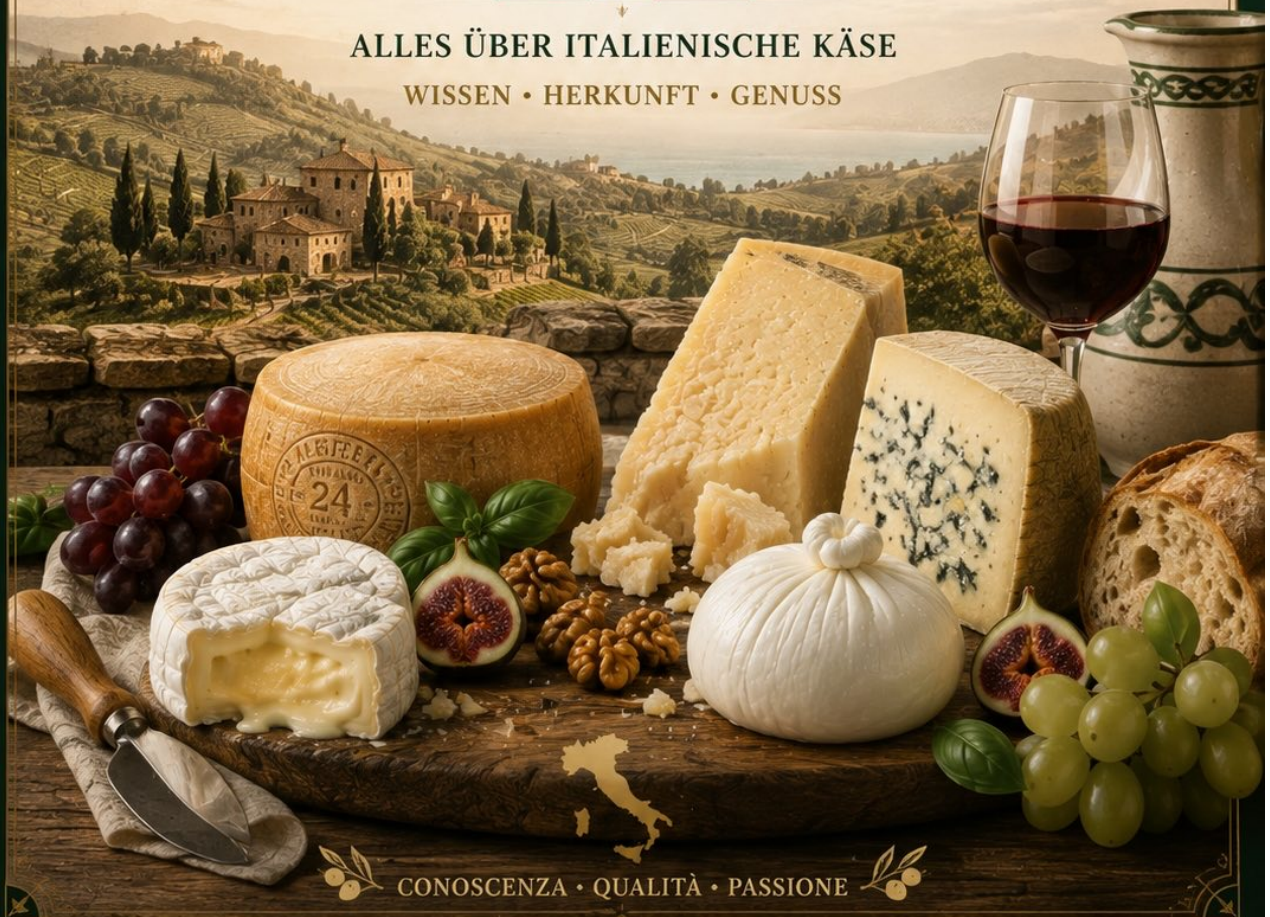




DIE KÄSE AKADEMIE

ALLES ÜBER ITALIENISCHE KÄSE
WISSEN • HERKUNFT • GENUSS

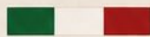


CONOSCENZA • QUALITÀ • PASSIONE



DIE WICHTIGSTEN ITALIENISCHEN KÄSE

DIE KÄSE-BIBLIOTHEK





ITALIENISCHE KÄSELANDSCHAFT

✦ DIE GROSSE KÄSEKARTE ITALIENS ✦

Italien hat nicht „den italienischen Käse“.
Jede Region hat ihre eigene Käsekultur,
ihre Tradition und ihren unverwechselbaren Geschmack.
Entdecke die Vielfalt – von den Alpen bis zum Mittelmeer.



LOMBARDEI

Im Norden, geprägt von Alpenweiden und traditioneller Käsekultur.

- Grana Padano DOP
- Gorgonzola DOP
- Taleggio DOP
- Quartirolo Lombardo DOP

PIEMONTE

Tradition, Handwerk und alpiner Charakter.

- Toma Piemontese DOP
- Robiola di Roccaverano DOP
- Castelmagno DOP
- Murazzano DOP

TOSKANA

Landschaft, Tradition und kräftige Aromen.

- Pecorino Toscano DOP
- Ricotta di Pecora
- Marzolino

LATINIUM (LAZIO)

Die Heimat von Pecorino und Ricotta.

- Pecorino Romano DOP
- Ricotta di Pecora
- Fiore Sardo DOP

SARDINIEN

Insel der Hirten und jahrhundertealten Käse.

- Pecorino Sardo DOP
- Fiore Sardo DOP
- Casizolu

TRENTINO-SÜDTIROL

Hochalpine Tradition und reine Bergmilch.

- Trentingrana DOP
- Stelvio (Stilfser) DOP
- Casolet

VENETIEN

Zwischen Bergen, Seen und der Lagune.

- Asiago DOP
- Monte Veronese DOP
- Piave DOP

FRIAUL-JULISCH VENETIEN

Grenzland mit vielfältigen Käsespezialitäten.

- Montasio DOP
- Formaggio di Malga
- Latteria di Sauris

EMILIA-ROMAGNA

Das Herz der Käsekultur Italiens.

- Parmigiano Reggiano DOP
- Squacquerone DOP
- Formaggio di Fossa DOP

APULIEN

Sonne, Weite und ursprüngliche Käsekunst.

- Burrata
- Caciocavallo Silano DOP
- Canestrato Pugliese DOP

KAMPANIEN

Tradition am Fuße des Vesuvs.

- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Provolone del Monaco DOP
- Ricotta di Bufala

SIZILIEN

Tradition und Vielfalt im Mittelmeer.

- Ragusano DOP
- Piacentinu Ennese DOP
- Vastedda della Valle del Belice DOP

✦ DIE VIELFALT AUF EINEN BLICK ✦



VIELFALT

Jede Region, jede Landschaft, ihr eigener Käse.



MILCH & TIERART

Kuh, Büffel, Schaf oder Ziege – die Milch macht den Unterschied.



TRADITION & ZEIT

Über Generationen gereift, gepflegt und weitergegeben.



HANDWERK

Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft in jedem Stück.



QUALITÄT

Viele Käsesorten mit geschützter Herkunft (DOP / g.U.).

ENTDECKE ITALIEN!

Jede Reise durch Italien ist auch eine Reise durch seine Käselandschaft.

Probieren. Vergleichen. Genießen.





KAPITEL

FRISCHKÄSE & CREMIGE KÄSE

DIE FEINE WEICHHEIT ITALIENS

Sahnig, zart und voller Frische – diese Käse sind ein fester Bestandteil der italienischen Küche. Von mild bis aromatisch, purer Genuss oder die perfekte Zutat.



6 KÄSE – 6 CHARAKTERE

MOZZARELLA

La Classica



HERKUNFT	Kampanien, ganz Italien
MILCH	Kuhmilch
KÄSETYP	Friskäse, Pasta Filata
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Mild, frisch, leicht milchig
KONSISTENZ	Elastisch, saftig, zart
VERWENDUNG	Caprese, Pizza, Aufläufe, kalte Küche, Pasta
DOP / g.U.	–

Tipp: Am besten bei Zimmertemperatur genießen.

MOZZARELLA DI BUFALA

Campana DOP



HERKUNFT	Kampanien (Caserta, Salerno, Benevento, Avellino, Napoli)
MILCH	Büffelmilch
KÄSETYP	Friskäse, Pasta Filata
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Cremig, vollmundig, leicht säuerliche Note
KONSISTENZ	Sehr saftig, weich, zartfaserig
VERWENDUNG	Caprese, Antipasti, Pizza, kalte Küche
DOP / g.U.	Mozzarella di Bufala Campana DOP

Tipp: Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

BURRATA

La Regina della Puglia



HERKUNFT	Apulien
MILCH	Kuhmilch (auch Büffelmilch)
KÄSETYP	Friskäse, gefüllt
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Zart, sahnig, leicht buttrig
KONSISTENZ	Äußere Hülle zart-elastisch, Innenleben cremig
VERWENDUNG	Antipasti, Salate, auf Brot, zu Tomaten, Pasta
DOP / g.U.	–

Tipp: Kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

STRACCIATELLA

Il Cuore della Burrata



HERKUNFT	Apulien
MILCH	Kuhmilch (auch Büffelmilch)
KÄSETYP	Friskäse, Sahne-Flocken
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Sehr mild, sahnig, fein milchig
KONSISTENZ	Cremig, weich, zartflockig
VERWENDUNG	Auf Brot, zu Tomaten, Pasta, Suppen, Pinsa
DOP / g.U.	–

Tipp: Mit gutem Olivenöl und Pfeffer ein Gedicht.

