

Schaf- und Ziegenkäse

Chevre d'Argental

Chèvre d'Argental ist ein französischer Ziegenkäse aus der Region Rhône-Alpes. Dieser weiche, cremige Käse wird nach traditionellen Methoden hergestellt und hat eine weiße, blühende Rinde, ähnlich wie Brie oder Camembert. Das Innere des Käses ist glatt und cremig mit einem milden, leicht säuerlichen Geschmack, der typisch für Ziegenkäse ist. Mit der Reifung wird der Geschmack intensiver und entwickelt eine reichere und komplexere Note. Chèvre d'Argental wird oft mit knusprigem Brot oder Crackern genossen und passt hervorragend zu Weißweinen, besonders zu denen aus dem Loire-Tal oder einem frischen Sauvignon Blanc. Dank seiner reichhaltigen, buttrigen Textur eignet er sich auch gut für Käseplatten oder als luxuriöse Ergänzung zu Salaten oder Gerichten, bei denen ein Hauch von cremigem Ziegenkäse gewünscht wird.

Dolce Toma

Dolce Toma ist ein italienischer Weichkäse aus der Region Piemont, bekannt für seinen milden und leicht süßlichen Geschmack. Hergestellt aus Ziegenmilch, hat dieser Käse eine glatte, cremige Textur und eine dünne, essbare Rinde. Der Geschmack von Dolce Toma ist subtil und ausgewogen, mit einer milden Milchnote und einer feinen Süße, die ihn besonders beliebt bei Käseliebhabern macht, die sanftere Sorten bevorzugen. Dolce Toma eignet sich hervorragend als Bestandteil einer Käseplatte, lässt sich aber auch in der Küche vielseitig verwenden, zum Beispiel in Pastagerichten oder als Begleitung zu Früchten und Nüssen. Er passt besonders gut zu leichten Weißweinen oder jungen Rotweinen, die seine feinen Aromen unterstützen, ohne sie zu überdecken.

Ziegenbrie

Ziegenbrie ist eine Variante des klassischen Brie, hergestellt aus Ziegenmilch statt der üblichen Kuhmilch. Er hat eine weiche, cremige Textur und eine weiße, blühende Rinde, ähnlich wie traditioneller Brie. Im Geschmack ist Ziegenbrie jedoch etwas anders: Er bietet die charakteristische leichte Säure und den frischen, leicht würzigen Geschmack, der für Ziegenkäse typisch ist, bleibt aber dennoch mild und ausgewogen. Ziegenbrie ist eine großartige Ergänzung zu Käseplatten und schmeckt wunderbar mit Früchten, Nüssen oder Honig. Er passt auch gut zu frischem Brot oder Crackern und lässt sich wunderbar mit Weißweinen wie Sauvignon Blanc oder einem trockenen Riesling kombinieren, die seine Frische und Cremigkeit betonen.

Chabichou

Chabichou ist ein traditioneller französischer Ziegenkäse aus der Region Poitou in Westfrankreich. Dieser kleine, zylindrische Käse wird aus roher oder pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt und ist bekannt für seinen feinen, cremigen Geschmack, der leicht säuerlich ist, mit einem dezenten nussigen Aroma. Der Käse hat eine natürliche, essbare Rinde, die während der Reifung schimmert und sich von weiß zu einem bläulichen Grauton entwickeln kann. Chabichou hat eine feste, aber cremige Textur, die bei zunehmender Reifung bröckeliger wird und einen intensiveren Geschmack entwickelt. Junge Chabichou-Käse sind milder und cremiger, während reifere Varianten einen kräftigeren Ziegenmilchgeschmack bieten. Dieser Käse wird oft pur mit Brot oder Früchten genossen und passt hervorragend zu Weißweinen, besonders zu einem Sancerre oder einem trockenen Chenin Blanc, die seine feinen Aromen unterstreichen.

Picandou

Picandou ist ein kleiner, weicher Ziegenkäse aus Frankreich, der aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt wird. Er gehört zur Kategorie der Frischkäse und wird typischerweise in kleinen, runden Formen angeboten. Picandou hat eine sehr cremige, zarte Konsistenz und einen milden, leicht säuerlichen Geschmack, der die frischen Aromen der Ziegenmilch widerspiegelt. Da er ein Frischkäse ist, reift Picandou nur kurz und behält daher einen besonders milden Geschmack, der sich gut mit süßen oder würzigen Beilagen kombinieren lässt. Er passt hervorragend zu frischen Früchten wie Feigen oder Trauben, Honig, oder auch zu Salaten. Zudem harmonisiert er gut mit leichtem Weißwein, wie etwa Sauvignon Blanc oder Muscadet, die seine Frische und Säure betonen.

Mothais

Mothais (oder Mothais-sur-Feuille) ist ein traditioneller französischer Ziegenkäse aus der Region Poitou-Charentes, der dafür bekannt ist, auf einem Kastanienblatt gereift zu werden. Dieser halbfeste Käse hat eine feine, cremige Textur und einen charakteristischen, leicht erdigen Geschmack, der durch das Kastanienblatt, auf dem er reift, verstärkt wird. Das Blatt hilft, die Feuchtigkeit des Käses zu bewahren und verleiht ihm ein besonderes Aroma. Mothais hat eine elfenbeinfarbene Rinde, die während der Reifung leicht faltig und schimmelig wird. Im Inneren ist der Käse weich und reichhaltig, mit einem subtilen, leicht säuerlichen und nussigen Geschmack, der mit der Zeit intensiver wird. Dieser Käse wird häufig mit Brot serviert und eignet sich hervorragend als Bestandteil einer Käseplatte. Er passt gut zu trockenen Weißweinen wie Sancerre oder Muscadet, die die delikaten Aromen des Mothais hervorheben.

