

## **Passendale**

Passendale-Käse ist ein belgischer Halbhartkäse aus der Region Westflandern, benannt nach dem Dorf Passendale. Er hat eine runde Form mit einer weißlich, leicht rustikalen Rinde. Der Käse zeichnet sich durch eine weiche, cremige Textur und einen milden, leicht süßlichen Geschmack aus, der an Nüsse und Butter erinnert. Es gibt verschiedene Varianten, darunter "Passendale Classic" und "Passendale Light", die sich in Fettgehalt und Geschmack unterscheiden. Der Käse ist sowohl bei Käseliebhabern als auch in der belgischen Küche sehr beliebt und wird oft auf Brot gegessen oder in Gerichten verwendet.

## **Junger Gouda**

Junger Gouda ist ein weicher, milder Käse, der typischerweise etwa vier Wochen gereift ist. Er hat eine cremige Textur und einen milden, leicht süßlichen Geschmack. Aufgrund seiner kurzen Reifezeit ist er weniger intensiv als ältere Gouda-Sorten. Junger Gouda eignet sich gut zum Naschen, auf Sandwiches oder zum Schmelzen in warmen Gerichten wie Toasts oder Aufläufen.

## **Prima Donna**

Prima Donna ist ein niederländischer Käse, der die besten Eigenschaften von Parmesan und Gouda vereint. Er hat eine feste Textur und einen reichen, nussigen Geschmack mit einer leicht süßlichen, karamellartigen Note. Dieser Käse reift in der Regel mehrere Monate, um seinen charakteristischen Geschmack zu entwickeln, und wird oft pur, in Salaten oder geschmolzen in verschiedenen Gerichten genossen. Prima Donna ist bekannt für seine Vielseitigkeit und wird von Käseliebhabern geschätzt, die sowohl kräftige Aromen als auch einen glatten, cremigen Abgang mögen.

## **Classe Royal**

Classe Royal ist eine holländische Goudaspezialität mit der Charakteristik eines alten Goudas. Bei der Herstellung wurde der Käse mit feinstem Fleur du Sel vermischt und während der 14monatigen Reifung in Salzbädern gepflegt. Classe Royal verfügt über eine intensive Körnung und einem fruchtig würzigen Geschmack. Perfekt zu einem Gläschen Portwein oder anderem Dessertwein.

## **Tomme Catalan**

Tomme Catalan ist eine Käsesorte aus der Region Katalonien im Nordosten Spaniens. Er wird in der Regel aus Kuhmilch hergestellt, obwohl einige Variationen auch Schaf- oder Ziegenmilch verwenden können. Der Käse ist bekannt für seine feste Textur und seinen milden, leicht säuerlichen Geschmack. Die Rinde wird während des Reifungsprozesses häufig gewaschen, was zur Entwicklung seiner charakteristischen Farbe und seines Geschmacks beiträgt. Er wird oft pur, mit Brot oder als Teil einer Käseplatte genossen.

## **Tomme de Savoie**

Tomme Savoie ist ein französischer Käse aus der Region Savoyen, bekannt für seine halbfeste Textur und seinen kräftigen Geschmack. Er wird oft aus Kuhmilch hergestellt und hat eine natürliche Rinde mit einem herzhaften, leicht nussigen Geschmack. Der Käse wird in der Regel mehrere Monate gereift, was seinen Geschmack weiter verfeinert. Wenn Sie an Käsesorten mit intensiven, markanten Aromen interessiert sind, sollten Sie Tomme Savoie auf jeden Fall probieren.

### **Morbier AOP**

Morbier ist ein französischer Käse, der für sein markantes Aussehen und seinen Geschmack bekannt ist. Er stammt aus der Region Jura in Frankreich und wird aus Kuhmilch hergestellt. Morbier hat eine halbfeste Konsistenz und zeichnet sich durch eine charakteristische Aschenschicht in der Mitte aus, die ursprünglich verwendet wurde, um die Käsemasse während der Herstellung zu trennen. Der Käse hat einen cremigen, leicht würzigen Geschmack und eine glatte Textur, oft mit einem cremigen, weißen Inneren und einer grauen Rinde.