RICOTTA

La Versatile



HERKUNFT	Ganz Italien
MILCH	Schafsmilch, Kuhmilch oder Ziegenmilch (oder Mischungen)
KÄSETYP	Friskäse (Molkenkäse)
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Mild, leicht süßlich, zart
KONSISTENZ	Körnig-cremig, weich
VERWENDUNG	Pasta, Lasagne, Füllungen, Desserts, Aufläufe
DOP / g.U.	–

Tipp: Perfekt zum Backen und für süße Desserts.

MASCARPONE

Il Cremoso



HERKUNFT	Lombardei (Ursprung)
MILCH	Kuhmilch
KÄSETYP	Friskäse (Sahnekäse)
REIFEGRAD	Frisch – wenige Tage
GESCHMACK	Sehr mild, sahnig, leicht süßlich
KONSISTENZ	Sehr cremig, streichzart
VERWENDUNG	Tiramisù, Desserts, Cremes, Saucen, Risotto
DOP / g.U.	–

Tipp: Nicht erhitzen – nur vorsichtig unterheben.

GUT ZU WISSEN



FRISCH GENIEßEN

Diese Käse lieben Frische! Am besten innerhalb weniger Tage nach dem Kauf genießen.



KÜHL LAGERN

Bei 2–6 °C im Kühlschrank lagern und gut verpackt aufbewahren.



NATÜRLICHE FEUCHTIGKEIT

Normale Molke oder Feuchtigkeit ist ein Zeichen von Frische und Qualität. Einfach abgießen.



VIELSEITIG & LEICHT

Perfekt für die mediterrane Küche – leicht, bekömmlich und voller natürlicher Aromen.

Ob pur, zu frischen Tomaten, auf knusprigem Brot oder in italienischen Klassikern – diese Käse bringen Frische, Leichtigkeit und ein Stück Italien auf den Tisch.





KAPITEL

SCHNITT- & WEICHKÄSE

DIE VIELSEITIGEN KLASSIKER ITALIENS

Schnitt- und Weichkäse besitzen eine geschmeidige Textur und einen vollmundigen Geschmack. Sie schmelzen herrlich, harmonisieren perfekt mit Brot, Antipasti oder in warmen Gerichten.

5 KÄSE – 5 CHARAKTERE



TALEGGIO

Der Cremige aus dem Tal



HERKUNFT	Lombardei
MILCH	Kuhmilch
KÄSETYP	Weichkäse, gewaschene Rinde
REIFEGRAD	Mind. 35 Tage
GESCHMACK	Mild, cremig, leicht nussig, etwas pilzig
KONSISTENZ	Weich, geschmeidig, zart schmelzend
VERWENDUNG	Auf Brot, in Risotto, Polenta, Pizza, überbacken
DOP / g.U.	Taleggio DOP

Tipp: Vor dem Genuss ca. 30 Min. aus dem Kühlschrank nehmen.

FONTINA

Der Schmelzende aus dem Aostatal



HERKUNFT	Aostatal
MILCH	Kuhmilch (Rohmilch oder thermisiert)
KÄSETYP	Halbfester Schnittkäse
REIFEGRAD	Mind. 80 Tage
GESCHMACK	Mild, nussig, leicht süßlich
KONSISTENZ	Geschmeidig, elastisch, herrlich schmelzend
VERWENDUNG	Fondue, Polenta, überbacken, Sandwiches
DOP / g.U.	Fontina DOP

Tipp: Ideal zum Schmelzen – perfekt für warme Gerichte.

ASIAGO

Vielseitig & Aromatisch



HERKUNFT	Venetien (Hochebene von Asiago)
MILCH	Kuhmilch
KÄSETYP	Halbfester Schnittkäse
REIFEGRAD	Fresco (mind. 20 Tage), Stagionato (mind. 6 Monate)
GESCHMACK	Mild bis würzig, nussig, aromatisch
KONSISTENZ	Elastisch, kompakt
VERWENDUNG	Tafelkäse, Pasta, Risotto, überbacken, zum Reiben
DOP / g.U.	Asiago DOP

Tipp: Je länger gereift, desto würziger und kräftiger im Aroma.

PROVOLONE

Italiens Klassiker mit Charakter



HERKUNFT	Süditalien (verschiedene Regionen)
MILCH	Kuhmilch
KÄSETYP	Halbfester Schnittkäse, pasta filata
REIFEGRAD	Mild: wenige Monate, Würzig: bis 1 Jahr
GESCHMACK	Mild bis würzig, leicht pikant
KONSISTENZ	Geschmeidig, kompakt, gut schmelzend
VERWENDUNG	Sandwiches, Antipasti, überbacken, auf Pizza, zum Grillen
DOP / g.U.	Provolone Valpadana DOP

Tipp: In Scheiben anbraten oder grillen – köstlich!

SCAMORZA

Geräuchert oder Natur – immer köstlich



HERKUNFT	Süditalien (v. a. Kampanien, Apulien, Molise)
MILCH	Kuhmilch (auch Büffelmilch)
KÄSETYP	Halbfester Filata-Käse
REIFEGRAD	Frisch bis leicht gereift
GESCHMACK	Mild, milchig, leicht rauchig (bei geräucherter Variante)
KONSISTENZ	Elastisch, zart, sehr gut schmelzend
VERWENDUNG	Auf Pizza, überbacken, gegrillt, in Aufläufen, gefüllte Gerichte
DOP / g.U.	Scamorza Affumicata (keine DOP)

Tipp: Geräucherte Scamorza verleiht Gerichten ein feines Raucharoma.

AUF EINEN BLICK



WEICH & GESCHMEIDIG
Diese Käse sind angenehm weich oder elastisch und haben ein mildes bis aromatisches Geschmacksprofil.



HERRLICH SCHMELZEND
Ideal für warme Gerichte, überbacken, Fondues oder einfach auf einem knusprigen Stück Brot.



VIELSEITIG EINSETZBAR
Von Antipasti über Pasta bis hin zu Pizza – diese Käse passen immer und bereichern jedes italienische Gericht.



TRADITION & HANDWERK
Mit Sorgfalt und Erfahrung nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt – ein Stück italienischer Kultur.

BUON APPETITO!

Ob mild oder würzig, diese Schnitt- und Weichkäse bringen das Beste der italienischen Käsetradition auf Ihren Tisch.



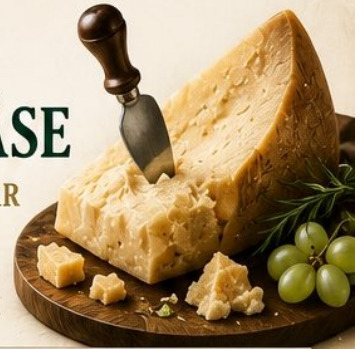


KAPITEL

DIE GROSSEN ITALIENISCHEN HARTKÄSE

KRAFTVOLL, AROMATISCH & UNVERZICHTBAR

Diese Käse entstehen mit Zeit, Hingabe und Tradition.
Lange Reife, natürliche Kulturen und beste Rohstoffe machen sie zu den Stars der italienischen Käsekultur.



PARMIGIANO REGGIANO DOP

Il Re dei Formaggi

HERKUNFT	Emilia-Romagna (Provinzen Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova)
MILCH	Rohmilch von Kühen
KÄSETYP	Hartkäse, gekochter Teig
REIFEGRAD	Mind. 12 Monate, bis 36 Monate und länger
GESCHMACK	Nussig, würzig, komplex, mit feinen Umami-Noten
KONSISTENZ	Körnig, bröckelig, mit Kristallen
VERWENDUNG	Reiben, Hobeln, über Pasta, Risotto, Suppen, Carpaccio, als Snack
DOP / g.U.	Parmigiano Reggiano DOP

BESONDERHEITEN

Streng geschützter Käse mit kontrollierter Herkunft und Herstellung.
Nur Milch, Salz, Lab – sonst nichts.



GRANA PADANO DOP

Der Klassiker für jeden Tag

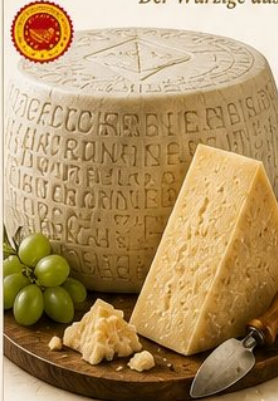
HERKUNFT	Emilia-Romagna – Oberitalien: Lombardei, Venetien, Piemont, Emilia-Romagna, Trentino
MILCH	Rohmilch von Kühen
KÄSETYP	Hartkäse, gekochter Teig
REIFEGRAD	Mind. 9 Monate, häufig 16–24 Monate
GESCHMACK	Mild bis nussig, fein würzig, angenehm aromatisch
KONSISTENZ	Körnig, bröckelig, feine Kristalle
VERWENDUNG	Reiben, Kochen, über Pasta, Suppen, Gemüse, Polenta
DOP / g.U.	Grana Padano DOP

BESONDERHEITEN

Mehr als 1000 Jahre Tradition – der meistproduzierte DOP-Käse Italiens.



