichtig

lang gereifte Hartkäse mit Fülle,  
Komplexität und Tiefgang

### Beispiele

lang gereifte Käse ab 12 Monate,  
Berg- und Alpkäse, Emmentaler  
Naturrinde, Gletscher Rebell



## Blauschimmelkäse

kraftvoll & edelbitter

Schnittkäse mit blauem  
oder grünem Edelschimmel

### Beispiele

Tiroler Blue, Gorgonzola,  
Roquefort



## Sauermilchkäse

kernig & rustikal

der Urkäse: mit Hefe- und  
Milchschnitzreife

### Beispiele

Tiroler Graukäse, Sura Käse,  
Quargel/Harzer, Steirerkäse



# Die geeignete Platte für jeden Anlass

Vor dem Einkauf und dem Anrichten einer Käseplatte sollte man sich selbst ein paar Fragen beantworten:

- Für wie viele Personen ist die Käseplatte gedacht?
- Für welchen Anlass wird die Platte gerichtet?
- Gibt es Vorlieben der Gäste?

## Käsemenge

Wird die Käseplatte als Hauptspeise gereicht, rechnet man mit einer Menge von 200-250 g Käse pro Person. Auf dieser Kalkulation basieren alle Rezepte in diesem Heft.

Falls die Käseauswahl lediglich als Dessert angeboten wird oder es neben der Käseplatte noch andere Platten oder Speisen zur Auswahl gibt, kann die Käsemenge pro Person auf 100-150 g pro Person verringert werden.

## Verschiedene Käsesorten

Grundsätzlich gilt: Je mehr Personen, desto größer die Auswahl an verschiedenen Käsesorten. Bereitet man eine Käsevariation für 2 Personen vor, gilt es, mindestens 4 verschiedene Käsesorten zu verwenden, um eine aus-

reichende Auswahl bieten zu können. Bei Platten ab 4 Personen sollten mindestens 5-6 Käsesorten angedacht und bei Platten ab 9 bis 20 Personen mindestens 8 unterschiedliche Käse vorgesehen werden.

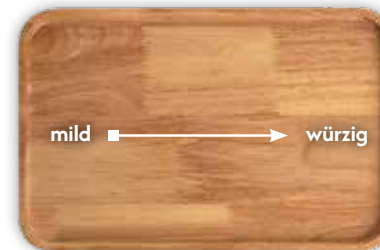
## Sortenauswahl

Prinzipiell sollte jede Käseplatte eine bunte Mischung aus milden, aromatischen und besonders herzhaften Sorten enthalten. Jedoch haben auch Vorlieben der Gäste sowie Anlass und Location einen Einfluss auf die Gestaltung und Sortenauswahl einer Käseplatte.

Bei einer zünftigen Käse-Brotzeit dürfen zum Beispiel auch mehrere deftige Käsesorten mit dabei sein. Als Untergrund eignen sich rustikale Holzbretter sehr gut. Für besondere Anlässe darf die Auswahl an Käsesorten auch die eine oder andere Käsespezialität enthalten. Angerichtet wird das Ganze edel auf Schieferplatten oder hochwertigem Porzellan. Für Familienfeste ist es wichtig, dass auch die Lieblingskäsesorten der Kinder berücksichtigt werden.

## Anordnung

Die Anordnung der einzelnen Käsesorten auf der Platte erfolgt nach Geschmacksintensität von mild nach würzig. Man startet mit der Anordnung beim mildesten Käse und schließt in der Reihenfolge mit dem intensivsten Käse ab. Zum Beispiel von links nach rechts bei eckigen Käseplatten und im Uhrzeigersinn mit Start bei 06:00 Uhr bei runden Platten.



## Kühlung

Praktisch ist, dass Käseplatten sehr gut vorbereitet werden können. Am besten werden die Platten bei 8-12 °C gelagert und mit atmungsaktiver Frischhaltefolie abgedeckt. Für den Verzehr sollte der Käse Raumtemperatur haben, dafür nimmt man die angerichtete Platte etwa eine Stunde vor dem Servieren aus der Kühlung. Eine Ausnahme bildet Frischkäse, dieser wird gekühlt serviert.





