

CHÄS-CHRONIK

NO.6

SCHWEIZER RACLETTE IM VERGLEICH

ZWEI SORTEN IM PORTRÄT

HOW TO RACLETTE

ALLES FÜR DIE PERFEKTE TAFEL

SNACKIFICATION

KLEIN ANRICHTEN, GROSS GENIESSEN

DER SCHWEIZER KÄSE UND ICH

INTERVIEW MIT IMKER MARIO EBERT

CHÄS KNOW-HOW

EINE LETZTE SCHEIBE WISSEN



Schweiz. Natürlich.

Herstellung von Raclette du Valais AOP „Alpage du Coeur“ auf der Hochalpe „Le Coeur“ im Wallis

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Gemeinsam genießen

„SCHWEIZER KÄSE BRINGT ALLES MIT, WAS EIN GELUNGENER ABEND VERLANGT“

Grüezi,

die Tage werden kürzer, die Abende länger. Mit den ersten kühlen Nächten kehrt etwas zurück, worauf sich viele seit Wochen freuen: der gemütliche Abend zu Hause. Kerzen wandern aus der Schublade auf den Tisch, die Woldecke bleibt in Reichweite auf der Sofalehne. Viele gehen seltener aus und laden öfter ein. Eine gesellige Runde um eine Käseplatte, und der Abend dehnt sich von allein aus.

Einladen ist leicht, wenn nichts vorbereitet werden muss. Wer wenig zu tun hat, bittet öfter zu Tisch. Ein Stück Schweizer Käse braucht keine Zubereitung, nur eine gute Auswahl. Ein Brett, ein Messer, drei oder vier Sorten mit Charakter. Dazu Brot, ein paar Trauben, vielleicht ein Löffel Honig. Später wird der Raclette-Grill angeheizt. Der Duft von geschmolzenem Käse zieht durch den Raum, jemand holt noch eine Flasche Wein und die Gäste verlieren die Uhrzeit aus dem Blick.

Der Abend beginnt mit dem ersten Anschnitt und endet, wenn das Raclette abgeräumt wird. Schweizer Käse bringt alles mit, was ein gelungener Abend unter Freunden verlangt: Handwerkskunst, Herkunft, Charakter. Das Gute leben.

Ihr HPR-Team





Raclette vs. Raclette

ZWEI SCHWEIZER SORTEN IM VERGLEICH



Käse, Hitze, ein Abstreifer, mehr braucht es nicht. Was den Abend prägt, ist die Wahl des Käses. In der Schweiz stehen zwei Namen dafür: Raclette Suisse® und Raclette du Valais AOP. Beide Käse gehen auf dieselbe Idee zurück. Hirten hielten einen halben Käselaib ans offene Feuer, um sich ein warmes Essen zu machen und strichen den Käse ab, sobald der Rand schmolz. Die ersten schriftlichen Belege stammen aus dem 12. Jahrhundert, aus Klosterschriften in Ob- und Nidwalden. Heute hat jeder seinen eigenen Platz: Der eine passt ins Pfännchen, der andere kommt am halben Laib auf den Tisch. Und die Rinde? Darf einfach mit. Weil Schweizer Raclettekäse nach dem Reinheitsgebot ohne künstliche Zusatzstoffe gekäst wird, lässt sie sich bedenkenlos mitessen.

RACLETTE SUISSE®

RACLETTE DU VALAIS AOP

#1 Herkunft Mehre Kantone am Alpenkamm	Ausschließlich aus dem Kanton Wallis
#2 Milch Aus roher oder pasteurisierter Milch, ohne Zusatzstoffe	Rohmilch, silagefreie Fütterung, frei von Zusatzstoffen und Gentechnik
#3 Reifung Drei bis fünf Monate	Mindestens drei Monate
#4 Charakter Rein, mild, mit fortschreitender Reifung aromatischer	Milchig-frisch, würzig, pflanzlich-fruchtig
#5 Schmelzverhalten Feinschmelzend und ideal fürs Pfännchen	Wird traditionell am halben Laib abgestrichen
#6 Laibform Eckige und runde Laibe	Ausschließlich runde Laibe

How to... Raclette

FÜNF TIPPS FÜR EIN GELUNGENES RACLETTE ZUHAUSE

#1 Menge: Rund 150 Gramm Käse pro Person, dazu die gleiche Menge festkochende Kartoffeln.