PECORINO ROMANO DOP

Der Würzige aus Schafsmilch

HERKUNFT	Sardinien, Latium, Grosseto (Toskana)
MILCH	Schafsmilch
KÄSETYP	Hartkäse, gekochter Teig
REIFEGRAD	Mind. 5 Monate, oft 8 Monate und länger
GESCHMACK	Kräftig, salzig, pikant, leicht scharf
KONSISTENZ	Hart, körnig, bröckelig
VERWENDUNG	Reiben, über Pasta (Cacio e Pepe), Gemüse, Fleisch, Salate
DOP / g.U.	Pecorino Romano DOP

BESONDERHEITEN

Traditioneller Käse der römischen Küche.
Intensiver Geschmack – perfekt zum Reiben.



PECORINO TOSCANO DOP

Der Toskanische Charakter

HERKUNFT	Toskana
MILCH	Schafsmilch
KÄSETYP	Hartkäse
REIFEGRAD	Mind. 4 Monate, häufig 6–12 Monate
GESCHMACK	Mild bis würzig, aromatisch, leicht nussig
KONSISTENZ	Fest, kompakt, fein bis leicht bröckelig
VERWENDUNG	Tafelkäse, mit Honig oder Feigen, über Pasta, Salate, Antipasti
DOP / g.U.	Pecorino Toscano DOP

BESONDERHEITEN

Vielfältige Ausprägungen je nach Reifezeit – von mild und cremig bis kräftig und pikant.

**SO GENIEßEN SIE HARTKÄSE AM BESTEN****FRISCH REIBEN**

Für das beste Aroma kurz vor dem Servieren reiben oder hobeln.

**ZIMMERTEMPERATUR**

Mindestens 30 Minuten vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.

**PERFЕКTE BEGLEITER**

Hervorragend zu Wein, Balsamico, Nüssen, Honig oder Früchten.

**STÜCK FÜR STÜCK**

Hartkäse nicht schneiden, sondern brechen – so bleibt das Aroma erhalten.

**GUT ZU WISSEN**

Hartkäse entwickeln mit der Reife wertvolle Kristalle (Tyrosinkristalle). Sie sind ein Zeichen höchster Qualität und sorgen für den typisch nussigen, würzigen Geschmack.

LA DOLCE TRADIZIONE

Zeit, Milch, Salz und Handwerk – mehr braucht es nicht, um Käse zu erschaffen, die Generationen überdauern.



TRADIZIONE • QUALITÀ



PASSIONE



KAPITEL

KRÄFTIGE & REGIONALE SPEZIALITÄTEN

CHARAKTERSTARK, TRADITIONELL & EINZIGARTIG

Diese Käse bringen Intensität und Vielschichtigkeit auf den Teller.
Von edlem Schimmel bis zu traditionelle Pasta Filata –
sie zeigen die Vielfalt der italienischen Käsekultur.

4 KÄSE – 4 CHARAKTERE



GORGONZOLA DOP

Der Edle mit Blauschimmel



	HERKUNFT	Lombardei, Provinzen Bergamo, Novara, Vercelli
	MILCH	Kuhmilch (thermisiert)
	KÄSETYP	Blauschimmelkäse
	REIFEGRAD	Mind. 50 Tage, oft 3–6 Monate
	GESCHMACK	Cremig, würzig, leicht pikant, angenehm schimmelaromatisch
	KONSISTENZ	Weich bis cremig, zart schmelzend
	VERWENDUNG	Auf Brot, in Saucen, Risotto, Gnocchi, Salate, mit Birnen oder Nüssen
	DOP / g.U.	Gorgonzola DOP

BESONDERHEITEN

Entweder Dolce (mild, cremig, mildwürzig) oder Piccante (kräftiger, würziger, intensiver).



CACIOCAVALLO

Der Traditionelle zum Aufhängen



	HERKUNFT	Süditalien (v. a. Molise, Apulien, Basilikata, Kalabrien)
	MILCH	Kuhmilch (auch Büffelmilch)
	KÄSETYP	Pasta Filata (gezogener Käse)
	REIFEGRAD	Mind. 1–2 Monate, bis über 12 Monate
	GESCHMACK	Mild bis würzig, nussig, leichte Süße, aromatisch
	KONSISTENZ	Geschmeidig, elastisch, bei längerer Reife fest
	VERWENDUNG	Gerieben, gehobelt, auf Pizza, überbacken, zu Antipasti, einfach pur genießen
	DOP / g.U.	Caciocavallo Silano DOP (Kalabrien)

BESONDERHEITEN

Traditionell birnenförmig und an einer Schnur gereift. Der Name bedeutet „Käse zum Reiten“.



PUZZONE DI MOENA DOP

Der Raue aus dem Trentino



	HERKUNFT	Trentino-Südtirol, Val di Fassa
	MILCH	Kuhmilch (Rohmilch)
	KÄSETYP	Halbfester Schnittkäse
	REIFEGRAD	Mind. 2 Monate, traditionell bis 10 Monate
	GESCHMACK	Kräftig, aromatisch, leicht pikant, mit feiner Würze
	KONSISTENZ	Geschmeidig bis fest, leichte Bruchlochung
	VERWENDUNG	Zu Polenta, in Suppen, auf Brot, zu Speck und Wein
	DOP / g.U.	Puzzone di Moena DOP

BESONDERHEITEN

Sein intensiver Duft („puzzone“ = der stinke Käse) verfliegt beim Genuss und macht Platz für ein unverwechselbares Aroma.



TOMA PIEMONTESE DOP

Der Authentische aus dem Piemont



	HERKUNFT	Piemont
	MILCH	Kuhmilch (Rohmilch)
	KÄSETYP	Halbfester Schnittkäse
	REIFEGRAD	Mind. 60 Tage, bis 6–12 Monate
	GESCHMACK	Mild bis würzig, nussig, leicht süßlich
	KONSISTENZ	Elastisch, kompakt, fein bis geschmeidig
	VERWENDUNG	Tafelkäse, in Risotto, zu Antipasti, auf Brot
	DOP / g.U.	Toma Piemontese DOP

BESONDERHEITEN

Hergestellt aus Rohmilch und oft auf traditionellen Holzbrettern gereift – für ein natürliches Aroma.



SO GENIEßEN SIE KRÄFTIGE KÄSE AM BESTEN



PASSENDE BEGLEITER

Kräftige Rotweine, Biere oder süße Fruchtbestandteile balancieren Aromen aus.



GUTE PARTNER

Feigen, Birnen, Nüsse, Honig, Oliven und Balsamico bringen Harmonie.



ZIMMERTEMPERATUR

Mindestens 30 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen.



Richtig schneiden

Je kräftiger der Käse, desto dünner die Scheiben für mehr Aromenbalance.

ITALIENISCHE KÄSEKULTUR

Jeder Käse erzählt die Geschichte seiner Region, seiner Menschen und ihrer Tradition.

Entdecken, probieren, genießen – und die Vielfalt Italiens schmecken.



TRADIZIONE • QUALITÀ



PASSIONE



WELCHER KÄSE WOFÜR?

DER PRAKTISCHE EINSATZ





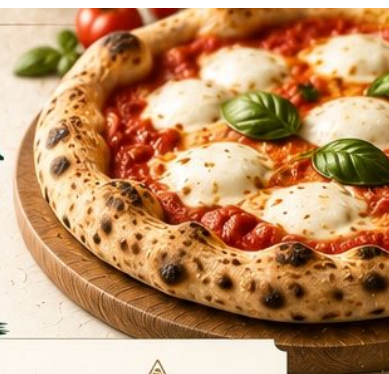
KAPITEL

KÄSE FÜR PIZZA

Die besten Käse für Perfektion auf dem Pizzaboden

Der richtige Käse macht den Unterschied.

Hier findest Du die besten italienischen Käse für Pizza – mit ihren Stärken, Eigenschaften und idealen Einsatzbereichen.