# Ideale Käsebegleiter

Ein Lebensmittel isst man selten allein. Zu Käse reicht man beispielsweise Brot, Beigaben und Getränke. Neben dem Sättigungseffekt hat dies vor allem sensorische Gründe. Passende Kombinationen können ein besonderes Geschmackserlebnis hervorrufen. In der Fachsprache kennt man dazu den Begriff „Food Pairing“. Ziel jedes Pairings ist eine Verbesserung bzw. Abrundung des Geschmacks.

In der Lehre des Food Pairings geht man davon aus, dass Zutaten mit ge-

meinsamen, überlappenden Aromen besonders gut zueinanderpassen oder auch, dass kontrastierende Aromen ein spezielles Geschmackserlebnis schaffen. Trotz aller Bestrebungen, eine Harmonielehre zu entwickeln, werden individuelle Vorlieben immer existieren.

Natürlich passen zu einem cremigen Camembert andere Begleiter als zu einem kräftigen Bergkäse. Wir haben hier jedoch versucht, sogenannte „Allrounder“ zu finden, die für alle Käseplatten geeignet sind.

## Obst

Weintrauben, Äpfel und Birnen zu Schnitt- und Hartkäse, Erdbeeren zu Weichkäse

## Nüsse & Kerne

Geröstete Kürbiskerne (ungesalzen), Walnüsse

## Brot

Bei Brot spielt die Textur eine wichtige Rolle. Knusprige Brote vertragen weiche Käse, weiche Brote auch härtere Käse. Knusprige Spezialbrote wie Grissini oder Pane Guttiau passen zum Beispiel wunderbar zu Frischkäse oder Weichkäse mit geschmeidig-cremigem Käseteig. Ein wahrer Allrounder, der sich zu fast allen Käsesorten gut kombinieren lässt, ist das Mischbrot.

## Gelees & Chutneys

Birnengelee, Gänseblümchengelee, Lavendelblütengelee  
Die Rezepte dafür gibt's auf Seite 36.

## Mut wird belohnt!

Einige Food Pairing-Kombinationen scheinen auf den ersten Blick ziemlich gewagt. Doch Mut wird hier belohnt und erweitert das eigene Geschmacksuniversum.

Probieren Sie zum Beispiel lang gereiften Bergkäse mit Naturcola. Hier treffen kräftig-malzige Aromen auf ein natürliches Koffeingetränk mit intensiver Frucht- und Kräuternote.

Oder kombinieren Sie Blauschimmelkäse mit Brioche oder Fruchtbrot. Die Süße des Brotes nimmt die Schärfe und die Bitternoten des Käses gut auf und bindet sie zu einem vollmundigen Geschmackserlebnis. Sie werden staunen!

## Käse No-Gos

Weit verbreitet, doch aus Sicht des Food Pairings als Begleiter zu Käse ungeeignet, ist sauer eingelegtes Gemüse. Mixed Pickles oder Essiggurken harmonieren aufgrund ihres hohen Säuregehalts nicht mit Käse. Dasselbe gilt auch für Zitrusfrüchte.

Ebenso allgemein gebräuchlich, aber nicht empfehlenswert ist das Würzen von Käse mit Salz, Pfeffer oder Paprikapulver. Jeder gute Käse besitzt seinen eigenen ausgewogenen Eigengeschmack, der kein zusätzliches Würzen erfordert. Die Zugabe von Gewürzen überlagert das Käsearoma, wobei die individuelle Note des Käses verloren geht.



&



## Wussten Sie, dass ...

... bei Käsen mit Zusatz, wie zum Beispiel Pfeffer- oder Chilikäse, das Verhältnis zwischen Zusatz und Käseteig perfekt abgestimmt ist? Es wird von den Produzenten im Sinne des Food Pairings darauf geachtet, dass durch die Gewürzzugabe das Aroma des Käses unterstrichen bzw. ein ausgewogenes Geschmackserlebnis geschaffen wird.

## Das richtige Werkzeug

Die richtige Messerwahl erleichtert das Schneiden von Käseplatten ungenau und sorgt für gerade Kanten und schöne Schnittflächen des Käses. Pro Haushalt empfehlen wir folgendes Werkzeug:

### Eingriffmesser



Zum Schneiden von Schnitt- und Hartkäse eignet sich ein Eingriffmesser dank seiner scharfen und kräftigen Klinge ideal. Zusätzlich ist die Klinge geätzt oder weist einen Kullenschliff auf, um das Ankleben von Käse weitestgehend zu verhindern.