Goustal

Goustal de Lou Pérac ist ein französischer Käse aus den Pyrenäen, der hauptsächlich aus Schafsmilch hergestellt wird. Er zeichnet sich durch seinen milden, aber dennoch aromatischen Geschmack aus, der leicht nussige und milchige Noten vereint. Dieser Käse hat eine halbfeste bis cremige Textur, die sich mit der Reifung weiter entwickelt, und eine feine, essbare Rinde. Der Goustal de Lou Pérac passt hervorragend zu einer Vielzahl von Gerichten oder Käseplatten und harmoniert besonders gut mit einem Glas Rotwein, wie einem Madiran oder einem kräftigen Merlot. Durch seinen milden Geschmack eignet er sich auch wunderbar als Begleiter zu Früchten, Nüssen oder Brot.

Brebirousse d'Argental

Brebirousse ist ein französischer Schafskäse, bekannt für seine auffällige, orangefarbene Rinde und seinen weichen, cremigen Kern. Dieser Käse wird aus Schafsmilch hergestellt, was ihm einen milden, leicht süßlichen Geschmack verleiht, der von einer subtilen Würze begleitet wird. Die samtige Rinde erinnert an Brie oder Camembert, während der Geschmack dank der Schafsmilch besonders reichhaltig und butterartig ist. Brebirousse passt gut zu frischem Brot und eignet sich hervorragend für Käseplatten. Seine cremige Textur macht ihn zu einem ausgezeichneten Begleiter zu Früchten wie Trauben oder Birnen. Dieser Käse harmoniert auch gut mit trockenen Weißweinen oder einem leichten Rotwein, wie Pinot Noir, die seine feinen Aromen unterstützen, ohne sie zu überdecken.

Fleur du Maquis

Fleur du Maquis ist ein französischer Schafskäse aus der Region Korsika. Er ist bekannt für seine markante, rindenähnliche Beschichtung aus Kräutern und Gewürzen, die dem Käse nicht nur ein attraktives Aussehen, sondern auch einen charakteristischen Geschmack verleiht. Der Käse hat eine weiche, cremige Textur und einen milden, aber geschmackvollen Schafsmilchgeschmack, der durch die Kräuter und Gewürze, wie Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren, ergänzt wird. Diese Kräuterhülle verleiht ihm ein aromatisches und leicht würziges Profil. Fleur du Maquis passt gut zu frischem Brot oder Crackern und ist eine großartige Ergänzung zu Käseplatten. Er harmoniert gut mit kräftigen Weißweinen, wie Sauvignon Blanc oder einem trockenen Rosé, die die Kräuteraromen ergänzen und die Cremigkeit des Käses ausbalancieren.

Valbreso Korsischer Schafskäse

Valbreso ist ein korsischer Schafskäse, der sich durch seinen milden und cremigen Geschmack auszeichnet. Er wird aus pasteurisierter Schafsmilch hergestellt und hat eine weiche, aber feste Textur, die ihn vielseitig einsetzbar macht. Valbreso ist oft leicht gesalzen und hat eine subtile, milde Würze. Er eignet sich hervorragend als Bestandteil von Käseplatten, als Brotaufstrich oder in verschiedenen Gerichten wie Salaten und Pasta. Dieser Käse passt gut zu frischem Brot, Obst und Nüssen. Er harmoniert besonders gut mit Weißweinen, wie Sauvignon Blanc oder einem leichten Rosé, die seine cremige Textur und seinen milden Geschmack ergänzen.

Blauschimmelkäse

Roquefort

Roquefort ist ein berühmter französischer Blauschimmelkäse, der aus Schafsmilch hergestellt wird und aus der Region Roquefort-sur-Soulzon in Südfrankreich stammt. Er ist einer der ältesten und bekanntesten Blauschimmelkäse der Welt. Der Käse hat eine cremige, bröckelige Textur und ist durchzogen von grünen oder blauen Schimmeladern, die durch den natürlichen *Penicillium Roqueforti* Schimmelpilz entstehen. Roquefort zeichnet sich durch einen kräftigen, würzigen und leicht salzigen Geschmack aus, der je nach Reifungsgrad variieren kann. Roquefort wird oft pur mit Brot oder Crackern genossen und passt hervorragend zu Obst wie Birnen oder Äpfeln sowie zu Nüssen. Er ist auch eine ausgezeichnete Zutat in Salaten, Dressings und Saucen. Dieser Käse harmoniert gut mit kräftigen Rotweinen wie einem Bordeaux oder einem Portwein, aber auch mit süßem Dessertwein wie Sauternes.

St. Agur

Saint Agur ist ein französischer Blauschimmelkäse, der aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird. Er stammt aus der Region Auvergne und ist bekannt für seine weiche, cremige Textur und den ausgeprägten, aber ausgewogenen Geschmack. Der Käse hat eine gelbliche Rinde mit blauen Schimmeladern, die ihm einen intensiven, pikanten Geschmack verleihen, der von einer milden, buttrigen Note begleitet wird. Im Vergleich zu einigen anderen Blauschimmelkäsesorten ist Saint Agur etwas milder und cremiger, was ihn vielseitig einsetzbar macht. Saint Agur eignet sich hervorragend als Bestandteil von Käseplatten, zu frischem Brot oder Crackern. Er passt auch gut zu Früchten wie Äpfeln oder Birnen und harmoniert besonders gut mit kräftigen Rotweinen wie Bordeaux

oder Shiraz. Auch süße Dessertweine wie Portwein oder ein fruchtiger Riesling können gut zu diesem Käse passen.