WORAUF ES BEI PIZZA-KÄSE ANKOMMT



GUTER SCHMELZ
Cremig, gleichmäßig
und nicht ölig



RICHTIGE FEUCHTIGKEIT
Für Saftigkeit,
nicht für Wasser



SCHÖNE BRÄUNUNG
Goldene Farbe und
aromatische Röstnoten



AUSGEWOGENER GESCHMACK
Passend zu Tomatensauce,
Kräutern & Belägen



AUTHENTISCH ITALIENISCH
Traditionelle Käse,
echter Geschmack

DIE BESTEN ITALIENISCHEN KÄSE FÜR PIZZA IM ÜBERBLICK

KÄSE	GESCHMACK (mild – kräftig)	SCHMELZ (1 = niedrig, 5 = perfekt)	FEUCHTIGKEIT (niedrig – hoch)	BRÄUNUNG (1 = gering, 5 = stark)	IDEAL FÜR	TIPPS & BESONDERHEITEN
FIOR DI LATTE <i>Der Klassiker</i> 	Mild, milchig, leicht säuerlich, fein und frisch.	● ● ● ● ● 5	● ● ● ● ●	3	• Pizza Napoletana • Margherita • Pizza Bianca • Alle klassischen Pizen	Traditioneller Mozzarella aus Kuhmilch. Perfekt für authentische neapolitanische Pizza.
MOZZARELLA DI BUFALA <i>Die Edle</i> 	Cremig, leicht süßlich, fein säuerlich, sehr aromatisch.	● ● ● ● ● 5	● ● ● ● ●	2	• Pizza Napoletana • Gourmet-Pizza • Margherita di Bufala	Aus Büffelmilch. Besonders cremig, intensiver Geschmack. Nicht zu heiß backen!
PROVOLONE <i>Der Aromatische</i> 	Mild bis würzig, leicht pikant, angenehm nussig.	● ● ● ● ● 4	● ● ● ● ●	4	• Würzige Pizen • Mit Salami, Schinken • Vegetarische Pizen	Provolone dolce für mild, provolone piccante für kräftigere Note. Sehr guter Schmelz.
SCAMORZA <i>Der Rauchige</i> 	Rauchig, mild, leicht salzig, fein elastisch.	● ● ● ● ● 4	● ● ● ● ●	4	• Pizza al Forno • Mit Gemüse • Mit würzigen Belägen	Geräucherter Käse. Schmilzt hervorragend und bringt Aroma & Röstaromen.
CACIOCAVALLO <i>Der Kräftige</i> 	Kräftig, würzig, leicht pikant, nussig-aromatisch.	● ● ● ● ● 3	● ● ● ● ●	5	• Würzige Pizen • Mit Salsiccia • Rustikale Pizen	Reifer Hartkäse. Hervorragend gerieben über die Pizza für intensives Aroma & Bräunung.
TALEGGIO <i>Der Cremige</i> 	Cremig, würzig, leicht pilzig, aromatisch.	● ● ● ● ● 5	● ● ● ● ●	3	• Gourmet-Pizen • Mit Pilzen • Weiße Pizen	Weichkäse mit Charakter. Schmilzt cremig und sorgt für vollmundigen Geschmack.
GORGONZOLA <i>Der Blauschimmel</i> 	Würzig, kräftig, leicht pikant, cremig.	● ● ● ● ● 4	● ● ● ● ●	3	• Pizza Bianca • Mit Birne, Walnuss • Besondere Pizen	Blauschimmelpilz. Wenig reicht – bringt intensive Würze und Tiefe.
ASIAGO <i>Der Vielseitige</i> 	Mild bis würzig, nussig, ausgewogen.	● ● ● ● ● 3	● ● ● ● ●	4	• Mit Gemüse • Mit Schinken • Alle Allround-Pizen	Fresco (mild) oder Stagionato (kräftiger). Ideal gerieben oder in Scheiben.

SO KOMBINIERT MAN KÄSE AUF PIZZA

Die perfekte Balance aus Schmelz, Geschmack und Aroma.



MILDER SCHMELZ + AROMA
Fior di Latte + Provolone
Cremig & mild mit aromatischer Tiefe.



CREMIG + HERZHAFT
Mozzarella di Bufala + Scamorza
Saftig, cremig mit rauchiger Note.



WÜRZIG + INTENSIV
Fior di Latte + Caciocavallo
Perfekt für kräftige, rustikale Pizen.



TIPPS FÜR PERFEKTEN PIZZAKÄSE

- ✓ Käse nicht zu kalt auf die Pizza geben – 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- ✓ Wenn möglich frisch reiben oder in Stücke zupfen – nicht zu fein schneiden.
- ✓ Zu viel Feuchtigkeit vermeiden – Mozzarella gut abtropfen lassen.
- ✓ Käse erst nach der Sauce verteilen, damit er optimal schmilzt.
- ✓ Backen bei hoher Temperatur (250–300 °C) für besten Schmelz und Aroma.



FAZIT

Jeder Käse hat seinen Moment.
Wähle den Käse passend zu Belag,
Tomatensauce und Backart.

**GUTE ZUTATEN.
ECHTE TRADITION.
UNVERGLEICHLICHER GESCHMACK.**



TRADIZIONE • QUALITÀ • PASSIONE



KAPITEL

KÄSE FÜR PASTA

Der richtige Käse für jedes Pastagericht

Der perfekte Käse macht den Unterschied.
Nicht jeder Käse passt zu jeder Sauce – hier findest Du die besten
Kombinationen für authentischen italienischen Genuss.



DER PERFEKTE KÄSE FÜR JEDEN PASTA-MOMENT



Der richtige Käse
unterstreicht die
Aromen der Sauce.



Hartkäse:
Am Ende darüber
– nicht mitkochen!



Cremige Käse:
Schonend schmelzen
lassen, nicht kochen.



Frisch reiben
oder hobeln für
maximales Aroma.



Weniger ist oft mehr –
Qualität vor
Quantität.



Käse & Pasta sind
ein Team – lass sie
harmonisieren!



CARBONARA

Cremig, würzig, klassisch



DIE BESTEN KÄSE



PECORINO ROMANO

Der Klassiker. Würzig,
salzig, intensiv. ★★★★★



PARMIGIANO REGGIANO

Milder, nussiger, cremiger.
Perfekte Balance. ★★★★★



GRANA PADANO

Milder, etwas sanfter
im Geschmack. ★★★★★

TIPP: Den Käse fein reiben und erst nach dem Abgießen
unterheben – so bleibt die Sauce cremig und perfekt.



CACIO E PEPE

Wenige Zutaten, großer Geschmack



DIE BESTEN KÄSE



PECORINO ROMANO

Die erste Wahl. Kräftig,
salzig, scharf. ★★★★★



PECORINO TOSCANO

Etwas milder, cremiger,
feine Würze. ★★★★★



PARMIGIANO REGGIANO

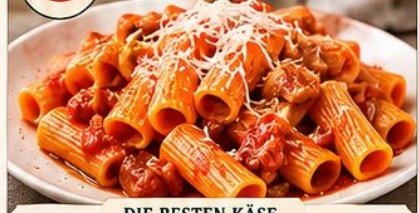
Für eine mildere Variante
oder Mischungen. ★★★★★

TIPP: Nudelwasser + Käse + Pfeffer = die perfekte
Emulsion. Kein Öl, kein Sahne – nur Tradition!



AMATRICIANA

Tomate, Guanciale, Pecorino



DIE BESTEN KÄSE



PECORINO ROMANO

Bringt Salz, Tiefe und
perfekte Würze. ★★★★★



PECORINO TOSCANO

Etwas milder,
runder im Geschmack. ★★★★★



GRANA PADANO

Für eine sanftere Note
oder zum Abrunden. ★★★★★

TIPP: Pecorino frisch reiben und großzügig
über die fertige Pasta geben.



PASTA AL FORNO

Überbacken, herzhaft, käsig



DIE BESTEN KÄSE



MOZZARELLA (Fior di Latte)

Für den perfekten Schmelz
und Fäden. ★★★★★



PARMIGIANO REGGIANO

Für Aroma, Würze und
goldene Kruste. ★★★★★



BESONDERER TIPP

Ein Hauch Ricotta oder
Besciamella macht es
cremig und saftig. ★★★★★

TIPP: Erst mit Mozzarella backen, dann nach Parmesan
oder Grana Padano goldbraun überbacken!



GEFÜLLTE PASTA

Ravioli, Tortellini, Cannelloni & Co.



DIE BESTEN KÄSE



RICOTTA

Die Basis für viele Füllungen.
Mild, leicht, vielseitig. ★★★★★



PARMIGIANO REGGIANO

Für Aroma in der Füllung
oder darüber gerieben. ★★★★★



GORGONZOLA (für besondere Füllungen)

Kräftig, cremig, ideal mit
Nüssen oder Spinat. ★★★★★

TIPP: Bei gefüllter Pasta weniger Käse über die Sauce
geben – die Füllung bringt bereits Geschmack.



CREMIGE SAUCEN

Cremig, samtig, vollmundig



DIE BESTEN KÄSE



PARMIGIANO REGGIANO

Schmilzt wunderbar, nussig,
perfekte Cremigkeit. ★★★★★



GORGONZOLA (mild)

Für kräftige, aromatische
Käse-Saucen. ★★★★★



TALEGGIO oder FONTINA

Für besonders cremige,
schmelzende Saucen. ★★★★★

TIPP: Käse bei niedriger Hitze einrühren –
so bleibt die Sauce seidig und glatt.

KÄSE RICHTIG EINSETZEN

- ✓ Hartkäse immer frisch reiben
oder hobeln – kein Fertigkäse!
- ✓ Käse erst am Ende zugeben –
so bleibt das Aroma erhalten.
- ✓ Mit Nudelwasser verbinden –
für die perfekte Textur.
- ✓ Bei kräftigen Käsesorten
lieber weniger – aber gut!



KURZ & KNAPP: WELCHER KÄSE WOFÜR?