### **Nusschäs**

Nussart ist ein würziger Käse aus der Schweiz, der mit einer Mischung aus Nüssen, häufig Walnüssen oder Haselnüssen, verfeinert ist. Er hat eine cremige Textur und einen nussigen Geschmack, der durch die Zugabe der Nüsse verstärkt wird. Nussart wird oft als Snack serviert, eignet sich aber auch gut als Zutat in Salaten oder zu einem guten Glas Wein.

### **Kaltbach cremig-würzig**

Kaltbach cremig würzig ist eine Variante des Kaltbach-Käses, der aus der Schweiz stammt. Kaltbach-Käse ist bekannt für seine lange Reifung in natürlichen Höhlen, die ihm seinen besonders intensiven und komplexen Geschmack verleiht. Die "cremig würzig"-Variante hat eine besonders cremige Textur und einen würzigen, vollmundigen Geschmack, der durch die Reifung im Käsekeller entsteht. Die Rinde ist oft fest und schwarzgrau, während das Innere eine goldgelbe, geschmeidige Konsistenz aufweist.

### **Rote Hexe**

„Rote Hexe“ ist ein Schweizer Käse, der für seine kräftige, würzige Note und seine auffällige rote Rinde bekannt ist. Der Käse ist meist halbfest und hat eine reiche, komplexe Geschmacksnote. Die rote Rinde entsteht durch die Behandlung mit einer speziellen Käserinde während der Reifung. Die Textur ist oft cremig bis fest, und der Geschmack kann je nach Reifedauer und Herstellungsverfahren variieren.

### **Swiss Lady**

„Swiss Lady“ ist ein Schweizer Käse, der für seine milde und cremige Textur bekannt ist. Es handelt sich um einen Schnittkäse, der aufgrund seiner milden Aromen vielseitig einsetzbar ist. Er eignet sich gut für Sandwiches, auf Brot oder in verschiedenen Kochanwendungen.

### **Ulmer Spatz**

„Ulmer Spatz“ ist eine Käsesorte welche in der Region Ulm in Deutschland reift, ursprüngliche jedoch aus der Schweiz kommt. Dieser Käse ist bekannt für seinen milden, cremigen Geschmack und seine geschmeidige Textur. Es handelt es sich um einen Schnittkäse, der sich gut für den täglichen Gebrauch eignet.

## **Gwiderchäs**

Gwiderchäs, auch als „Gwiderchäs“ bekannt, ist ein traditioneller Schweizer Käse aus der Region des Berner Oberlandes. Er ist ein Hartkäse, der aus Rohmilch hergestellt wird und für seinen kräftigen, würzigen Geschmack bekannt ist. Der Käse reift mehrere Monate und entwickelt eine feste Konsistenz und eine goldbraune Rinde. Er wird oft als Tafelkäse serviert, eignet sich aber auch hervorragend zum Schmelzen und für die Zubereitung von Gerichten wie Raclette oder Fondue.

## **Sternenkäse**

Der „Sternenkäse“ aus der Bodenseeregion ist ein regionaler Käse, der für seine milde und cremige Textur bekannt ist. Er wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die in der Umgebung des Bodensees grasen, und hat oft einen leicht nussigen Geschmack. Der Käse hat meist eine weiche Rinde und einen leicht gelblichen bis goldbraunen Kern. Er eignet sich gut für verschiedene Anwendungen, von Sandwiches und Salaten bis hin zu Käseplatten.

## **Grotto**

„Seiler Grotto“ ist ein Käse, der in der Schweiz hergestellt wird und in natürlichen Höhlen gereift wird. Diese Reifung in Höhlen, verleiht dem Käse eine besondere Textur und einen einzigartigen Geschmack. Der Käse hat typischerweise eine kräftige, würzige Note und eine feste Konsistenz. Die Reifung in den kühlen, feuchten Höhlenbedingungen fördert die Entwicklung eines charakteristischen Aromas und einer komplexen Geschmacksnote, die diesen Käse von anderen Käsesorten unterscheidet.