Bleu Bresse

Bleu de Bresse ist ein französischer Blauschimmelkäse, der aus der Region Bresse stammt. Dieser Käse wird aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt und zeichnet sich durch seine weiche, cremige Textur und den milden, aber dennoch charakteristischen Blauschimmelgeschmack aus. Im Vergleich zu kräftigeren Blauschimmelkäsesorten wie Roquefort oder Stilton hat Bleu de Bresse einen sanfteren, weniger intensiven Geschmack, der durch eine ausgewogene Mischung aus salzigen und süßlichen Noten gekennzeichnet ist. Die blauen Schimmeladern sind gut verteilt und verleihen dem Käse eine interessante visuelle und geschmackliche Dimension. Bleu de Bresse passt hervorragend zu frischem Brot, Crackern und Früchten wie Äpfeln oder Birnen. Er harmoniert auch gut mit leichteren Weißweinen wie einem Sauvignon Blanc oder einem Chardonnay, die seine Cremigkeit und den milderen Geschmack unterstützen.

Grand noir

Cambozola Grand Noir ist eine besondere Variante des bekannten Käses Cambozola. Der "Grand Noir" ist eine luxuriöse Version dieses Käses, der durch seine einzigartige Präsentation und Aromen hervorsteht. Der Cambozola Grand Noir hat eine dunkle, fast schwarze Rinde, die ihm sein auffälliges Aussehen verleiht. Diese spezielle Rinde wird durch das Eintauchen in Wachs erreicht. Der Käse selbst hat eine weiche, cremige Textur und ist durchzogen von blauen Schimmeladern, die ihm den typischen, milden Blauschimmelgeschmack verleihen, der bei Cambozola für seine Balance zwischen Cremigkeit und würzigem Aroma bekannt ist. Dieser Käse eignet sich hervorragend für Käseplatten, auf die er mit frischem Brot, Crackern oder Obst wie Birnen und Feigen platziert werden kann. Er passt gut zu frischen Weißweinen oder sanften Rotweinen, die seine cremige Textur und den milden Blauschimmelgeschmack ergänzen.

Persille de chevre

Persillé de Chèvre ist ein französischer Ziegenkäse, der für seine cremige Textur und seinen charakteristischen Geschmack bekannt ist. Im Gegensatz zu kräftigeren Blauschimmelkäsesorten, wie Roquefort, hat der Persillé de Chèvre eine mildere Würze, die durch die Ziegenmilch und die Schimmelbildung entsteht. Er hat eine weiche, leicht bröckelige Textur und einen ausgewogenen Geschmack, der süßliche und pikante Noten kombinieren kann.

Dieser Käse passt gut zu frischem Brot oder Crackern und kann in Salaten, Pasta-Gerichten oder als Beilage zu Früchten und Nüssen verwendet werden. Er harmoniert gut mit leichten Weißweinen, wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay, die seine Cremigkeit und Aromen ergänzen.

Weichkäse mit Rotkulturen

Münster

Münster, auch Munster genannt, ist ein traditioneller französischer Käse, der ursprünglich aus dem Elsass und den Vogesen stammt. Dieser Kuhmilchkäse ist bekannt für seinen kräftigen, würzigen Geschmack und sein markantes, intensives Aroma. Er wird oft in runden Formen hergestellt und hat eine weiche, cremige Textur sowie eine orangefarbene, leicht klebrige Rinde, die während der Reifung mit Salzlake gewaschen wird. Der Geschmack von Münster kann von mild und cremig bis hin zu sehr würzig und kräftig variieren, abhängig von der Reifezeit. Jüngere Münster-Käse sind weicher und milder, während gereifere Sorten einen ausgeprägteren, schärferen Geschmack entwickeln. Münster passt hervorragend zu rustikalem Brot und wird traditionell mit Kümmel serviert. Er harmoniert auch gut mit kräftigen Weißweinen, wie Riesling oder Gewürztraminer, die seine intensiven Aromen ausbalancieren. Zudem wird er oft als Teil einer Käseplatte oder in herzhaften Gerichten wie Tartiflette verwendet.

Limburger

Limburger ist ein Weichkäse mit starkem Aroma, der ursprünglich aus der belgischen Region Limburg stammt, aber heute hauptsächlich in Deutschland und anderen mitteleuropäischen Ländern produziert wird. Der Käse wird aus Kuhmilch hergestellt und ist besonders für seinen intensiven, durchdringenden Geruch bekannt, der während der Reifung durch spezielle Bakterienkulturen entsteht. Die Textur des Limburger ist cremig und weich, wobei er einen milden, leicht säuerlichen Geschmack hat, der mit der Reifezeit kräftiger und würziger wird. Junge Limburger-Käse sind milder, während reifere Versionen einen intensiveren Geschmack bieten. Limburger wird traditionell mit Brot, Zwiebeln und Senf gegessen und passt gut zu kräftigem Bier. In einigen Regionen wird er auch als Belag für herzhaft belegte Sandwiches verwendet oder mit Kartoffeln kombiniert. Er harmoniert am besten mit Bieren, aber auch ein kräftiger Rotwein kann eine gute Begleitung sein.

Odenwälder Frühstückskäse

Odenwälder Frühstückskäse ist ein traditioneller Weichkäse aus der deutschen Region Odenwald, in Hessen. Dieser Käse wird aus Kuhmilch hergestellt und ist für seinen milden, cremigen Geschmack bekannt. Der Odenwälder Frühstückskäse hat eine weiche, leicht klebrige Rinde, die während der Reifung mit Rotschmierebakterien behandelt wird, was ihm einen leicht würzigen Charakter verleiht, ohne zu kräftig zu sein. Der Käse ist in der Regel relativ jung und mild, was ihn zu einem idealen Käse für das Frühstück oder die Brotzeit macht. Er passt gut zu frischem Brot oder Brötchen und wird häufig mit Butter und Schnittlauch serviert. Auch frische Früchte oder ein Glas leichter Weißwein, wie ein trockener Riesling oder Silvaner, können eine schöne Ergänzung sein.