- | | |
|-------------------------|---|
| Würzig & intensiv | → Pecorino Romano |
| Nussig & fein | → Parmigiano Reggiano |
| Mild & cremig | → Ricotta, Grana Padano,
Fontina, Taleggio |
| Kräftig & charaktervoll | → Gorgonzola, Pecorino Toscano |
| Schmelzend & mild | → Mozzarella, Fontina, Taleggio |

EXTRA-TIPP: DIE PERFEKTE KÄSE-KOMBINATION

- | | | |
|--|---|--|
| Mozzarella
+ Parmesan

Schmelz
+ Aroma | Ricotta
+ Pecorino

Cremig
+ Würzig | Gorgonzola
+ Walnuss

Kräftig
+ Nussig |
|--|---|--|

TRADIZIONE • QUALITÀ • PASSIONE



KAPITEL

KÄSE FÜR DIE KALTE KÜCHE

FRISCH, LEICHT & VOLLER GESCHMACK

In der kalten Küche zeigt Käse seine ganze Vielfalt.
Er bringt Frische, Cremigkeit, Würze und Textur –
perfekt für sommerliche Gerichte und mediterranen Genuss.



DER RICHTIGE KÄSE MACHT DEN UNTERSCHIED



FRISCH & NATÜRLICH

Leichte, milde Käse unterstreichen die natürlichen Aromen.



CREMIG & SAFTIG

Sorgen für angenehme Konsistenz und machen Gerichte rund.



VIELSEITIG KOMBINIERBAR

Passt zu Gemüse, Kräutern, Olivenöl, Früchten, Nüssen und vielem mehr.



LEICHT & BEKÖMMLICH

Ideal für leichte Gerichte, die schmecken und nicht beschweren.



PERFEKT FÜR JEDEN TAG

Schnell zubereitet und immer ein Genuss – zu jeder Jahreszeit.

CAPRESE

Der Klassiker der italienischen Küche – simpel, frisch und perfekt.



DIE BESTEN KÄSE

MOZZARELLA DI BUFALA

- ✓ Frisch, zart, milchig und leicht säuerlich.
- ✓ Cremig und saftig – die perfekte Balance zur Tomate.



BURRATA

- ✓ Cremiger Kern, buttrig und luxuriös.
- ✓ Für eine besonders raffinierte Caprese.



SO GEHT'S



Tomaten in Scheiben schneiden, Käse in Scheiben oder zupfen.



Mit frischem Basilikum, Olivenöl extra vergine, Meersalz & Pfeffer.



10 Minuten ziehen lassen – Fertig!

SALATE

Käse bringt Struktur, Cremigkeit und macht jeden Salat zum Highlight.



IDEALE KÄSE

MOZZARELLA

- ✓ Mild, saftig und frisch.
- ✓ Passt zu Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Rucola & Oliven.



RICOTTA SALATA

- ✓ Leicht salzig, fest und fein körnig.
- ✓ Perfekt zum Reiben über Salate.



SCAGLIE DI PARMIGIANO

- ✓ Nussig, aromatisch, umami pur.
- ✓ Hobeln statt reiben – für maximales Aroma.



TIPPS



Käse erst kurz vor dem Servieren zugeben.



Ein gutes Olivenöl macht den Unterschied.



Zitrone oder Balsamico heben die Aromen.

ANTIPASTI

Käse ist ein zentraler Bestandteil jeder italienischen Vorspeisenplatte.



TOP KÄSE FÜR ANTIPASTI

PROVOLONE

- ✓ Mild bis würzig, in Scheiben oder Würfeln.
- ✓ Schnittfest und aromatisch.



TALEGGIO

- ✓ Cremig, weich und aromatisch.
- ✓ Wunderbar zu Feigen, Mostarda & Nüssen.



PECORINO TOSCANO

- ✓ Würzig, leicht nussig.
- ✓ Perfekt zu Oliven, getrockneten Tomaten und Honig.



SERVIEREN MIT



Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, gegrilltes Gemüse.



Nüsse, Feigen, Trauben, Honig, Mostarda.



Dazu knuspriges Brot, Grissini oder Focaccia.

BRUSCHETTE

Käse verleiht jeder Bruschetta Cremigkeit, Würze und den perfekten Biss.



IDEALE KÄSE

RICOTTA

- ✓ Cremig, mild und leicht.
- ✓ Perfekt als Basis für süße und herzhaft Bruschette.



STRACCIATELLA

- ✓ Besonders cremig und zart.
- ✓ Herrlich zu Tomateo, Pesto oder Rucola.



GORGONZOLA DOLCE

- ✓ Mild-würzig und cremig.
- ✓ Mit Birne, Walnuss & Honig ein Traum.



IDEEN ZUM BELEGEN



Tomaten, Basilikum, Olivenöl, Oregano.



Rucola, Parma, Balsamico-creme, Pinienkerne.



Feigen, Birnen, Walnüsse, Honig.

ALLGEMEINE TIPPS

- ✓ Käse immer bei Zimmertemperatur servieren.
- ✓ Hochwertige Zutaten – weniger ist mehr.
- ✓ Frische Kräuter heben das Aroma.
- ✓ Gute Qualität bei Käse und Olivenöl ist entscheidend.



WEINEMPFEHLUNGEN



WEISSWEIN
Vermentino, Pinot Grigio, Falanghina, Soave
– frisch & leicht.



ROSÉ
Bardolino Chiaretto, Cerasuolo d'Abruzzo
– fruchtig & harmonisch.



ROTWEIN
Chianti, Valpolicella, Montepulciano
– elegant & ausgewogen.

FAZIT

Käse in der kalten Küche bringt Frische, Vielfalt und Genuss.
Ob simpel oder raffiniert – mit dem richtigen Käse wird jede kalte Speise zum Italien-Erlebnis.



KÄSE RICHTIG KOMBINIEREN





KAPITEL

KÄSEPLATTE & PURER GENUSS

KÄSE GIESSSEN, WIE ER GEDACHT IST.

Eine gute Käseplatte erzählt eine Geschichte –
von Regionen, Traditionen und Menschen.
Entdecke die besten italienischen Käse für den puren Genuss
und ihre perfekten Begleiter.



DIE BESTEN ITALIENISCHEN KÄSE ZUM PUR GENIESSEN

KÄSE	CHARAKTER & GESCHMACK	KONSISTENZ & REIFE	PERFEKTE BEGLEITER	WORAUF ACHTEN?
PARMIGIANO REGGIANO DOP <i>Emilia-Romagna</i> 	Nussig, aromatisch, kräftig mit feiner Süße und langer Tiefe. 	Hartkäse 24–36 Monate gereift körnig, kristallin, bröckelt leicht. ● ● ● ● ● ○ ○ - kräftig	 Feigen, Trauben  Aceto Balsamico Tradizionale  Walnüsse, Mandeln  Honig, Feigensenf  Kräftige Rotweine	Bei Raumtemperatur servieren (ca. 20 °C). In kleine Stücke brechen – nicht schneiden.
TALEGGIO DOP <i>Lombardei</i> 	Cremig, mild-würzig, leicht pilzig mit feiner Note von Unterholz. 	Weichkäse Teig weich, cremig, Rinde essbar. Bei Reife sehr cremig. ● ● ● ● ● ○ ○ - mild	 Birnen, Trauben  Walnüsse  Honig  Polenta-Cracker  Leichte Weißweine	Nicht zu kalt servieren – mind. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
GORGONZOLA DOP <i>Piemont, Lombardei</i> 	Kräftig, würzig, leicht pikant mit feiner Cremigkeit und salziger Tiefe. 	Weichkäse Cremig bis streichfähig, marmoriert. Je reifer, desto würziger. ● ● ● ● ● ○ ○ - kräftig	 Birnen, Feigen  Walnüsse  Honig  Süßer Mostarda  Portwein, Süßwein	Blaukäse und Süße passen perfekt – das mildert die Schärfe und hebt das Aroma.
PECORINO TOSCANO DOP <i>Toskana</i> 	Würzig, aromatisch, leicht pikant mit feiner Schärfe im Abgang. 	Hartkäse Je nach Reife fest bis kompakt, teilweise körnig. ● ● ● ● ● ○ ○ - kräftig	 Trauben, Feigen  Nüsse  Oliven  Brot, Crostini  Kräftige Rotweine	Verschiedene Reifestufen probieren – junge Pecorino sind milder, gereifte sehr aromatisch.
ASIAGO DOP <i>Venetien, Trentino</i> 	Mild bis würzig, nussig, mit feiner Süße und angenehmer Beschaffenheit. 	Schnittkäse Halbfest bis fest, geschmeidig, mild im jungen Zustand. ● ● ● ● ● ○ ○ - mild	 Äpfel, Weintrauben  Walnüsse  Brot, Grissini  Leichte Weißweine  Kräuterhonig	Jüngere Asiago zu fruchtigen Weißweinen, gereifte zu kräftigeren Weinen kombinieren.
CACIOCAVALLO <i>Südtalien</i> 	Aromatisch, leicht pikant mit feiner nussiger Note. 	Schnittkäse Halbfest, elastisch, mit fester Struktur. ● ● ● ● ● ○ ○ - aromatisch	 Getrocknete Tomaten  Oliven  Nüsse  Rustikales Brot  Kräftige Rotweine	In dünne Scheiben schneiden und etwas Temperatur annehmen lassen.

SO STELLST DU DIE PERFEKTE KÄSEPLATTE ZUSAMMEN

- 1 VIELFALT**
Wähle verschiedene Käsestile:
frisch, weich, halbfest,
hart und blau.

- 2 AUS ITALIEN**
Setze auf Käse aus
verschiedenen Regionen
Italiens.

- 3 TEXTUR & INTENSITÄT**
Von mild nach kräftig
anordnen – so entsteht
eine Geschmackskreise.