## **Nachtwächter**

„Bischofszeller Nachtwächter“ ist ein Schweizer Hartkäse, der aus der Region Bischofszell im Kanton Thurgau stammt. Der Käse wird traditionell in der Region hergestellt und zeichnet sich durch seine lange Reifung und sein kräftiges, würziges Aroma aus. Die Reifung erfolgt meist in speziellen Kellern oder Höhlen, was zu einer intensiven Geschmacksentwicklung führt. Der „Nachtwächter“ hat eine feste Textur und eine schwarzgraue mit Rotweintrester behandelten Rinde. Er eignet sich gut zum Snacken, als Tafelkäse oder zum Verfeinern von Gerichten.

## **Roter Teufel**

„Roter Teufel“ von Hungerbühler ist ein Schweizer Käse, der für seine besondere Schärfe und seine charakteristische rotbraune Rinde bekannt ist. Der Käse wird in der Region Thurgau hergestellt und zeichnet sich durch einen würzigen, pikanten Geschmack aus, der durch die spezielle Reifung und die Rindenbehandlung verstärkt wird. Die Rote Rinde ist nicht nur optisch auffällig, sondern trägt auch zur geschmacklichen Intensität bei. Der „Rote Teufel“ eignet sich hervorragend als Tafelkäse oder für verschiedene kulinarische Anwendungen, bei denen ein kräftiger Käse gefragt ist.

## **Schlossberger**

Schlossberger ist ein Schweizer Käse, der von der Käserei Jumi hergestellt wird. Dieser Käse zeichnet sich durch seinen kräftigen, würzigen Geschmack und seine feste Konsistenz aus. Er wird traditionell aus Rohmilch hergestellt und reift mehrere Monate, was ihm ein intensives Aroma verleiht. Die Käserei Jumi ist bekannt für ihre handwerklich produzierten Käsesorten, die oft nach traditionellen Rezepten gefertigt werden. „Schlossberger“ eignet sich gut als Tafelkäse und zum Verfeinern von Gerichten.

## **Comté 18M**

Comté, der 18 Monate gereift ist, ist ein französischer Hartkäse aus der Region Franche-Comté. Diese Reifedauer verleiht dem Comté einen ausgeprägten, komplexen Geschmack mit nussigen und fruchtigen Noten. Der Käse hat eine feste, aber dennoch geschmeidige Textur und eine goldgelbe Farbe. Die längere Reifung entwickelt intensivere Aromen und eine kräftigere Geschmackstiefe im Vergleich zu jüngeren Varianten. Comté eignet sich hervorragend zum Essen auf Brot, in Salaten oder als Bestandteil von Gerichten wie Fondue.

## **Felsengruyère 18M**

Felsengruyère, der 18 Monate gereift ist, ist ein Schweizer Hartkäse, der aus der Region Gruyère stammt. Diese spezielle Reifung verleiht dem Käse ein besonders intensives Aroma und eine komplexe Geschmacksnote. Der Felsengruyère zeichnet sich durch eine feste, aber cremige Textur aus, die bei längerem Reifen etwas krümeliger werden kann. Der Geschmack ist kräftig, nussig und leicht fruchtig, mit einem tiefen, vollmundigen Charakter. Die Reifung in traditionellen Felsenkellern trägt zur Entwicklung seines einzigartigen Profils bei. Felsengruyère eignet sich hervorragend als Tafelkäse, für Fondue oder zum Kochen.

## **Beaufort**

Beaufort ist ein französischer Hartkäse aus der Region Savoyen, der aus roher Kuhmilch hergestellt wird. Er hat eine feste, aber geschmeidige Textur und ist bekannt für seinen milden, leicht nussigen Geschmack. Beaufort wird in großen Käseläuben gereift und entwickelt während der Reifung Aromen, die von fruchtig bis würzig variieren können. Der Käse reift typischerweise mindestens fünf Monate, wobei die Reifedauer den Geschmack weiter intensivieren kann. Beaufort eignet sich gut zum Schmelzen, etwa in Fondue, oder als Tafelkäse.