Epoisses

Époisses ist ein berühmter französischer Weichkäse aus der Region Burgund, der aus pasteurisierter oder roher Kuhmilch hergestellt wird. Er ist bekannt für seinen kräftigen Geruch und seinen intensiven, würzigen Geschmack. Die Rinde des Époisses ist orangefarben und wird während der Reifung regelmäßig mit Marc de Bourgogne, einem regionalen Tresterbrand, gewaschen, was ihm seinen charakteristischen Geruch und Geschmack verleiht. Der Käse hat eine weiche, fast flüssige Textur und einen cremigen, reichen Geschmack mit leicht salzigen und erdigen Noten. Aufgrund seiner intensiven Aromen ist er ein Käse, der vor allem Liebhaber von kräftigen Käsesorten anspricht. Époisses wird traditionell mit Brot oder Crackern genossen und passt hervorragend zu kräftigen Weinen, besonders zu einem regionalen Burgunderwein, wie Pinot Noir oder Chardonnay. Alternativ wird er auch mit einem Glas Marc de Bourgogne serviert, um seine vollen Aromen zur Geltung zu bringen.

Taleggio

Taleggio ist ein traditioneller italienischer Weichkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird und aus der Lombardei stammt. Dieser Käse hat eine quadratische Form und eine dünne, orangefarbene Rinde, die während der Reifung mit Salzlake gewaschen wird. Taleggio ist bekannt für seine weiche, cremige Textur und seinen milden, aber aromatischen Geschmack, der leicht fruchtig und butterartig ist, mit einem Hauch von Erdigkeit. Obwohl der Geruch des Taleggio während der Reifung kräftiger wird, bleibt der Geschmack relativ mild und ausgewogen, was ihn zu einem vielseitigen Käse macht. Taleggio passt hervorragend zu frischem Brot und kann in vielen italienischen Gerichten verwendet werden, wie Risotto, Polenta oder Pizza. Er schmilzt gut, was ihn ideal für warme Gerichte macht. In Kombination mit Früchten wie Birnen oder Feigen und einem

Glas leichter Rotwein, wie Barbera oder Nebbiolo, kommt sein voller Geschmack besonders gut zur Geltung.

Montagnard des Vosges

Montagnard des Vosges ist ein cremiger, französischer Weichkäse aus der Region der Vogesen (Vosges), einer Bergkette in Ostfrankreich. Dieser Käse wird aus Kuhmilch hergestellt und ist bekannt für seine weiche, fast fließende Textur und seinen milden, sahnigen Geschmack. Er hat eine leicht orangefarbene Rinde, die durch eine Waschrinden-Technik entsteht, ähnlich wie bei anderen Käsesorten aus Bergregionen, wie z.B. Munster. Der Geschmack des Montagnard des Vosges ist mild und buttrig, mit feinen erdigen und nussigen Noten, die während der Reifung intensiver werden. Der Käse ist ideal für Brot oder Käseplatten und kann auch gut in warmen Gerichten verwendet werden, da er wunderbar schmilzt. Er passt hervorragend zu Weißweinen, insbesondere zu Weinen aus der Region wie Gewürztraminer oder Riesling, die seine cremige Textur und feinen Aromen unterstreichen. Alternativ kann er auch gut mit einem leichten Rotwein kombiniert werden.

Weichkäse mit weißem Edelpilz

Brie de Meaux

Brie de Meaux ist ein berühmter französischer Weichkäse, der aus roher Kuhmilch hergestellt wird und seinen Ursprung in der Region Île-de-France hat, speziell in der Gegend um Meaux. Er gilt als einer der edelsten und ältesten Käsesorten Frankreichs und trägt das AOP-Siegel (Appellation d'Origine Protégée), das seinen traditionellen Herstellungsprozess und seine geografische Herkunft schützt. Der Käse hat eine weiche, cremige Textur mit einer weißen, flaumigen Edelschimmelrinde. Sein Geschmack ist mild, buttrig und leicht erdig, mit einem Hauch von Pilz- und Nussaromen, die sich mit zunehmender Reifung intensivieren. Die Rinde ist essbar und verleiht dem Käse zusätzliche Tiefe im Geschmack. Brie de Meaux wird traditionell auf Brot genossen, kann aber auch in Salaten oder auf Käseplatten serviert werden. Er passt hervorragend zu französischem Baguette und frischen Früchten wie Trauben oder Äpfeln. Zu diesem Käse harmonieren gut Champagner, Pinot Noir oder ein kräftiger Weißwein wie Chardonnay.

Crèmeux und Délice de bourgogne

Crèmeux und Délice de Bourgogne sind beides französische Weichkäse, die für ihre besonders cremige und reichhaltige Textur bekannt sind. Sie stammen aus der Region

Burgund und gehören zu den „Triple-Crème“-Käsen, was bedeutet, dass zusätzlich Sahne in die Herstellung eingearbeitet wird, um den Fettgehalt und die Cremigkeit zu erhöhen.

Crémeux

Der Begriff „Crémeux“ wird oft für verschiedene Käsesorten verwendet, die eine besonders cremige Konsistenz haben. Diese Käse sind normalerweise sehr weich, fast fließend, mit einem milden, buttrigen Geschmack und feinen Milch- und Sahnearomen. Sie passen hervorragend zu knusprigem Brot oder Baguette und sind ideal für Käseplatten.