### Hartkäsebrecher



Lang gereifter Hartkäse zerfällt aufgrund seiner Textur beim Schneiden oft in mehrere Teile. Mit dem Hartkäsebrecher ist es möglich, lang gereifte

Käsestücke in mundgerechte Stücke zu brechen. Die Klinge ist kurz und robust mit einer scharfen Spitze, sodass auch besonders harter Käse damit geteilt werden kann.

### Weichkäsemesser



Wie der Name es schon vermuten lässt, wird dieses Messer zum Teilen von Weichkäse verwendet. Die Klinge ist schmaler und kürzer als die des Eingriffmessers und besitzt einen Wellenschliff sowie große Löcher, damit cremiger Weichkäse nicht anhaftet.

### Wussten Sie, dass ...

*... Käsekenner Weichkäsemesser in verschiedenen Farben besitzen? Damit die verschiedenen Käsekulturen nicht auf andere Käse übertragen werden, wird für Weichkäse mit weißem Edelschimmel ein Messer mit weißem Griff, für Weichkäse mit Rotkultur ein Weichkäsemesser mit rotem Griff und eines mit blauem Griff für Blauschimmelkäse benutzt. Ein Weichkäsemesser mit schwarzem Griff wird universell eingesetzt.*

## Geeignete Schneidetechnik

Bei professionellen Käseverkostungen haben sich Käsestücke in Dreieckform bewährt. Dies resultiert daraus, dass bei Käsesorten, bei denen die Rinde mitgegessen wird, jede Person in etwa gleich viel Käseteig und Rinde erhalten sollte. Daraus ergeben sich bei manchen Käsen natürlicherweise Dreiecke. Ein weiterer Vorteil ist, dass größere Dreiecksstücke auch bei einer längeren Lagerzeit nicht sofort austrocknen. Zudem sorgen ausreichend große Stücke dafür, dass sich

der Geschmack des Käses im Mund ordentlich entfalten kann.

Aus diesem Grund empfehlen wir diese bei Verkostungen angewandte Schneidetechnik auch bei Käseplatten für die meisten Käsesorten. Mildere Vertreter wie Gouda oder junger Großlochkäse können für die Präsentation auf der Käseplatte auch in Scheiben geschnitten und gerollt werden. Dies sollte jedoch eher eine Ausnahme bilden.



## Schneiden von Weichkäse

Weichkäse wie Camembert oder Brie wird meist in kleinen Laibchen oder in Form von Tortenstücken gekauft. Zum Aufschneiden verwendet man ein Weichkäsemesser. Zuerst schneidet man die Spitze des Stückes ab und

fährt dann im Zick-Zack-Rhythmus bis zum hinteren Drittel des Käses fort. Am Ende des Stückes blättert man den Rest noch in gleich große Stücke auf. So erhält jedes Stück etwa gleich viel Rindenanteil.



1 Tortenförmiges Stück bereitlegen.



2 Spitze abschneiden und im Zick-Zack-Rhythmus fortfahren.



3 Nach zwei Dritteln des Stückes stoppen.



4 Den hinteren Teil in gleich große Stücke aufblättern.



## Schneiden von Schnitt- und Hartkäse im rechteckigen Stück

Das Käsestück wird entrindet und in Quadrate geteilt. Dann die quadratischen Stücke schräg halbieren.

Je nach Breite der entstandenen Dreiecke können diese aufgestellt und 2-4 Mal geteilt werden.



1 Rinde auf beiden Seiten entfernen.



2 Das Käsestück in Quadrate teilen.



3 Quadrate in der Mitte teilen, damit Dreiecke entstehen.



4 Erstes Dreieck aufstellen und in gleich große Stücke blättern.



5 Bei allen Dreiecksstücken wiederholen.



## Schneiden von Schnitt- und Hartkäse im keilförmigen Stück

Mit dem Eingriffmesser werden vom keilförmigen Käsestück zunächst schräge Stücke abgeschnitten. So erhält jedes Stück einen Rindenanteil.



1 Käsestück bereitlegen.

Das hintere Drittel wird geviertelt und die Dreiecksstücke werden je nach Größe noch 2-4 mal geteilt.