## **Frz. Emmentaler**

Französischer Emmentaler ist ein Hartkäse, der ursprünglich aus der Region Emmental in der Schweiz stammt, aber in Frankreich hergestellt wird. Er ähnelt dem klassischen Schweizer Emmentaler, hat jedoch einige Unterschiede aufgrund der regionalen Variationen in der Herstellung.

Dieser Käse zeichnet sich durch seine großen Löcher (auch „Augen“ genannt) aus und hat eine leicht nussige und milde Geschmacksnote. Die Textur ist fest und elastisch. Der französische Emmentaler wird oft in Scheiben geschnitten für Sandwiches oder als Bestandteil von Gerichten wie Raclette oder Fondue verwendet.

### **Parmigiano Reggiano (Parmesan)**

Parmigiano Reggiano ist ein harter, körniger Käse, der aus Italien stammt, insbesondere aus den Regionen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (westlich des Flusses Reno) und Mantua (östlich des Flusses Po). Oft als „König der Käse“ bezeichnet, ist Parmigiano Reggiano bekannt für seinen reichen, nussigen Geschmack und seine komplexen, herzhaften Aromen. Er wird nach strengen Vorschriften hergestellt, um seine Qualität und Echtheit zu gewährleisten, was ihn zu einem der begehrtesten kulinarischen Produkte Italiens macht.

### **Wildblumenkäse Baldauf**

### **Pfefferbergkäse Peitinger**

### **Chilibergkäse Peitinger**

### **Manchego**

Manchego ist ein spanischer Käse aus Schafmilch, der seinen Ursprung in der Region La Mancha hat. Er hat eine halbfeste bis feste Konsistenz und einen leicht nussigen Geschmack. Der Käse wird in verschiedenen Reifegraden angeboten, von jungen, milden Varianten bis hin zu gereiften und intensiveren Käsesorten. Manchego wird oft als Snack oder als Bestandteil von Tapas serviert.

### **Pecorino**

Pecorino ist ein italienischer Käse aus Schafmilch. Der Käse wird in verschiedenen Varianten hergestellt, von mild und frisch bis hin zu gereift und würzig. Der Name "Pecorino" leitet sich vom italienischen Wort "pecora" ab, was Schaf bedeutet. Je nach Herkunftsregion und Reifegrad variiert der Geschmack des Pecorino von mild und leicht süßlich bis hin zu kräftig und pikant. Eine bekannte Variante des Pecorino ist zum Beispiel der Pecorino Romano aus der Region Latium. Pecorino wird oft als Snack oder als Zutat in Pastagerichten verwendet.

### **Brique Brebis**

Brique Brebis ist ein französischer Käse aus Schafmilch, der in der Region Aquitaine hergestellt wird. Er hat eine weiche Textur und einen reichhaltigen, intensiven Geschmack. Der Käse wird in zylindrischer Form hergestellt und je nach Reifezeit kann seine Rinde braun oder grau sein. Brique Brebis wird oft als Dessertkäse serviert und passt gut zu frischem Obst, Keksen und süßen Weinen. Er kann aber auch in herzhaften Gerichten Verwendung finden, zum Beispiel als Zutat in Salaten oder auf einer Käseplatte serviert werden.

### **Petit Basque**

P'tit Basque ist ein französischer halbfester Käse aus Schafmilch, der im französischen Baskenland hergestellt wird. Der Käse hat eine goldbraune Rinde und einen nussigen, leicht salzigen Geschmack mit einer cremigen, buttrigen Textur. P'tit Basque ist in der Regel jünger als andere Schafs- oder Ziegenmilchkäse und wird normalerweise 70 Tage lang gereift. Der Käse eignet sich ausgezeichnet als Vorspeise oder als Teil einer Käseplatte. Darüber hinaus kann er als Zutat in Salaten, Sandwiches oder auf Pizza verwendet werden. P'tit Basque ist auch eine gute Wahl für Wein- und Käsepartys.