Délice

Der Délice de Bourgogne ist ein klassischer Triple-Crème-Käse, der aus Kuhmilch mit zusätzlicher Sahne hergestellt wird. Seine Textur ist extrem cremig und samtig, fast butterartig, und sein Geschmack ist mild, reich und leicht säuerlich, mit feinen Aromen von frischer Sahne und Pilzen. Die Rinde ist weiß und flaumig, ähnlich wie bei einem Brie oder Camembert. Dieser Käse wird oft mit Früchten wie Trauben oder Birnen serviert und passt hervorragend zu Champagner oder Weißweinen wie einem Chardonnay oder einem Chablis. Seine extreme Cremigkeit und der reiche Geschmack machen ihn zu einem luxuriösen Genuss.

Fougerus

Fougerus ist ein französischer Weichkäse aus Kuhmilch, der eine Variante des Brie ist und aus der Region Île-de-France stammt. Dieser Käse ist besonders für seine Dekoration mit einem Farnblatt auf der Oberseite bekannt, was ihm einen rustikalen und charakteristischen Look verleiht. Fougerus wird oft als „verfeinerter“ Brie betrachtet, da er eine intensivere und würzigere Geschmacksnote hat. Er hat eine weiche, cremige Textur und eine flaumige, weiße Edelschimmelrinde. Der Geschmack ist mild bis leicht würzig, mit nussigen und erdigen Aromen, die durch das Farnblatt eine leichte Kräuternote erhalten. Fougerus wird traditionell auf Brot oder Baguette serviert und eignet sich gut für Käseplatten. Er passt hervorragend zu frischen Früchten wie Äpfeln und Trauben und harmoniert gut mit Champagner, Chardonnay oder einem kräftigen Rotwein wie Pinot Noir.

Coulommiers

Coulommiers ist ein französischer Weichkäse, der seinen Namen von der Stadt Coulommiers in der Region Île-de-France hat. Er ähnelt in seiner Herstellung und Textur dem Brie, ist aber etwas kleiner und dicker, was ihm eine intensivere Cremigkeit verleiht. Der Coulommiers hat eine weiche, cremige Konsistenz und eine weiße, flaumige Rinde,

die essbar ist. Der Geschmack ist mild, butterartig und leicht nussig, mit subtilen Noten von Pilzen und Sahne. Je nach Reifungsgrad kann der Geschmack etwas intensiver und die Textur weicher werden. Dieser Käse wird häufig auf Brot oder Baguette serviert und eignet sich hervorragend für Käseplatten. Er passt gut zu leichten Weißweinen wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc sowie zu einem Glas Champagner. Auch Obst wie Äpfel und Birnen oder Nüsse ergänzen seinen milden Geschmack schön.

Galet de la Loire

Galet de la Loire ist ein französischer Käse aus der Region Loire. Dieser Käse wird typischerweise aus Kuhmilch hergestellt und zeichnet sich durch seine runde, flache Form aus, die an einen Kieselstein erinnert, daher der Name „Galet“ (französisch für „Kieselstein“). Der Galet de la Loire hat eine feste, aber cremige Textur und eine dünne, natürliche Rinde, die oft eine leicht bräunliche Farbe aufweist. Sein Geschmack ist mild, buttrig und leicht nussig, mit feinen, subtilen Aromen, die durch die Reifung intensiver werden können. Dieser Käse eignet sich gut für Käseplatten, auf Brot oder Crackern und passt hervorragend zu Weißweinen wie einem Sauvignon Blanc oder einem Chardonnay. Er kann auch gut mit frischen Früchten und Nüssen kombiniert werden, um seine milden Aromen zu ergänzen.

Reblochon

Reblochon ist ein traditioneller französischer Weichkäse aus der Region Savoyen, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Er ist bekannt für seine cremige, weiche Textur und seinen charakteristischen Geschmack, der mild, buttrig und leicht würzig ist.

Textur: Reblochon hat eine weiche, fast fließende Textur, die sich mit der Reifung weiterentwickelt.

Rinde: Die Rinde ist dünn, rot-orange und kann leicht klebrig sein, da der Käse während der Reifung regelmäßig mit einer Salzlake gewaschen wird.

Geschmack: Der Geschmack ist mild bis leicht würzig, mit feinen Aromen von Sahne, Nüssen und manchmal einer leichten Erdigkeit.

Gerichte: Reblochon ist bekannt für seine Verwendung in traditionellen französischen Gerichten wie Tartiflette, einem Auflauf mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln.

Käseplatte: Er eignet sich hervorragend für Käseplatten, zusammen mit frischem Brot und Früchten.

Weinempfehlung: Reblochon passt gut zu Weißweinen wie einem Savoyard oder einem Chardonnay, die seine cremige Textur und den milden Geschmack ergänzen. Auch ein leichter Rotwein, wie ein Pinot Noir, kann eine gute Wahl sein.

Fromager d'affinois

Fromager d'Affinois ist ein französischer Weichkäse aus der Region Rhône-Alpes, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Er wird oft als „Weichkäse der Spitzenklasse“ beschrieben und ist für seine besonders cremige Textur und seinen milden, reichen Geschmack bekannt.

Textur: Der Fromager d'Affinois hat eine weiche, fast fließende Textur, die ihn sehr cremig macht.

Rinde: Er hat eine dünne, weiße Edelschimmelrinde, die essbar ist und dem Käse eine zarte, milde Note verleiht.

Geschmack: Der Geschmack ist mild, buttrig und leicht nussig, mit feinen Noten von Sahne und manchmal einer subtilen Süße.

Gerichte: Fromager d'Affinois ist vielseitig und eignet sich gut für Käseplatten, auf Brot oder Crackern und kann auch in verschiedenen Rezepten verwendet werden, wie in Salaten oder als Füllung für Teigtaschen.

Kombinationen: Er passt gut zu frischem Brot, Früchten wie Äpfeln oder Birnen und Nüssen.

Weinempfehlung: Er harmoniert besonders gut mit Weißweinen wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc, die seine Cremigkeit und den milden Geschmack unterstreichen. Auch ein leichter Rotwein oder ein Glas Champagner kann eine gute Ergänzung sein.