2 Stücke schräg abschnneiden. An der Spitze des Käsestückes sollte keine Rinde sein.



3 Das hintere Drittel in der Mitte halbieren und die beiden Quadrate dann in Dreiecke teilen.



4 Dreieck aufstellen und je nach Größe 2-4 mal teilen.



5 Vorgang bei den restlichen Dreiecken wiederholen.



6 Jedes Käsestück erhält so einen Rindenanteil.

## Schneiden von lang gereiften Hartkäsen

Indem mit der Spitze des Hartkäsebrechers in den Käse gestochen wird,

werden mundgerechte Stücke aus dem lang gereiften Käse gebrochen.



1 Auf beiden Seiten Rinde vom Käse lösen.



2 Mit dem Hartkäsebrecher mundgerechte Stücke abbrechen.



3 Die abgeteilten Stücke zusammenschieben und anrichten.

## Wussten Sie, dass ...

... man beim Schneiden von Käseplatten mit den Hart- und Schnittkäsesorten beginnt? Diese Käse vertragen mehr Raumtemperatur. Weichkäse schmilzt nach dem Anschneiden sehr schnell, weshalb man ihn zuletzt schneidet. Frischkäse wird generell gekühlt serviert.



# Die richtige Lagerung von Käse

Sollte einmal zu viel Käse im Haus sein, kann Käse sehr gut aufbewahrt werden. Je nach Sorte ist Käse im Ganzen sehr lange haltbar. Er gehört sogar zu den wenigen Lebensmitteln, die bei richtiger Lagerung mit der Zeit noch schmackhafter werden. Damit Heumilch-Produkte so lange wie möglich genossen werden können, hier einige Tipps für die richtige Aufbewahrung:

## Kühl & dunkel lagern

Am besten lagert man Käse im Kühlschrank. Alternativ eignet sich für Hartkäse im Ganzen auch ein kühler Keller.

## Käse braucht Schutz

Damit der Heumilch-Käse zwischen den anderen Lebensmitteln im Kühlschrank sein Aroma nicht verliert, sollte er immer gut verpackt sein. Ohne „Schutzschicht“ trocknet er zudem leicht aus und wird ungenießbar. Am besten werden an der Theke gekaufte Käsestücke nach dem Einkaufen aus der dünnen Folie genommen und in Frischhaltefolie oder alternativ in Wachspapier oder Bienenwachstücher eingewickelt.

Ausnahme: Weichkäse kann in der Originalverpackung aufbewahrt werden, da die Folie oft eine spezielle Beschichtung hat und der Käse so gut geschützt wird.

## Käse braucht Luft

Mit Ausnahme von Frischkäse muss jeder Käse „atmen“. Als Naturprodukt reift er nämlich nach. Käse deshalb nicht in luftdicht verschließbaren Dosen aufbewahren.

## Luftzufuhr in Boxen

Falls Käse trotzdem in einer Box aufbewahrt werden soll, am besten spezielle Aufbewahrungsboxen oder Keramikdosen mit Luftzufuhr verwenden. Die Behälter dürfen nicht zu hundert Prozent dicht sein.

## Käse einfrieren

In der Regel sollte man Käse nicht einfrieren. Durch die sehr niedrigen Temperaturen bekommt der Käse einen Schock – der Reifeprozess wird unterbrochen, und der Käse verliert erheblich an Geschmack.

Falls doch einmal etwas eingefroren werden soll, den Heumilch-Käse am besten gerieben einfrieren und zum Überbacken verwenden.

## Wussten Sie, dass ...

*... es nicht ratsam ist, Käse in feuchte Tücher einzuschlagen? Diesen Tipp liest man immer wieder. Er sollte jedoch nicht ausprobiert werden, denn feuchte Tücher sind ein Paradies für Schimmel.*





# Guten Morgen-Käseplatte

 Zeit: ca. 15 Minuten 

## ZUTATEN

### Hauptgang 900 g Käse

- 200 g Heumilch-Emmentaler jung
- 200 g Heumilch-Rahmkäse
- 200 g Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel
- 200 g Heumilch-Camembert
- 100 g Heumilch-Frischkäse

## ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Emmentaler und Heumilch-Rahmkäse laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.

2. Beim Schneiden des Heumilch-Schnittkäses im Blumenmantel darauf achten, dass jedes Käsestück auch einen Rindenanteil mit Blumen erhält.