#2 Vorbereitung: Kartoffeln mit Schale weich kochen. Den Käse eine bis zwei Stunden vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen (bei Zimmertemperatur schmilzt er besser und schmeckt runder). In pfännchengerechte Portionen schneiden oder die Schnittfläche eines halben Laibs erhitzen und den geschmolzenen Käse direkt auf den Teller schaben.

#3 Beilagen: Pellkartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln, Senfrüchte. Als Vorspeise passen Bündnerfleisch und dunkles Brot. Wer mag, ergänzt frische Kräuter, eingelegte Pilze oder eine Handvoll Nüsse.

#4 Getränke: Ein trockener Weißwein aus dem Wallis, ein Fendant zum Beispiel. Auch ein leichter Rotwein oder ein helles Bier passen. Kräuter- oder Schwarztee sind ebenfalls empfehlenswert, gut für die Verdauung.

#5 Zeit: Raclette ist kein schnelles Essen. Zwischen den Gängen ist Zeit für Gespräche und kleine Pausen. Wer sich Zeit nimmt, isst bewusster und genießt intensiver. Raclette lädt zum Innehalten ein und steht damit für den Inbegriff von



GUT ZU WISSEN

Raclette-Käse, der übrig bleibt, lässt sich vielseitig weiterverwenden, zum Beispiel für ein überbackenes Sandwich, einen Auflauf oder eine selbst gemachte Pizza. Eingewickelt in Folie und im Kühlschrank gelagert, bleibt er ungefähr eine Woche frisch. Vakuumverpackt verlängert sich die Haltbarkeit auf bis zu zwei Monate.

Für eine unkomplizierte Reinigung die Pfännchen und das Zubehör zunächst in kaltem Wasser einweichen. Danach kurz abspülen und in die Spülmaschine geben. Die Grillfläche einfach mit einem feuchten Tuch abwischen. Mehr braucht es nicht.

Snackification

KLEIN ANRICHTEN, GROSS GENIESSEN

Snackification kommt aus dem Sommer, wenn kleine Happen die schwere Mahlzeit ersetzen. Im Herbst und Winter geht die Idee mit nach drinnen. Statt eines langen Menüs stehen zwei, drei kleine Köstlichkeiten auf dem Tisch, die schnell zubereitet sind und zu jeder Uhrzeit funktionieren. Beim ersten Glas, zwischendurch oder wenn noch jemand später dazukommt. In allen drei Rezepten steht Schweizer Käse im Mittelpunkt. Der Rest sind wenige Handgriffe.

Guten Appetit!



Filo-Le Gruyère AOP -Bonbons mit Thymian-Chili-Honig

Wenn die Filo-Päckchen aus dem Ofen kommen, wird es kurz still am Tisch. Innen verschmilzt fruchtig-kräftiger Le Gruyère AOP mit süßen Feigen, darüber ein warmer Thymian-Chili-Honig. Ein Bissen, der nach Winterabend schmeckt.

[Zum Rezept](#)



Blini mit Traubenchutney und Tête de Moine AOP

Es müssen nicht immer Scheiben sein. Der Käse aus dem Jura kommt in Rosetten auf den Teller. Hauchdünn, fast durchsichtig, so entfaltet der Tête de Moine AOP sein volles Aroma. Darunter ein warmer Buchweizen-Blini, dazwischen ein Löffel süß-herbes Traubenchutney.

[Zum Rezept](#)



Tramezzini-Pockets mit Appenzeller®

Unkomplizierte Happen, in wenigen Minuten fertig. Beim Hineinbeißen ist da erst die Käsecreme, dann die knackigen Möhrenstreifen, Röstzwiebeln und Kresse. Den geheimen Ton gibt die traditionelle Kräutersulz des Appenzellers®. Würzig, kräuterig, mit einem langen Nachhall im Mund.