### **Rondin**

Rondin ist ein halbharter französischer Käse aus Schafmilch, der aus der Region Auvergne stammt. Der Käse hat eine runde Form und eine dünne natürliche Rinde. Er hat einen milden, cremigen und leicht nussigen Geschmack, der mit zunehmender Reifung kräftiger wird. Je nach Reifegrad kann der Rondin sowohl als Tafelkäse als auch in der Küche verwendet werden. Er ist auch eine hervorragende Ergänzung zu Salaten, Omeletts und anderen Gerichten. Zusammen mit Wein oder Brot ist der Rondin ein schmackhaftes Genusserlebnis für alle Käseliebhaber.

### **Tomme de Chevre**

Tomme de Chevre ist ein französischer Käse, der aus Ziegenmilch hergestellt wird. Er wird oft aus Milch von Alpine und Saanen Ziegen hergestellt und ist besonders in den Regionen Loire, Pyrenäen und Auvergne verbreitet. Der Käse hat eine feste, aber zarte Textur und einen milden, leicht säuerlichen Geschmack. Der Geschmack wird mit zunehmender Reife kräftiger und würziger. Tomme de Chevre hat normalerweise eine graue Rinde, obwohl es auch Ziegenkäse gibt, die ohne Rinde verkauft werden. Der Käse kann als Vorspeise oder Snack gegessen werden und passt gut zu frischem Obst, Brot und Wein. Er kann auch in Sandwiches und Salaten verwendet werden oder als Zutat in herzhaften Gerichten wie Quiche oder Pizza dienen.

### **Bunkerkaas Ziege**

Bunkerkaas Ziege ist ein niederländischer Käse aus Ziegenmilch, der in einem speziellen Keller gereift wird, daher auch der Name "Bunkerkaas" (Bunker-Käse). Während der Reifung wird der Käse mit Rotkulturen behandelt, um ihm einen intensiveren Geschmack und ein spezielles Aroma zu verleihen. Der Käse hat eine fette, halbfeste Textur und einen scharfen, leicht würzigen und nussigen Geschmack, der mit zunehmender Reifung kräftiger und herzhafter wird. Der Bunkerkaas Ziege passt gut auf eine Käseplatte oder als Zutat in einem Sandwich oder einer Salatbowl. Er ist auch ein hervorragender Begleiter zu einem kräftigen Rotwein oder einem würzigen Bier.

### **Junger Ziegengouda**

Junger Ziegengouda ist eine Variante des niederländischen Käses Gouda, hergestellt aus Ziegenmilch und für einen kürzeren Zeitraum gereift als herkömmlicher Ziegengouda. Der junge Ziegengouda hat eine zarte, glatte Textur und einen milden, leicht nussigen Geschmack mit einer sanften Säurenote. Im Gegensatz zu älteren Ziegenkäsen ist sein Aroma subtiler und weniger intensiv. Der Käse ist in der Regel drei bis vier Monate gereift und hat eine hellere Farbe als reife Ziegenkäse. Junger Ziegengouda passt gut zu frischem Brot, Cracker oder als Snack auf einer Käseplatte. Er kann auch in Sandwiches und Salaten verwendet werden oder zum Überbacken von Gerichten dienen. Geheimtipp: probieren Sie ihn mal geraspelt auf einer leckeren Pizza. Zum jungen Ziegengouda passt ein frischer, leichter Weißwein oder ein fruchtiger Cidre, um seine subtilen Aromen hervorzuheben.

### **Los Cameros Capra**

Los Cameros Ziegenkäse ist eine köstliche Käsevariante, die in der Los Cameros-Region in Spanien hergestellt wird. Dieser Käse wird aus Ziegenmilch hergestellt und zeichnet sich durch seinen charakteristischen milden und leicht würzigen Geschmack aus. Der Los Cameros Ziegenkäse ist bei Feinschmeckern und Käseliebhabern sehr beliebt. Er hat eine zarte Textur und kann je nach Reifegrad unterschiedliche Aromen und Nuancen aufweisen. Dieser delikate Ziegenkäse aus Los Cameros wird oft als Vorspeise serviert, kann aber auch in verschiedenen Gerichten verwendet werden oder einfach als Snack genossen werden. Er passt gut zu frischem Brot, Oliven oder einem Glas Wein.