3. Weichkäse schmilzt nach dem Anschneiden schnell, deshalb vom Heumilch-Camembert am besten nur ein paar Stücke vorbereiten und ein Messer zum Nachschneiden bereithalten.

4. Käsestücke auf Platten oder Tellern anrichten.

5. Heumilch-Frischkäse verrühren, in eine kleine Schüssel füllen und kaltstellen. Erst kurz vor dem Servieren wieder auf Raumtemperatur bringen.

## BEIGABEN

Zu dieser Käseplatte mit milden Käsesorten harmonisiert ein Kräutertee wie zum Beispiel Minztee sehr gut, besonders wenn die Platte zum Frühstück serviert wird.

Als Brotbegleitung eignet sich knuspriges Baguette hervorragend.



## Tipp

*Es muss nicht immer das ganze Käsestück vorgeschnitten werden. Auch Stücke im Ganzen machen sich auf Platten gut. Messer zum Nachschneiden bereithalten!*





# Gipfelsieg-Käseplatte

 Zeit: ca. 20 Minuten 

## ZUTATEN

### Hauptgang 1200 g Käse

- 200 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 200 g Heumilch-Emmentaler
- 150 g Heumilch-Mondseer, Tilsiter oder Bierkäse
- 150 g Heumilch-Schnittkäse geräuchert
- 150 g Heumilch-Schnittkäse mit Pfeffer
- 150 g Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur
- 200 g Heumilch-Graukäse
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Essig
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse mit Hartkäsebrecher in mundgerechte Stücke teilen und auf einem Brett oder einer Platte platzieren.

2. Heumilch-Emmentaler, Heumilch-Mondseer, geräucherten Heumilch-Schnittkäse und Heumilch-Schnittkäse mit Pfefferzusatz laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden und anrichten.

3. Heumilch-Weichkäse erst kurz vor dem Servieren in Stücke teilen und auf die Platte geben.

4. Heumilch-Graukäse in Scheiben, Zwiebel in feine Ringe schneiden und auf einem separaten Teller anrichten. Aus Essig und Öl eine Marinade herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Graukäse träufeln.

## BEIGABEN

Zu dieser Platte mit würzigen Käsesorten passt Schüttelbrot, aber auch ein klassisches Mischbrot ausgezeichnet. Weintrauben sorgen für den fruchtigen Gegensatz, und als Getränkebegleitung wird ein erfrischendes Glas Bier empfohlen.



## Tip

*Kürbiskernöl verleiht der Graukäse-Marinade einen besonderen Touch!*



# Brunch-Zeit-Käseplatte

 Zeit: ca. 20 Minuten 

## ZUTATEN

### Hauptgang 1200 g Käse

- 150 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 150 g Heumilch-Bergkäse
- 150 g Heumilch-Tilsiter
- 150 g Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel
- 150 g Heumilch-Rahmkäse
- 150 g Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur
- 150 g Heumilch-Brie
- 150 g Heumilch-Frischkäse mit Kräutern

## ZUBEREITUNG

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse mit dem Hartkäsebrecher in mundgerechte Stücke brechen und auf einer Platte oder einem Brett platzieren.
2. Den jungen Heumilch-Bergkäse in Stifte teilen. Jedes Käsestück erhält somit oben und unten einen Rindenanteil.
3. Heumilch-Tilsiter und Heumilch-Schnittkäse im Blumenmantel laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden und anrichten.
4. Heumilch-Rahmkäse in feine Scheiben schneiden und zusammengeklappt auflegen.

5. Vom Heumilch-Weichkäse mit Rotkultur und Heumilch-Brie wenige Stücke vorschneiden und Messer zum Nachschneiden bereithalten.

6. Frischkäse separat in einer Schüssel anrühren, kalt stellen und gekühlt servieren.

## BEIGABEN

Zu dieser Platte können Laugengebäck, Beeren sowie Nüsse serviert werden. Auch Lavendelgelee bietet sich als Begleiter an – das Rezept dazu gibt es auf Seite 36.



