



Käsefans sehen „rot“

Rotschmiere ist eine während der Herstellung und Reifung von Käse angewandte Methode der Oberflächenbehandlung, wobei hier sogenannte Rotkulturen zusammen mit Salzwasser auf den Käse gebürstet werden, um die Oberfläche des Käses mit den gewünschten Bakterien zu besiedeln.

Die Bakterien beziehungsweise Enzyme sind für die Reife verantwortlich und geben dem Käse je nach Intensität der Behandlung eine mehr oder weniger ausgeprägte Würze.

Das Ergebnis ist eine gewisse Konservierung der Käseoberfläche durch die Bildung einer orange-rötlichen, leicht schmierig-krümeligen Rinde. Diese wird mit Ausnahme von jungen, weichen Sorten meist nicht verzehrt. Durch die Besiedelung mit Bakterien kann es zur Entwicklung eines scharfen Aromas kommen, wodurch Weinen ein metallischer Geschmack verliehen wird. Der Teig des Käses zeigt sich weißlich bis hellgelb, schnittfest, geschmeidig und schmelzend mit unterschiedlicher Lochung.

Im Vergleich zu Weißschimmelkäse reift der Rotschmierkäse länger, wodurch er besonders würzig und mit zunehmender Reife einen sehr aromatischen, kräftigen, intensiven und der Milchart entsprechenden Geruch sowie Geschmack entwickelt. Zu den bekanntesten Rotschmierkäsen zählen Romadur, Limburger und Munster.

Limburger oder auch Hervé genannt, wurde nach der belgischen Stadt Limburg benannt und ist heute weltweit ein Begriff, obgleich man ihn in Belgien kaum unter diesem Namen kennt. Heute gilt der aus Kuhmilch hergestellte Limburger daher nicht mehr als belgische Spezialität, son-

dern als internationale Käsesorte, die in vielen Ländern, darunter auch in Österreich, erzeugt wird.

Obwohl der Munster oder Münster heute als internationale Käsesorte gilt, liegt seine Heimat in Münster in Frankreich, das sowohl dem Tal als auch dem Käse seinen Namen verleiht. Französischer Münsterkäse wird häufig auch als Munster Géromé oder auch Jérôme bezeichnet. Der klassische Munster fermier ist ein Rotschmier-Kuhmilchkäse aus Rohmilch, Munster laitier aus der Molkerei wird aus pasteurisierter Milch hergestellt. Der typische Munster-Geschmack ist pikant-aromatisch und wird durch einen leicht säuerlichen Ton geprägt.

Schwangeren rät man durch die mögliche Kontamination mit Listerien und anderen Bakterien vom Verzehr ab, da diese für das Baby gefährlich sein können.

Weitaus positiver liest sich die Schlagzeile, dass durch ein Forscherteam der Universität Düsseldorf spezielle und im Rotschmierkäse einzigartige Carotinoide charakterisiert werden konnten, die sich durch herausragende Antioxidations- und Lichtschutzeigenschaften auszeichnen. Carotinoide sind in der Natur weit verbreitete gelbe bis purpurne Farbstoffe, die unter anderem als Antioxidantien wirken. Sie schützen Organismen vor oxidativem Stress, indem sie freie Radikale abfangen. ◀

Verkostung: Käse mit Rotkultur

Die bekanntesten Rotschmierkäse stammen nicht aus unserem Land, daher haben wir uns bei der aktuellen Verkostung bewusst auf Käse aus Österreich konzentriert. Da wird man gar nicht so leicht fündig, daher standen diesmal Produkte an vorderster Front, die im exklusiven Lebensmittelhandel zu erwerben sind.

Fünf gängige Rotschmierkäse haben wir gewissenhaft verkostet. Leider waren einige noch nicht reif und zu früh im Handel, aber vielleicht aus diesem Grund auch nicht besonders aufregend im Geschmack.

Die gesammelten Verkostungsnotizen von Ernährungswissenschaftlerin, Sensorikspezialistin, Diplom-Käsesommelière und Buchautorin Dr. Eva Derndorfer, Ernährungswissenschaftlerin und Sensorikerin Mag. Caroline Schlinter sowie käse.pur-Chefredakteurin Mag. Doris Mittner finden Sie anschließend.

Roter Mönch Affineur, Schärddinger

Cremiger Weichkäse mit Rotkultur, affinert mit einem Birnedelbrand aus dem Hause Jöbstl. Herkunft: Lienz, Tirol.

Optik: gelblich/weiß, sämiger Kern, Rinde und Teig mit ähnlicher Farbe.

Geruch: animalisch, leicht rauchig, Holz, erdig.

Geschmack: cremig, mild fettig, buttrig nussig, zu jung.

F.i.T.: 55 %

Milch: Kuh



Rosso Affineur, Schärddinger

Elegant würziger Weichkäse mit Rotkultur und Weißschimmel.

Optik: orange-weiße Rinde, Teig cremig, kompakt, schnittfester, weicher Kern, matt.

Geruch: Schimmelpilzkulturen deutlich, nussig, scharf.