- 4 BEGLEITER**
Süß, salzig, knusprig, frisch –
sorge für Kontraste und
Balance.


WEICH & CREMIG
z. B. Taleggio,
Gorgonzola

FRISCH & MILCHIG
z. B. Mozzarella di Bufala,
Ricotta Salata

SÜSS & FRUCHTIG
Trauben, Feigen,
getrocknete Früchte,
Honig

HART & KRÄFTIG
z. B. Parmigiano Reggiano,
Pecorino Toscano

KNUSPRIG & SALZIG
Nüsse, Oliven,
Cracker, Grissini

Weniger ist oft mehr –
aber gute Qualität ist alles.
Lieber 5 gute Käse als 10 mittelmäßige.

WEINEMPFEHLUNGEN ZUM KÄSE

- LEICHTE & FRISCHE KÄSE**
(z. B. Ricotta, Mozzarella, Asiago jung)
Weißwein: Pinot Grigio, Vermentino,
Lugana, Soave
- CREMIGE & WEICHE KÄSE**
(z. B. Taleggio, Burrata)
Weißwein: Chardonnay, Arneis
Rosé: Bardolino Chiaretto
- KRÄFTIGE & WÜRZIGE KÄSE**
(z. B. Gorgonzola, Pecorino, Caciocavallo)
Rotwein: Chianti, Montepulciano d'Abruzzo,
Aglianico, Primitivo
- HARTKÄSE & LANGE REIFE**
(z. B. Parmigiano Reggiano, Grana)
Rotwein: Barolo, Brunello di Montalcino,
Amarone
Oder: Vin Santo, Moscato d'Asti (süß)

GUT ZU WISSEN

Italienische Käse sind Ausdruck von Tradition,
Terroir und Leidenschaft. Genieße sie bewusst
und in guter Gesellschaft.



DER MOMENT ZÄHLT

Eine Käseplatte ist mehr als Essen –
sie ist ein Moment zum Teilen,
Genießen und Erinnern.



FAZIT

Die besten italienischen Käse entfalten ihr volles Aroma,
wenn Du sie pur genießt – mit den richtigen Begleitern,
einem guten Wein und Zeit.





KAPITEL 4

KÄSE + KÄSE

DIE KUNST DES KOMBINIERENS

Guter Käse allein ist ein Genuss.
Die richtige Kombination macht ihn unvergesslich.



GRUNDSÄTZE GUTER KOMBINATIONEN



AUSGEWOGENHEIT

Gegensätze ergänzen sich – zu ähnlich wird schnell langweilig.



KONTRAST & HARMONIE

Mild + kräftig,
cremig + würzig,
weich + hart.



TEXTUR SPIELT MIT

Verschiedene Konsistenzen
sorgen für Spannung
am Gaumen.



AROMA-TIEFE

Kombiniere nach Intensität –
vom milden Einstieg bis zum
aromatischen Finish.



WENIG IST MEHR

2–3 Käsesorten reichen.
Qualität und Balance
sind entscheidend.

BEWÄHRTE KOMBINATIONSPRINZIPIEN

MILD + KRÄFTIG

Der Klassiker.
Milder Käse bringt Ruhe,
kräftiger Käse bringt
Charakter.



z. B. Mozzarella
oder Brie



z. B. Parmigiano Reggiano
oder Pecorino



BEISPIEL

Cremiger, milder Käse
trifft auf würzig-umami.
Eine perfekte Balance.



CREMIG + WÜRZIG

Weiche, cremige Texturen
treffen auf intensive
Aromen.



z. B. Straciatella
oder Robiola



z. B. Gorgonzola
oder Stilton



BEISPIEL

Die Cremigkeit mildert die
Würze, der würzige Käse
bringt Tiefe und Länge.



WEICH + HART

Verschiedene Konsistenz –
ein spannendes
Mundgefühl.



z. B. Taleggio
oder Camembert



z. B. Grana Padano
oder Pecorino Sardo



BEISPIEL

Zart und schmelzend
trifft auf kernig und
bröckelig.



SCHMELZKÄSE + HARTKÄSE

Schmelz für die Textur,
Hartkäse für Aroma
und Würze.



z. B. Fior di Latte
oder Provolone Dolce



z. B. Parmigiano Reggiano
oder Pecorino Romano



BEISPIEL

Perfekt für Pizza,
Pasta al forno oder
überbackene Gerichte.



WEITERE GELUNGENE KÄSE + KÄSE KOMBINATIONEN



ZIEGENKÄSE +
PARMIGIANO

Frisch & leicht säuerlich
trifft auf nussig & würzig.
Tolles Duo für Salate
und Antipasti.



ASIAGO +
TALEGGIO

Mild & nussig trifft auf
cremig & aromatisch.
Harmonisch und
ausgewogen.



PROVOLONE PICCANTE +
GORGONZOLA

Würzig & pikant trifft auf
cremig & kräftig.
Für Liebhaber intensiver
Aromen.



BRIE +
PECORINO

Sahnig & mild trifft auf
salzig & würzig.
Ein elegantes, französisch-
italienisches Paar.



SCAMORZA +
GRANA PADANO

Leicht rauchig trifft auf
nussig oder süß.
Ideal für warme Gerichte
und Aufläufe.

DIE GOLDENE REGEL

Nicht möglichst viele Käse kombinieren –
sondern unterschiedliche Eigenschaften.

- ✓ Maximal 2–3 Käsesorten pro Platte oder Gericht.
- ✓ Achte auf Balance in Geschmack und Textur.
- ✓ Eine gute Kombination bleibt im Gedächtnis, nicht die größte Auswahl.



DAS PRINZIP FÜR JEDE KOMBINATION

SCHMELZ + AROMA + FINISH



SCHMELZ

Die Basis – cremig,
weich, mild.
Sorgt für Textur und
Ausgewogenheit.



AROMA

Der Charakter – würzig,
nussig, kräftig.
Bringt Tiefe und
Geschmack.



FINISH

Das Finale – salzig,
pikant oder süß.
Bleibt angenehm im
Nachklang.



WENIGER IST MEHR. DIE RICHTIGE KOMBINATION MACHT DEN UNTERSCHIED.





KAPITEL 4

KÄSE + ZUTATEN

WAS PASST ZU WELCHEM KÄSE?

Die richtigen Zutaten heben den Käse auf ein neues Level.
Hier siehst Du, welche Kombinationen harmonisieren
und welche Gerichte daraus entstehen.



ZUTAT	CHARAKTER	DIE BESTEN KÄSE DAZU	BEISPIEL-GERICHTE / IDEEN
TOMATE 	Frisch, saftig, leicht säuerlich, bringt Fruchtigkeit und Balance.	 Mozzarella di Bufala  Burrata  Ricotta Salata  Pecorino Toscano	 CAPRESE Tomate, Mozzarella di Bufala, Basilikum, Olivenöl, Salz.
BASILIKUM 	Aromatisch, frisch, leicht süßlich, unterstreicht mediterrane Aromen.	 Mozzarella di Bufala  Ricotta  Straciatella  Scamorza Affumicata	 PESTO ALLA GENOVESE Basilikum, Pinienkerne, Parmesan oder Pecorino, Olivenöl.
PILZE 	Erdig, umami, herzhaft – verstärkt die Tiefe und Komplexität.	 Taleggio  Fontina  Grana Padano  Parmigiano Reggiano	 TAGLIATELLE AI FUNGHI Pilze, Sahne, Parmesan, Petersilie.
BIRNE 	Süß, saftig, leicht blumig – ein perfekter Kontrast.	 Gorgonzola Dolce  Taleggio  Pecorino Toscano  Brie	 BIRNE & KÄSE Mit Walnüssen und Honig – ein Klassiker.
FEIGE 	Süß, aromatisch, leicht honigartig – harmonisiert mit würzigen Käsesorten.	 Gorgonzola Piccante  Pecorino Romano  Caprino (Ziegenkäse)  Parmigiano Reggiano	 FEIGE & KÄSE Mit Balsamico oder Honig – intensiv & edel.
WALNUSS 	Nussig, leicht bitter, bringt Crunch und Tiefe ins Spiel.	 Gorgonzola  Pecorino Toscano  Taleggio  Parmigiano Reggiano	 SALAT MIT KÄSE Rucola, Walnüsse, Parmesan, Olivenöl, Zitronensaft.
TRÜFFEL 	Intensiv, erdig, luxuriös – braucht einen Käse mit Charakter.	 Parmigiano Reggiano  Pecorino Romano  Taleggio  Brie (Trüffelbrie)	 TAGLIOLINI AL TARTUFO Trüffel, Butter, Parmesan – mehr braucht es nicht.
PROSCIUTTO 	Zart, salzig, leicht süßlich – bringt Umami und Tiefe.	 Mozzarella di Bufala  Burrata  Parmigiano Reggiano  Pecorino Toscano	 MELONE & PROSCIUTTO Melone, Prosciutto, Parmesan – ein Sommerklassiker.
MORTADELLA 	Mild, würzig, leicht süßlich – liebt cremige, milde Käse.	 Straciatella  Burrata  Scamorza Affumicata  Robiola	 MORTADELLA E PANINO Mit Straciatella oder Robiola – cremig & köstlich.
SALSICCIA 	Würzig, kräftig, leicht pikant – braucht Käse mit Schmelz oder Punch.	 Provolone Piccante  Scamorza Affumicata  Pecorino Romano  Parmigiano Reggiano	 PIZZA CON SALSICCIA Tomatensauce, Salsiccia, Fior di Latte, Pecorino – irresistibel!