[Zum Rezept](#)

„Was bei einem guten Käse die Milch ist, ist bei meinem Honig die Gesundheit des Bienenvolks“

DER SCHWEIZER KÄSE UND ICH – MIT IMKER MARIO EBERT

Wie gut passen Honig und Schweizer Käse zusammen? Imker Mario Ebert aus Schmölln in Thüringen hat das Pairing mit vier Schweizer Klassikern getestet: Appenzeller®, Le Gruyère AOP, Schweizer Emmentaler AOP und Tête de Moine AOP.

Schweizer Käse und deutscher Honig haben mehr gemeinsam, als es scheint. Hinter beidem stehen oft kleine, familiengeführte Betriebe. Beides braucht unverfälschte Rohstoffe. Milch von Bergwiesen, Nektar aus wenigen Wochen Blüte. Und beides verändert sein Profil je nach Herkunft, Saison und der Hand, die es formt. Vier Käse, vier Profile: der würzige Appenzeller®, der fruchtig-kräftige Le Gruyère AOP, der nussige Schweizer Emmentaler AOP, die aromatischen Tête de Moine AOP Rosetten. Mario Ebert kennt diese Parallele. Er führt „Honigtopf Ebert“ in zweiter Generation, hält rund 240 Völker und erntet bis zu zehn Sortenhonige pro Saison. Als er sie mit den vier Schweizer Käse Klassikern kombinierte, wurde aus Neugier ein systematischer Test, dessen Ergebnis ihn selbst überraschte.

Wo Geschmack entsteht

„Was bei einem guten Käse die Milch ist, ist bei mir die Gesundheit des Bienenvolks“, sagt Ebert. Er achtet darauf, seine Völker nicht zu überreizen, pflegt sie durch den Winter, damit sie gestärkt in die neue Saison starten. Beim Schweizer Käse sei es ähnlich: Neben der Herstellung entscheide auch die Herkunft der Milch über den Geschmack, die schmeckt anders, je nachdem, welche Kräuter auf der Weide wachsen. Beim Honig bestimmt die Blüte den Charakter. Für das Pairing wählt Ebert nur reine Sortenhonige. „Sobald dem Honig etwas beigemischt wird, überdeckt das genau das, was ihn ausmacht: den Charakter einer bestimmten Blüte an einem bestimmten Ort.“ Das gelte auch für den Käse, da schmeckt man die Reinheit des Naturprodukts, keine Zusatzstoffe.

„Bleibt der Honig fruchtig, trägt er den Käse“

Ebert hat systematisch verkostet und festgestellt: Fruchtige Honige wie Frühjahrsblüte, Phacelia, Kornblume und Heide betonen

den Charakter der einzelnen Schweizer Käsesorten. „Bleibt der Honig fruchtig, trägt er den Käse“, so Ebert. Was dabei auf der Zunge geschieht, beschreibt er präzise: „Zuerst kommt die Süße des Honigs – klar, weich, sofort da. Dann verschmilzt sie mit dem Käse, und für einen Moment ist beides gleichzeitig da. Im Abgang bleibt der Käse.

Der Honig tritt zurück, ergänzt das Geschmackserlebnis aber um eine feine Nuance.“ Sorten wie Akazie, Waldblüte oder Linde hingegen seien zu eigenwillig. „Wenn der Honig dominiert, stört er.“

Vier Schweizer Käse, zwei Allrounder

Zum Appenzeller® empfiehlt Ebert den Phaceliahonig: mild, fruchtig, er lässt die Intensität des Käses durch. Dann schiebt sich eine leicht salzige Note dazwischen, das macht die Kombination rund. Zum Le Gruyère AOP die Kornblume, etwas Blumiges, das sich nicht aufdrängt. Beide Geschmäcker gleichzeitig auf der Zunge, für ihn eine der schönsten Kombinationen. Beim Schweizer Emmentaler AOP komme es auf

den persönlichen Geschmack an: Frühjahrsblüte begleite ihn sanft, Heide setze einen kräftigeren Akzent. Und zu Tête de Moine AOP wieder die Phacelia, fruchtig genug, um das Aroma des Käses zu stützen, ohne ihn zu überdecken. Dass Frühjahrsblüte und Heide bei jeder Käsesorte funktionieren, liegt für Ebert an ihrem ausgewogenen Profil: Beide bringen Süße und Frucht mit, ohne den Käse zu dominieren. Frühjahrsblüte bleibt zurückhaltender,