Geschmack: cremig, nussig, mild, rahmig, wenig Intensität im Geschmack.

F.i.T.: 65 %

Milch: Kuh, pasteurisiert



Mähhh-S'würzige Schaf

Österreichischer, von Hand geschöpfter Weichkäse aus pasteurisierter Schafmilch, Genussregion Österreich.

Optik: topfenartig, bröselig, matt, porzellanweißes Inneres, topfig.

Geruch: unverkennbar Schafstall, Hefe, saure Milch, leichte Röstnoten der Rotkulturen.

Geschmack: säuerlich, milder als der Geruch erwarten lässt, topfig, im Abgang dezent animalisch.

F.i.T.: 45 %

Milch: Schaf, pasteurisiert



Bauern Rebelle, Käse Rebellen

Bauernrebelle ist ein rotgeschmierter, milder Weichkäse mit weißem Edelschimmel.

Optik: sämig weich, innen cremig und zerläuft richtig, glänzend, gelblich/orangefarben.

Geruch: milchig, leicht animalisch, schimmelig mild, nach Trauben und Walnüssen.

Geschmack: salzig, milchig, leichte Röstnote, leicht bitter im Abgang – Nachgeschmack, cremig.

F.i.T.: 50 %

Milch: Kuh



St. Severin, Schärddinger

Weichkäse, mind. 14 Tage gereift, die Geschichte des St. Severin ist eng mit den Klöstern verbunden, wo Käsekunst schon seit vielen hundert Jahren gepflegt wird. Sein Namensgeber, der heilige St. Severin, gilt als Patron gegen die Hungersnot.

Optik: schnittfeste Konsistenz, gelb mit gelbweißer Rinde – Teig und Rinde haben ähnliche Farbe, matt, Löcher erkennbar.

Geruch: milchig, buttrig, modrig.

Geschmack: sehr buttrig, sauer, inhomogene Konsistenz, bissfest.

Mundgefühl: die kompakte Rinde verbindet sich im Mund nicht mit dem Teig!

F.i.T.: 55 %

Milch: Kuh



Kalbsmedaillons auf grünen Fisolen

4 Portionen, **wein.pur** empfiehlt: St. Laurent, würzige Beerennote, vollmundig aber nicht aufdringlich, lange im Abgang

600 g Fisolen	Fett für die Form
Salz	2 St. Severin-Laibchen
4 Kalbsmedaillons	(8 Scheiben)
(je ca. 120 g)	4 dünne Scheiben
1 EL Butterschmalz	durchzogener Speck
Pfeffer aus der Mühle	Thymian und Petersilie

Schneiden Sie die Enden der gewaschenen Fisolen ab. Dann blanchieren Sie die Fisolen in kochendem Salzwasser etwa acht Minuten, nehmen sie heraus, schrecken sie kalt ab und lassen sie gut abtropfen. Die Kalbsmedaillons waschen und trocken tupfen, mit Speck umwickeln und mit Küchengarn in Form binden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin bei starker Hitze rundum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann verteilen Sie die Fisolen in einer gefetteten ofenfesten Form und setzen die Kalbsmedaillons darauf. Belegen Sie die Medaillons mit den entrindeten acht Käsescheiben und gratinieren sie im heißen Ofen, den Sie auf 200 °C vorgeheizt haben, auf mittlerer Schiene, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren die Kalbsmedaillons mit den Fisolen aus der Form nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Belieben mit Thymian und Petersilie garnieren.

Tipp: Wenn man die Fisolen nach dem Kochen in Eiswasser abschreckt, bleiben sie schön grün.



Pikanter Käse-Gugelhupf

10-12 Portionen, **wein.pur** empfiehlt: Châteauneuf du Pape, fruchtig-blumige Würze, sanfte Textur, leichte Restsüße



500 g griffiges Weizenmehl	2 Dotter
30 g Germ	¼ l lauwarme Milch
2 TL Salz	1 fein gehackte Zwiebel
1 TL gestoßener Kümmel	150 g klein gewürfelter Weichkäse mit Rotkultur (z.B. Rosso, Schlierbacher etc.)
1 TL Anis	100 g klein gewürfeltes Geselchtes
40 g Teebutter	
100 g Topfen	

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel, lösen Sie die Germ in lauwarmen Milch auf, dann rühren Sie Dotter und weiche Teebutter (keine heiße Teebutter verwenden!) schaumig. Das alles vermengen Sie mit dem Mehl. Rühren Sie den passierten Topfen samt Gewürzen ein. Dann treiben Sie das Ganze fein ab und erst jetzt geben Sie Münsterkäse samt dem Geselchten dazu.

Die Form gut mit Teebutter ausfetten und mit Mehl oder Bröseln ausstauben. Dann füllen Sie den Teig ein. Die Form muss zu drei Vierteln voll sein. Stellen Sie die Form in die Wärme und lassen den Teig aufgehen. Ist der Teig voll aufgegangen, backen Sie den Gugelhupf im vorgeheizten Backrohr (170 °C) rund eine Stunde.