SO FUNKTIONIERT ES

- ✓ Achte auf Kontrast: süß & salzig, mild & kräftig, cremig & knackig.
- ✓ Regional denken: Zutaten aus derselben Region harmonisieren oft besonders gut.
- ✓ Weniger ist mehr: Wenige, aber hochwertige Zutaten bringen das beste Ergebnis.



DIE WICHTIGSTE ERKENNTNIS

Schmelz + Aroma + Finish



SCHMELZ
Für Textur und
Mundgefühl.



AROMA
Für Geschmack
und Tiefe.



FINISH
Für Nachhall und
Balance.

Eine gute Kombination braucht nicht viele Zutaten –
sondern die richtigen.

TIPP

Probieren Sie sich aus!
Ihr Geschmack entscheidet.
Diese Kombinationen sind
bewährte Ausgangspunkte –
aber die beste Kombination
ist die, die Sie schmeckt.



KÄSE LIEBT GUTE ZUTATEN – UND GUTE ZUTATEN LIEBEN GUTEN KÄSE.



KAPITEL 4

KÄSE + WEIN

DER RICHTIGE WEIN ZUM KÄSE

Die richtige Kombination hebt den Geschmack von Käse und Wein auf ein neues Level.



DIE 5 GRUNDREGELN FÜR KÄSE & WEIN

1 FRISCH & MILD

Zarte, frische Käse lieben leichte, fruchtige Weißweine.



LEICHTE WEISSWEINE

- Pinot Grigio
- Vermentino
- Sauvignon Blanc
- Grüner Veltliner
- Lugana

Frisch, fruchtig, leicht & belebend.



2 CREMIG & WEICH

Cremige, milde Käse brauchen Weine mit weicher Säure und runder Struktur.



WEISSWEIN oder LEICHTER ROTWEIN

- Chardonnay (unholz)
- Pinot Grigio
- Soave
- Bardolino
- Schiava

Harmonisch, weich, nicht zu kräftig.



3 WÜRZIG & AROMATISCH

Aromatische, würzige Käse brauchen Weine mit mehr Charakter und Struktur.



KRÄFTIGERE WEISS- ODER ROTWEINE

- Gewürztraminer
- Viognier
- Pinot Grigio (reifer)
- Chianti
- Primitivo
- Nero d'Avola

Mehr Struktur, würzige Aromen, guter Gegenpart.



4 HART & GEREIFT

Hartkäse mit langer Reife brauchen kräftige Rotweine mit Tiefe und Länge.



KRÄFTIGER ROTWEIN

- Barolo
- Brunello di Montalcino
- Amarone della Valpolicella
- Cabernet Sauvignon
- Syrah / Shiraz

Tannin & Tiefe treffen auf Salz, Umami und Komplexität.



5 BLAUSCHIMMEL

Intensive, salzige und pikante Käse brauchen Süße, die ausgleicht und verbindet.



SÜSSWEIN

- Moscato d'Asti
- Passito (z. B. Pantelleria)
- Vin Santo
- Sauternes
- Spätlese / Auslese

Süße trifft auf Salz – ein perfektes Gleichgewicht.



WICHTIG ZU WISSEN

- ✓ Achte auf Balance: Kein Element darf das andere überdecken.
- ✓ Regionale Nähe hilft oft: Was zusammen gewachsen ist, passt häufig auch zusammen.
- ✓ Probieren geht über Studieren: Dein Geschmack entscheidet am Ende.



DIE WICHTIGSTE ERKENNTNIS

SCHMELZ + AROMA + FINISH



SCHMELZ (Textur)

Der Käse bringt Cremigkeit und Fülle.



AROMA (Geschmack)

Der Käse bringt Charakter und Aromatiefe.



FINISH (Nachhall)

Der Wein bringt Länge und einen harmonischen Ausklang.

Eine gute Kombination braucht nicht viele Zutaten – sondern die richtigen.

TIPP FÜR DIE PRAXIS

Starte mit kleinen Portionen und finde Deine persönlichen Lieblingskombinationen.



Weniger ist oft mehr – Qualität und Harmonie schlagen Quantität.



EINKAUF & LAGERUNG





KAPITEL 5

EINKAUF & LAGERUNG

SO KAUFST UND BEHANDELST DU KÄSE RICHTIG

Guter Käse beginnt beim Einkauf – und bleibt nur dann ein Genuss, wenn er richtig gelagert und behandelt wird.



1 WORAUF BEIM KAUF ACHTEN?



HERKUNFT

Achte auf die Herkunftsangabe. Regionale Produkte stehen oft für Qualität, Tradition und kurze Wege.



DOP / g.U.

Siegel wie DOP (Denominazione di Origine Protetta) oder g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) garantieren Herkunft, traditionelle Herstellung und geprüfte Qualität.



REIFEGRAD

Jeder Käse hat seinen perfekten Reifeegrad. Jung = mild und cremig
Reif = aromatisch und würzig



VERPACKUNG

Am besten in Käsepapier oder offener Theke kaufen. Vermeide luftdichtes Plastik – Käse muss atmen können.



AUSSEHEN

Die Rinde sollte zur Sorte passen. Natürliche Rinde darf unregelmäßig sein. Wichtig: keine Risse, keine Verfärbungen, keine Feuchtigkeit.



GERUCH

Ein guter Käse duftet aromatisch und angenehm nach Milch, Nüssen oder Pilzen. Scharfer, saurer oder ammoniakhafter Geruch ist ein Warnsignal.



HÄNDLER / FRISCHETHEKE

Kaufe bei Fachhändlern oder an der Frischetheke. Dort wird der Käse richtig gelagert und du erhältst kompetente Beratung.



2 RICHTIG LAGERN



TEMPERATUR

Ideale Temperatur: 6 – 10 °C
Nicht zu kalt!
Käse mag es kühl, aber nicht eisig.



KÄSEPAPIER

Wickle Käse in spezielles Käsepapier oder Backpapier ein. Es schützt und lässt den Käse atmen.



ATMUNG

Käse ist ein lebendiges Produkt und braucht Luft. Nie luftdicht verpacken! So bleibt er frisch und entwickelt sein Aroma.



GERÜCHE TRENNEN

Käse nimmt Gerüche leicht an. Daher separat aufbewahren und gut einwickeln.



VOR DEM ESSEN TEMPERIEREN

Nimm den Käse 30–60 Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank. So entfaltet er sein volles Aroma und seine Textur.



GUTE PFLEGE = MAXIMALER GENUSS



Richtig kaufen
Mit Sorgfalt auswählen



Richtig lagern
Käse atmen lassen



Richtig temperieren
Aroma genießen



Richtig genießen
Einfach unwiderstehlich!

SNHELL-CHECK: GUTER KÄSE?

- ✓ Herkunft bekannt / DOP oder g.U.
- ✓ Rinde und Aussehen passend zur Sorte
- ✓ Angenehmer, natürlicher Geruch
- ✓ Am besten an der Frischetheke gekauft
- ✓ Richtig verpackt und gelagert
- ✓ Vor dem Essen temperiert



TIPPS FÜR UNTERWEGS



Nutze eine Kühltasche für den Transport.



Lass Käse nicht lange bei Raumtemperatur.



Käse zum Schluss einkaufen.

♥ MERKE DIR

Käse ist ein Naturprodukt. Behandle ihn mit Respekt – dann belohnt er dich mit unvergleichlichem Geschmack.



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM KAUF UND ENDET MIT GENUSS.





KAPITEL 5

HALTBARKEIT, EINFRIEREN & QUALITÄT

GENUSS BEGINNT MIT WISSEN.

So bleibt Käse länger frisch – und du erkennst,
wann er noch gut ist.



WIE LANGE HÄLT KÄSE?

KÄSE-TYP	BEISPIELE	GEÖFFNET IM KÜHLSCHRANK (4–8 °C)	UNGEÖFFNET IM KÜHLSCHRANK
	Mozzarella, Ricotta, Mascarpone	3 – 5 Tage	siehe Verpackung (meist kurz)
	Camembert, Brie, Robiola	5 – 7 Tage	1 – 2 Wochen
	HALBFESTER KÄSE Gouda, Tilsiter, Provolone	2 – 3 Wochen	3 – 6 Wochen
	HARTKÄSE Parmesan, Pecorino, Grana Padano	3 – 4 Wochen	6 – 12 Monate
	BLAUSCHIMMELKÄSE Gorgonzola, Stilton, Roquefort	1 – 2 Wochen	3 – 6 Wochen
	ZIEGENKÄSE Ziegenfrischkäse,	5 – 7 Tage	1 – 2 Wochen



TIPP: Käse immer gut verpackt und im Gemüsefach lagern.
So bleibt er länger frisch und aromatisch.



EINFRIEREN – JA ODER NEIN?