Heide zeigt mehr Präsenz. So begleiten sie unterschiedliche Käsetypen, ohne deren Charakter zu verdecken – die beiden Allrounder im Test. Doch es gab Grenzen: Der Lindenhonig mit hohem Minzanteil drängte den Käse in den Hintergrund, der Fenchelhonig zum Schweizer Emmentaler AOP war zu ähnlich im Aroma, zu wenig Spannung. Sein Fazit: „Ein gutes Pairing braucht keinen Gleichklang, sondern Gegensätze, die sich tragen.“



ÜBER KÄSE AUS DER SCHWEIZ

Schweizer Käse ist ein reines Naturprodukt und steht für eine Lebensphilosophie: Das Gute leben. Denn die Schweizer Käsermeister:innen stellen ihren Käse mit einheimischer Milch, nach jahrhundertealten Rezepturen und traditioneller Handwerkskunst her. Vieles ändert sich, Schweizer Käse aber bleibt unverändert gut. Einzigartig ist das Schweizer Reinheitsgebot, das Käse ohne künstliche Zusätze garantiert.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de



Eine letzte Scheibe **Wissen?**



Wie verschwindet Käsegeruch aus der Wohnung?

An einen Raclette- oder Fondue-Abend denkt jeder gerne zurück. Oft bleibt einem auch gar nichts anderes übrig. Der Duft hängt länger in der Wohnung, als einem lieb ist. Doch mit ein paar Kniffen wird man ihn zuverlässig los. Eine mit Nelken gespickte Orangenhälfte neutralisiert die Luft im Raum innerhalb weniger Stunden. Alternativ ziehen in der Wohnung verteilte Schälchen mit Natron den Geruch aus den Räumen. Und wer nichts gegen Essig hat, füllt einen Teller mit Wein- oder Kräuternessig, lässt ihn über Nacht stehen und lüftet am Morgen kräftig durch.

Schweizer Käse sagt Danke!

In der Schweiz stellen rund 600 Käsereien ihren Käse nach jahrhundertealten Rezepturen her, handwerklich, ohne künstliche Zusätze und mit Milch von Höfen aus der Umgebung. So wie die Familie Reichenbach, die ihr Handwerk seit Generationen lebt. Dass dieser Käse in Deutschland so viele Liebhaber hat, ist für die 4.900 Käser der Schweiz nicht selbstverständlich. Deshalb sagt Schweizer Käse ab dem 1. Oktober Danke: mit einer Aktion an den Käsetheken teilnehmender Supermärkte in ganz Deutschland und einem Gewinnspiel, bei dem es den Geschenkkorb „Vom Hof nach Hause“ mit ausgewählten Käsesorten und persönlichen Grüßen der Käser und Käserinnen zu gewinnen gibt.

#1 Schweizer Käse schmeckt

In Deutschland werden jedes Jahr mehr als 39.000 Tonnen Schweizer Käse gegessen. Am beliebtesten sind Appenzeller®, Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Tête de Moine AOP.

#2 Unverändert seit 1115

Le Gruyère AOP wird seit mehr als 900 Jahren nach traditioneller Rezeptur hergestellt, in Dorf- und Alpkäsereien eines fest definierten Ursprungsgebiets. Er reift mindestens fünf Monate und ist der meistproduzierte Käse der Schweiz.

#3 Ein Käse, drei Formen

Beim Hobeln über die Pasta muss es nicht immer der italienische Vetter sein: Sbrinz AOP ist vielseitig wie kaum ein anderer. Er lässt sich zu hauchfeinen Rollen hobeln, in Möckli brechen oder zu feinen Flakes reiben. Zur Reifung lagern die Laibe stehend auf Weißtannenbrettern. Mit 18 Monaten wird er hobelreif, ab 22 Monaten zeigt er sein volles Aroma.