Vacherousse d'Argentinien

Vacherousse d'Argental ist ein französischer Weichkäse aus der Region Rhône-Alpes, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Dieser Käse wird oft mit seiner weichen, cremigen Textur und seinem einzigartigen, reichhaltigen Geschmack beschrieben.

Textur: Die Textur des Vacherousse d'Argental ist besonders cremig und geschmeidig, fast flüssig, wenn er gut gereift ist.

Rinde: Er hat eine rote bis orangefarbene Rinde, die während der Reifung mit einer Waschrinden-Technik behandelt wird. Dies trägt zu seinem charakteristischen, kräftigen Aroma bei.

Geschmack: Der Geschmack ist intensiv und aromatisch, oft beschrieben als buttrig, leicht erdig und würzig. Die Rinde kann einen kräftigen, fast pikanten Geschmack haben.

Gerichte: Vacherousse d'Argental ist ideal für Käseplatten und passt gut zu frischem Brot oder Crackern. Er kann auch in warmen Gerichten wie Gratins oder auf einer Pizza verwendet werden.

Kombinationen: Er harmoniert gut mit kräftigen Weißweinen wie Chardonnay oder einem leichten Rotwein. Auch ein Glas Sekt oder Champagner kann gut zu diesem Käse passen, um seine reichhaltigen Aromen zu ergänzen.

Pavé d'affinois

Pavé d'Affinois ist ein französischer Weichkäse aus der Region Rhône-Alpes, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Er gehört zur Familie der „Triple-Crème“-Käse, was bedeutet, dass Sahne in die Milch eingearbeitet wird, um eine besonders cremige Textur zu erreichen.

Form: Der Pavé d'Affinois hat typischerweise eine rechteckige oder quadratische Form, was ihm sein charakteristisches Aussehen verleiht.

Textur: Der Käse ist besonders cremig und weich, mit einer fast fließenden Konsistenz, wenn er gut gereift ist.

Rinde: Er hat eine weiße, flaumige Edelschimmelrinde, die essbar ist und dem Käse eine milde, zarte Note verleiht.

Geschmack: Der Geschmack ist mild, buttrig und reichhaltig, oft mit feinen Aromen von Sahne und einer leichten nussigen Note.

Gerichte: Pavé d'Affinois eignet sich hervorragend für Käseplatten, als Aufstrich auf Brot oder Crackern, und kann auch in Salaten oder als Füllung für verschiedene Gerichte verwendet werden.

Kombinationen: Er passt gut zu frischem Brot, Obst wie Äpfeln oder Birnen und Nüssen. Auch ein Glas Weißwein wie Chardonnay oder ein leichter Rotwein kann gut zu diesem Käse passen.

Seine Cremigkeit und der milde Geschmack machen ihn zu einem vielseitigen Käse, der sich gut für viele verschiedene Anlässe eignet.

Brique Maubert

Brique Maubert ist ein französischer Weichkäse aus Kuhmilch, der aus der Region Île-de-France stammt. Er wird oft als „Brique“ bezeichnet, weil er typischerweise in einer rechteckigen Form produziert wird, die an einen kleinen Ziegelstein erinnert.

Form: Die Brique Maubert hat eine rechteckige oder quadratische Form, die an einen Ziegelstein erinnert.

Textur: Die Textur ist weich und cremig, jedoch fester als bei einigen anderen Weichkäsen. Der Käse ist schmelzfähig, jedoch nicht so flüssig wie bei „Triple-Crème“-Käsen.

Rinde: Die Rinde ist dünn und weiß, mit einer flaumigen Oberfläche, die durch die Reifung des Käses entsteht.

Geschmack: Der Geschmack ist mild, sahnig und leicht nussig, oft mit subtilen erdigen Noten.

Gerichte: Brique Maubert ist ideal für Käseplatten, auf frischem Brot oder Crackern. Er kann auch in warmen Gerichten wie Gratins oder als Füllung für verschiedene Gerichte verwendet werden.

Kombinationen: Dieser Käse harmoniert gut mit frischem Brot, Obst wie Äpfeln oder Birnen und Nüssen. Zu einem Glas Weißwein wie Chardonnay oder einem leichten Rotwein passt er ebenfalls gut.

Seine milden und cremigen Eigenschaften machen ihn vielseitig und angenehm für eine Vielzahl von Anlässen.

Rougette

Rougette ist ein Allgäuer Weichkäse, der aus Kuhmilch hergestellt wird. Dieser Käse zeichnet sich durch seine orangefarbene Rinde und seine cremige Textur aus.

Form: Rougette wird oft in kleinen runden oder zylindrischen Formen angeboten.

Textur: Der Käse hat eine weiche, cremige Textur, die bei reifem Käse fast flüssig wird.

Rinde: Die Rinde ist orange und wird durch eine spezielle Waschrinden-Technik erzeugt. Diese Rinde schützt den Käse während der Reifung und verleiht ihm zusätzlich Aromen.

Geschmack: Der Geschmack ist mild bis kräftig, butterartig und leicht würzig, oft mit subtilen erdigen und nussigen Noten.

Gerichte: Rougette eignet sich hervorragend für Käseplatten, auf Brot oder Crackern und kann auch in warmen Gerichten wie Gratins oder als Belag für Pizza verwendet werden.

Kombinationen: Der Käse passt gut zu frischem Brot, Früchten wie Äpfeln und Birnen, sowie zu Nüssen. Er harmoniert besonders gut mit Weißweinen wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc, kann aber auch mit einem leichten Rotwein kombiniert werden.