## Tipp

*Frischkäse am besten immer in einem separaten Gefäß anrichten, da der Käse bei längerer Wartezeit Flüssigkeit verliert.*





# Muh und Mäh-Käseplatte

 Zeit: ca. 15 Minuten 

## ZUTATEN

### Hauptgang 950 g Käse

- 150 g Heumilch-Bergkäse lang gereift
- 150 g Heumilch-Alm- oder Alpkäse
- 150 g Schnittkäse aus Schaf-Heumilch
- 150 g Schnittkäse aus Ziegen-Heumilch
- 150 g Heumilch-Schnittkäse mit Chili
- 100 g Heumilch-Ziegenamembert
- 100 g Heumilch-Ziegenfrischkäse
- getrocknete Datteln
- Himbeeren

## ZUBEREITUNG

1. Lang gereiften Heumilch-Bergkäse in mundgerechte Stücke brechen, Heumilch-Alpkäse in Stifte teilen.
2. Schnittkäse aus Schaf-Heumilch, Schnittkäse aus Ziegen-Heumilch und Heumilch-Schnittkäse mit Chili laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.
3. Kurz vor dem Servieren Heumilch-Ziegenamembert in Stücke schneiden und anrichten.
4. Der Heumilch-Ziegenfrischkäse wird in Datteln serviert. Dafür getrocknete Datteln der Länge nach einschneiden, Dattelkerne

entfernen, Ziegenfrischkäse in einen Spritzsack füllen und Datteln damit befüllen. Das Ganze mit frischen Himbeeren garnieren.

## BEIGABEN

Zu diesen Käsesorten aus Kuh- bzw. Ziegen- und Schafmilch harmoniert ein Birnengelee hervorragend. Das Rezept dazu gibt es auf Seite 36.

Als Brotbegleitung bietet sich klassisches Schwarzbrot oder Mischbrot an.



## Tipp

*Die Datteln erst kurz vor dem Servieren mit Frischkäse befüllen, da dieser sonst Flüssigkeit verliert.*





# Familienfest-Käseplatte

 Zeit: ca. 25 Minuten 

## ZUTATEN

### Hauptgang 2500 g Käse

- 250 g Heumilch-Blauschimmelkäse
- 250 g Heumilch-Bergkäse
- 250 g Heumilch-Emmentaler in der Naturrinde
- 250 g Heumilch-Schnittkäse mit kräftiger Rotkultur
- 250 g Heumilch-Schnittkäse mit Pfeffer
- 250 g Heumilch-Schnittkäse im Kräutermantel
- 250 g Heumilch-Mondseer, Tilsiter oder Bierkäse
- 250 g Heumilch-Weichkäse mit kräftiger Rotkultur
- 250 g Heumilch-Brie
- 250 g Heumilch-Frischkäse mit Kräutern

## ZUBEREITUNG

1. Heumilch-Hartkäse und Heumilch-Schnittkäse laut Schneidetechnik in Dreiecksstücke schneiden.

2. Kurz vor dem Servieren der Platten auch die Heumilch-Weichkäse-Sorten portionieren und anrichten.

3. Heumilch-Frischkäse gut verrühren und in einem separaten Gefäß servieren.

## BEIGABEN

Neben Jourgebäck können zu dieser Platte Trauben, Feigen sowie Nüsse, z. B. Haselnüsse, gereicht werden.

Als Getränkebegleitung eignet sich Traubensaft hervorragend.



## Tipp

*Falls etwas übrig bleiben sollte:  
Auf Seite 22 gibt es wertvolle  
Tipps über die richtige Käse-  
Lagerung nachzulesen.*





# Rezepte für Gelees

## Gänseblümchengelee

### ZUTATEN

- 250 Gänseblümchenblüten
- 1/2 Bio-Zitrone
- 500 g Sirupzucker
- 400 g Gelierzucker

### ZUBEREITUNG

1. Gänseblümchenblüten waschen, in einen Topf geben, mit 400 ml kochendem Wasser übergießen. Zitrone in Scheiben schneiden und dazugeben. Das Ganze zugedeckt und „kellerkalt“ einen Tag lang ziehen lassen.
2. Abseihen, Flüssigkeit mit Sirupzucker verrühren und zu einem Sirup einkochen.
3. Anschließend 400 ml Sirup mit 400 g Gelierzucker ca. 10 Minuten einkochen.
4. Nach der Gelierprobe in ausgekochte Gläser füllen.