Vacherin mont d'or

Vacherin Mont d'Or ist ein französischer Weichkäse, der aus der Region Jura stammt und aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Dieser Käse ist besonders bekannt für seine cremige, fast flüssige Textur und seinen intensiven Geschmack.

Form: Der Vacherin Mont d'Or wird in einer runden Form produziert und oft in einer Holzschachtel oder Rinde (meist aus Tannennadeln) verkauft, die ihm seine charakteristische Form und zusätzlichen Geschmack verleiht.

Textur: Die Textur ist weich und cremig, und der Käse kann bei Reifung fast flüssig werden. Er ist ideal für das Erwärmen im Ofen, wo er zu einem köstlichen, schmelzenden Fondue wird.

Rinde: Die Rinde ist dünn und meist braun bis beige, mit einem natürlichen, leicht klebrigen Belag, der durch die Reifung entsteht.

Geschmack: Der Geschmack ist intensiv, buttrig und aromatisch, oft mit erdigen und holzigen Noten durch die Tannennrinde, in der er reift.

Gerichte: Vacherin Mont d'Or wird oft im Ofen erhitzt, um als Fondue serviert zu werden, wobei der geschmolzene Käse mit Brot, Kartoffeln oder Gemüse gegessen wird. Er eignet sich auch hervorragend für Käseplatten und kann einfach auf Brot oder Crackern genossen werden.

Kombinationen: Er passt gut zu rustikalem Brot, frischem Obst wie Äpfeln und Birnen sowie zu leichten Weißweinen wie Chardonnay oder einem fruchtigen Rotwein wie Pinot Noir. Auch ein Glas Sekt oder Champagner kann gut zu diesem Käse passen.

Chaource

Chaource ist ein französischer Weichkäse, der aus der Region Champagne-Ardenne stammt und aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird. Er ist bekannt für seine weiche, cremige Textur und seinen milden, aber charaktvollen Geschmack.

Form: Chaource wird in kleinen, runden Laiben hergestellt, die etwa 9 bis 10 cm im Durchmesser messen.

Textur: Der Käse hat eine weiche, fast flüssige Konsistenz, die bei guter Reifung besonders cremig wird. Die Textur ist glatt und leicht bröckelig.

Rinde: Die Rinde ist weiß und flaumig, mit einer typischen Edelschimmelrinde, die während der Reifung entsteht.

Geschmack: Der Geschmack des Chaource ist mild, buttrig und leicht säuerlich, mit feinen Noten von Sahne und manchmal einer subtilen, erdigen Tiefe.

Gerichte: Chaource eignet sich hervorragend für Käseplatten und kann auf frischem Brot oder Crackern genossen werden. Er passt auch gut in Salate oder als Zutat in verschiedenen Rezepten.

Kombinationen: Der Käse harmoniert gut mit frischem Obst wie Äpfeln oder Birnen und kann mit leichten Weißweinen wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc kombiniert

werden. Auch ein Glas Champagner oder Sekt kann gut zu Chaource passen, um seine cremigen Aromen zu ergänzen.

Frischkäse und Molkereiartikel

Griechischer Joghurt

Griechischer Joghurt ist ein Joghurt, der durch ein spezielles Abtropfverfahren hergestellt wird, um eine besonders dicke und cremige Konsistenz zu erreichen. Er stammt ursprünglich aus Griechenland, ist aber heute weltweit beliebt und in vielen Variationen erhältlich.

Konsistenz: Griechischer Joghurt ist dick und cremig, aufgrund des Entfernens von überschüssiger Molke. Diese Abtropfung macht ihn viel dicker als herkömmlichen Joghurt.

Geschmack: Der Geschmack ist meist mild bis leicht säuerlich, mit einer reichen und cremigen Textur, die oft als angenehmer empfunden wird als bei anderen Joghurts.

Nährstoffe: Er enthält in der Regel mehr Protein als normaler Joghurt, was ihn zu einer guten Wahl für eine proteinreiche Ernährung macht. Zudem ist er oft fettärmer, wenn er in der fettfreien oder fettarmen Variante erhältlich ist.

Frühstück: Griechischer Joghurt kann pur oder mit Früchten, Honig und Nüssen zum Frühstück genossen werden.

Snacks: Er eignet sich hervorragend als Snack oder als Basis für Smoothies und Shakes.

Kochzutaten: In der Küche wird er oft als gesunde Alternative zu Sahne oder Crème fraîche verwendet, zum Beispiel in Saucen, Dressings oder als Topping für Gerichte.

Variationen: Es gibt verschiedene Varianten, darunter fettfreien, fettarmen und Vollfettgriechischen Joghurt, je nach Vorlieben und Ernährungsbedürfnissen.

Geschmack: Für zusätzliche Aromen kann Griechischer Joghurt mit Kräutern und Gewürzen für herzhaftes Essen oder mit Sirup und Schokoladenstückchen für süße Varianten verfeinert werden.

Fromage frais/ blanc

Fromage frais ist ein französischer Frischkäse, der aus pasteurisierter Kuhmilch hergestellt wird. Er ist in der Textur leicht und cremig und hat einen milden, frischen Geschmack.

Konsistenz: Fromage frais ist weich, cremig und hat eine etwas stichfeste Konsistenz, die nicht so dick ist wie bei griechischem Joghurt. Er wird oft als ein etwas leichterer Frischkäse betrachtet.

Geschmack: Der Geschmack ist mild und leicht säuerlich, ähnlich wie bei anderen Frischkäsesorten, aber ohne die Intensität von gereiftem Käse.

Nährstoffe: Er ist reich an Eiweiß, hat aber in der Regel einen geringeren Fettgehalt im Vergleich zu vielen anderen Käsesorten, besonders wenn er in fettfreier oder fettarmer Version erhältlich ist.

Frühstück: Fromage frais kann als Frühstück oder Snack gegessen werden, oft zusammen mit Früchten, Honig oder Müsli.

Kochzutaten: Er wird häufig als Basis für Dressings, Dips oder als Ersatz für Crème fraîche in Rezepten verwendet.

Desserts: Fromage frais eignet sich gut für leichte Desserts oder als Zutat in Kuchen und Quiches.

Varianten: Fromage frais ist in verschiedenen Fettgehalten erhältlich, einschließlich fettfreier und vollfetter Versionen.

Aromen: Er kann auch in aromatisierten Varianten gefunden werden, wie mit Kräutern oder Früchten, um zusätzliche Geschmacksrichtungen zu bieten.

Bibbeleskäs

Bibbeleskäs ist eine traditionelle Spezialität aus dem Elsass, einer Region in Nordostfrankreich. Es handelt sich um einen cremigen Frischkäse, der oft aus Quark oder Fromage blanc hergestellt wird und mit Kräutern, Gewürzen und manchmal auch Zwiebeln verfeinert wird.

Konsistenz: Bibbeleskäs hat eine weiche, cremige Textur, die leicht streichfähig ist. Die Konsistenz kann je nach Rezept variieren, manchmal ist sie etwas stichfester oder lockerer.

Geschmack: Der Geschmack ist mild und frisch, oft durch die Zugabe von Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie oder Dill sowie Gewürzen wie Pfeffer und Knoblauch leicht würzig. Manche Rezepte enthalten auch Zwiebeln oder Senf für zusätzlichen Geschmack.

Gerichte: Bibbeleskäs wird traditionell als Brotaufstrich serviert, kann aber auch als Dip für Gemüse oder als Füllung für Blätterteig verwendet werden. Er passt gut zu frischem Baguette oder Brezeln.

Kombinationen: Der Käse kann mit frischem Gemüse, wie Tomaten oder Gurken, und leichtem Weißwein oder einem Glas Bier genossen werden. Auch frische Kräuter und ein wenig Pfeffer ergänzen seinen Geschmack gut.

Zubereitung: Für eine hausgemachte Version kann Fromage blanc oder Quark mit frischen Kräutern, Gewürzen und eventuell etwas Joghurt oder Sahne gemischt werden, um die gewünschte Konsistenz und Geschmack zu erreichen.

Variationen: Je nach Vorlieben können verschiedene Kräuter und Gewürze hinzugefügt werden, um den Bibbeleskäs nach Geschmack anzupassen.

St.céols

Saint-Céols Frais ist eine Variante des Saint-Céols-Käses, die als „frais“ (frisch) bezeichnet wird. Diese Version ist besonders für ihre frische, cremige Textur und ihren milden Geschmack bekannt.

Textur: Saint-Céols Frais hat eine sehr weiche, fast streichfähige Konsistenz, die ihn besonders cremig macht. Er ist weniger reif und dadurch weniger fest als der gereifte Saint-Céols.

Rinde: Da es sich um eine frische Variante handelt, hat dieser Käse keine ausgeprägte Rinde oder diese ist nur sehr dünn.

Geschmack: Der Geschmack ist mild und frisch, mit einer leichten, sahnigen Note. Die Aromen sind zart und angenehm, ohne starke oder würzige Noten.

Gerichte: Saint-Céols Frais eignet sich hervorragend als Brotaufstrich, auf Crackern oder als Zutat in Salaten und Sandwiches. Er kann auch als Basis für Dips oder als Füllung in verschiedenen Rezepten verwendet werden.

Kombinationen: Er passt gut zu frischem Brot oder Baguette und harmoniert mit leichteren Weißweinen wie Sauvignon Blanc oder einem Glas Rosé. Auch frische Früchte wie Äpfel oder Birnen ergänzen seinen milden Geschmack.

Saint-Céols Frais ist ideal für diejenigen, die einen besonders milden und cremigen Käse suchen, der sich vielseitig einsetzen lässt.

Brillat savarin

Brillat-Savarin Herbes und Brillat-Savarin Moutarde sind zwei geschmacklich verfeinerte Varianten des klassischen Brillat-Savarin, bei denen der Käse mit zusätzlichen Zutaten wie Kräutern oder Senf aromatisiert wird.

Brillat-Savarin Herbes

Merkmale: Dieser Brillat-Savarin ist mit einer Mischung aus frischen oder getrockneten Kräutern wie Kräutern der Provence, Schnittlauch, Petersilie oder Thymian ummantelt. Die Kräuter verleihen dem Käse eine aromatische Note und eine zusätzliche Geschmacksdimension.

Geschmack: Er bietet einen frischen, aromatischen Geschmack, der die cremige, buttrige Basis des Käses ergänzt. Die Kräuter bringen eine leichte Würze und zusätzliche Komplexität.

Verwendung: Ideal für Käseplatten, als Brotaufstrich oder als Bestandteil von Gourmet-Gerichten. Er passt gut zu Weißweinen wie Sauvignon Blanc oder Chardonnay.

Brillat-Savarin Moutarde

Merkmale: Diese Variante ist mit Senf gewürzt oder in Senf eingelegt. Der Senf kann je nach Rezept mild, scharf oder sogar süß sein.

Geschmack: Der Geschmack ist eine interessante Mischung aus der cremigen, buttrigen Textur des Käses und der Schärfe oder Würze des Senfs. Dies kann dem Käse eine pikante, würzige Note verleihen.

Verwendung: Brillant-Savarin Moutarde ist eine hervorragende Ergänzung zu Käseplatten und passt gut zu rustikalem Brot oder Crackern. Er harmoniert mit kräftigen Weißweinen oder Rotweinen sowie mit Bier.

Beide Varianten bieten interessante Geschmacksvariationen und machen den klassischen Brillat-Savarin zu einem noch vielseitigeren Käse.