## Lavendelblütengelee

### ZUTATEN

- 400 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft
- 10 EL frische Lavendelblüten
- 1 EL Johannisbeersaft
- 7 Blätter Gelatine

### ZUBEREITUNG

1. Zucker mit 300 ml Wasser und Zitronensaft aufkochen lassen, bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.
2. Lavendelblüten dazugeben, abkühlen und über Nacht ziehen lassen. Die Zugabe von etwas Johannisbeersaft sorgt für eine kräftigere Farbe.
3. Gelatine kalt einweichen, in etwas heißer Flüssigkeit auflösen und zum Lavendelsud geben. Das flüssige Gelee in ausgekochte Gläser füllen.

## Birnengelee mit gerösteten Mandeln und Rosmarin

### ZUTATEN

- 1 kg Birnen
- Saft einer halben Zitrone
- 3 EL Zucker
- Zimtstange
- 100 g Mandelstifte
- 500 g Gelierzucker
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Vanilleschote

### ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen und entkernen.
2. Topf mit Wasser erhitzen, Zitronensaft, Zucker und Zimtstange beifügen. Birnen darin weichkochen lassen. Anschließend Birnen pürieren.
3. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
4. Birnenmus mit Gelierzucker im Verhältnis 3:1 aufkochen lassen, 3 Minuten sprudelnd einkochen. Rosmarin, Vanilleschote und Mandelstifte dazugeben.
5. Gelierprobe durchführen, in ausgekochte Gläser füllen.



## Gelierprobe

1-2 TL Gelee auf eine kalte Untertasse geben. Wenn es nicht zerläuft, kann das Gelee bereits in Gläser abgefüllt werden. Ansonsten noch ein bis zwei Minuten weiter einkochen.





Alle Broschüren und Kinderbücher können auf [www.heumilch.com](http://www.heumilch.com) kostenlos bestellt werden.



Jetzt scannen



## Entdecken Sie die ganze Welt der Heumilch!

Tauchen Sie in die Heumilch-Welt ein und erfahren Sie in unseren verschiedenen Broschüren allerlei Wissenswertes über die einzigartige Heuwirtschaft.

### Rezepte

Köstliche Gerichte, die einfach nachzukochen sind, finden Sie in unseren zahlreichen Rezeptheften, die sich unterschiedlichen Schwerpunkten, wie zum Beispiel vegetarischer Ernährung oder Rezepten für Kinder, widmen.

### Fibeln

Über den Lebensraum der Heumilchkühe und die positiven Einflüsse der Heuwirtschaft auf Mensch und Natur kann man in den verschiedenen Fibeln nachlesen.

### Kinder

Spannende Abenteuer können die jüngsten Leser mit den Kinderbüchern erleben und dabei auf spielerische Weise das Leben rund um die Heumilch kennenlernen.



Und weil wir finden, dass Wertvolles mit guten Freunden geteilt werden sollte, finden Sie Heumilch auch auf LinkedIn, Instagram und unserer Facebook-Seite.







- ✿ Artgemäße Fütterung im Jahresverlauf: Heumilchkühe bekommen frische Gräser und Kräuter im Sommer sowie Heu im Winter.
- ✿ Vergorene Futtermittel sind strengstens verboten.
- ✿ Zum Wohl der Tiere ist eine dauernde Anbindehaltung verboten. Für ausreichend Bewegung sorgen Laufställe, Auslauf oder Weide.
- ✿ Die traditionelle Wirtschaftsweise der Heumilchbauern schützt die Umwelt und fördert die Artenvielfalt.
- ✿ Heumilch ist aufgrund ihrer hohen Qualität für die Herstellung von Käsespezialitäten besonders gut geeignet.
- ✿ Heumilch ist kontrolliert gentechnikfrei und wird von unabhängigen Kontrollstellen zertifiziert.
- ✿ Heumilch ist Weltkulturerbe: Die Heuwirtschaft wurde von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) als „landwirtschaftliches Kulturerbe von globaler Bedeutung“ anerkannt.
- ✿ Die Heuwirtschaft wurde von der Europäischen Union mit dem EU-Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet.



#### Herausgeber und Medieninhaber

ARGE Heumilch  
Grabenweg 69  
6020 Innsbruck  
Österreich  
office@heumilch.at

#### Verlags- und Herstellungsort

Innsbruck

[www.heumilch.com](http://www.heumilch.com)



#### Impressum

ARGE Heumilch – alle Rechte vorbehalten. Alle Informationen wurden mit größter Sorgfalt zusammengestellt, jedoch kann für den Inhalt und die Richtigkeit keinerlei Gewähr übernommen werden. Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.