Ampelsystem für Käse

✓ GUT GEEIGNET

✓ Hartkäse (gerieben)
z. B. Parmesan, Pecorino



✓ Hartkäse (am Stück)
z. B. Grana Padano



✓ Halbfester Käse
z. B. Gouda, Edamer



🟡 BEDINGT GEEIGNET

✓ Weichkäse (am Stück)
z. B. Brie, Camembert



✓ Blauschimmelkäse
z. B. Gorgonzola



✓ Ziegenkäse (halbfest)
z. B. Manchego



✗ LIEBER NICHT

✗ Frischkäse
z. B. Mozzarella, Ricotta, Mascarpone



✗ Sehr weiche Käse
z. B. Taleggio, Stracchino



✗ Käse mit Naturrinde
(z. B. gereifter Brie)



SO GEHT'S: Gut verpacken (Käsepapier + Gefrierbeutel), Luft rausdrücken, beschriften und bis zu 3 Monate einfrieren. Langsam im Kühlschrank auftauen.



IST DER KÄSE NOCH GUT?

Die wichtigsten Anzeichen im Überblick

✓ WAS IST NORMAL?



AUSTROCKNUNG

Leichte, trockene Ränder sind normal – einfach abschneiden.



KRISTALLE

Weißer Kristalle (Aminosäure-Kristalle) bei Hartkäse sind ein Qualitätsmerkmal.



EDELSCHIMMEL

Weißer, flaumiger Schimmel bei Weichkäsen ist gewollt und unbedenklich.



NATÜRLICHER GERUCH

Der Geruch kann je nach Sorte intensiv, würzig oder leicht sauerlich sein – das ist normal.

✗ WANN LIEBER ENTSORGEN?



UNGEWÖHNLICHER GERUCH

Stechend, ammoniakalisch, faulig oder nach Chemie riechend.



SCHLEIMIGE OBERFLÄCHE

Glitschige, klebrige oder nasse Stellen auf der Käsoberfläche.



FALSCHER SCHIMMEL

Bunter Schimmel (grün, rot, schwarz, pink) bei Hart- und Weichkäse – nicht nur außen.



VERDORBENER GESCHMACK

Deutlich bitter, seifig, scharf stechend oder faulig – besser nicht riskieren.

NOCH GUT? – ENTSCHEIDUNGSHILFE



Im Zweifel gilt: Lieber entsorgen als riskieren!

- AUF EINEN BLICK – DAS WICHTIGSTE



Richtig kaufen
Achte auf Qualität, Frische und Herkunft.



Richtig lagern
Kühl (4–8 °C), in Käsepapier, geschützt und atmungsaktiv.



Haltbarkeit beachten
Je nach Käsesorte von wenigen Tagen bis zu mehreren Monaten.



Einfrieren mit Plan
Nicht jeder Käse eignet sich. Richtig verpackt macht's den Unterschied.



Mit den Sinnen prüfen
Sehen, riechen, schmecken – deine besten Werkzeuge für Genuss und Sicherheit.

**GUTER KÄSE
VERDIENT GUTE PFLEGE –
DANN BLEIBT ER LÄNGER
EIN GENUSS.**

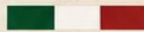


GUTE QUALITÄT BEGINNT BEIM KAUF UND ENDET MIT RESPEKT UND PFLEGE.





DER KÄSE-KOMPASS





KAPITEL

DER KÄSE-KOMPASS

WIE VERHÄLT SICH KÄSE BEIM KOCHEN?



Jeder Käse hat seinen eigenen Charakter. Hier untersuchst Du, wie Käse schmilzt – und welcher am besten zu deinem Gericht passt.



SCHMELZEN

WELCHER KÄSE SCHMILZT WIE?

Schmelzverhalten ist der Schlüssel für perfekte Pizza, Pasta, Gratins & Co.

KÄSE	HERKUNFT / TYP	SCHMELZ-TYP	WIE ER SICH VERHÄLT	SCHMELZ-GRAD	CREMIGKEIT	BESTE VERWENDUNG
FIOR DI LATTE (aus Kuhmilch) 	Kuhmilch Frishkäse	SEHR CREMIG 	Schmilzt schnell und gleichmäßig, wird weich und cremig. Bildet eine milde, elastische Schicht.	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	 Pizza Napoletana, Focaccia, Panini, gefüllte Teigtaschen
MOZZARELLA DI BUFALA 	Büffelmilch Frishkäse	CREMIG & SAFTIG 	Schmilzt sehr cremig, bleibt saftig und zart. Weniger Fäden, dafür intensiver Geschmack.	● ● ● ● ○	● ● ● ● ●	 Pizza, Caprese warm, Lasagne, gefülltes Gemüse
SCAMORZA (affumicata oder bianca) 	Kuhmilch Pasta Filata	ELASTISCH & FÄDIG 	Schmilzt elastisch, zieht schöne Fäden und bleibt dabei angenehm schnittfest.	● ● ● ● ●	● ● ● ● ○	 Pizza, Sandwiches, überbackene Gerichte, Toast
PROVOLONE 	Kuhmilch Pasta Filata	FÄDIG & AROMATISCH 	Schmilzt gut, wird elastisch und zieht Fäden. Aromatisch und leicht würzig.	● ● ● ● ○	● ● ● ○ ○	 Pizza, Pasta al Forno, Gratin, überbackene Aufläufe
CACIOCAVALLO 	Kuhmilch Pasta Filata	ELASTISCH & LEICHT ZIEHEND 	Schmilzt gleichmäßig, leicht elastisch, mit angenehmem Biss. Nicht zu weich.	● ● ● ○ ○	● ● ● ○ ○	 Gegrilltes Gemüse, Aufläufe, Panini, Antipasti warm
TALEGGIO 	Kuhmilch Weichkäse	SEHR CREMIG & WEICH 	Schmilzt sehr weich und cremig, wird fließend und aromatisch würzig.	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ●	 Risotto, Polenta, Ofenkartoffeln, überbackene Gerichte
GORGONZOLA 	Kuhmilch Blauschimmel	CREMIG & VERLAUFEND 	Schmilzt cremig und wird fließend, aber keine Fäden. Würzig und intensiv.	● ● ○ ○ ○	● ● ● ● ○	 Risotto, Pasta, überbackene Birnen, Sauce, Polenta
PARMIGIANO REGGIANO 	Kuhmilch Hartkäse	SCHMILZT LANGSAM 	Schmilzt kaum, wird eher cremig-granulös und intensiv im Geschmack.	● ○ ○ ○ ○	● ○ ○ ○ ○	 Überbacken (leicht), Risotto, Pasta, als Kruste



SCHMELZ-GRAD

● ● ● ● ● = sehr stark schmelzend
● ● ● ● ○ = gut schmelzend
● ● ● ○ ○ = mäßig schmelzend
● ○ ○ ○ ○ = wenig schmelzend
○ ○ ○ ○ ○ = kaum schmelzend



CREMIGKEIT

● ● ● ● ○ = sehr cremig
● ● ● ○ ○ = cremig
● ● ○ ○ ○ = eher trocken
● ○ ○ ○ ○ = trocken
○ ○ ○ ○ ○ = sehr trocken



SCHMELZ-TYPEN ERKLÄRT

Cremig
wird weich und cremig, ohne Fäden.
Elastisch & fädig
zieht Fäden, bleibt elastisch.
Schmilzt langsam
verändert Struktur, wird cremig oder körnig.

SO TESTEST DU ES

Ein Stück Käse langsam erhitzen:

- ✓ Wie schnell schmilzt er?
- ✓ Wird er cremig oder fädig?
- ✓ Läuft er davon oder bleibt er stabil?
- ✓ Wie ist der Geschmack während des Schmelzens?



PROFI-TIPPS



Für Pizza: Fior di Latte, Bufala, Scamorza, Provolone.



Für Gratins: Taleggio, Provolone, Scamorza.



Für Saucen: Gorgonzola, Taleggio.



Für intensives Aroma: Hartkäse wie Parmesan nur zum Schluss oder leicht überbacken.

MERKE DIR

Der richtige Käse macht den Unterschied zwischen gut und großartig.
Schmelzverhalten ist Geschmack in Aktion!



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM VERSTEHEN – UND ENDET IM GENUSS.



KAPITEL DER KÄSE-KOMPASS

WIE VERHÄLT SICH KÄSE BEIM KOCHEN?



BRÄUNEN & ÜBERBACKEN

WELCHER KÄSE SORGT FÜR DIE PERFEKTE KRUSTE?

Nicht jeder Käse bräunt gleich. Hier siehst Du, wer Farbe bekommt – und wer lieber cremig bleibt.

KÄSE	BRÄUNUNG (Farbe)	KRUSTENBILDUNG (Oberfläche)	FETTABGABE (beim Erhitzen)	TEMPERATURVERTRÄGLICHKEIT (Ofentauglichkeit)	BESTE VERWENDUNG
PARMIGIANO REGGIANO 	●●●●● sehr stark goldbraun	●●●●● sehr gute Kruste, knusprig	●●●●○ mäßig trockener Käse	●●●●● sehr hoch bis 220 °C+	 überbacken, gratinieren, Kruste bilden, Finish  Lasagne, Pasta al Forno, Risotto, Gratin
GRANA PADANO 	●●●●○ stark goldgelb	●●●●○ gute Kruste, leicht knusprig	●●●●○ mäßig	●●●●● sehr hoch bis 220 °C+	 überbacken, gratinieren, Pasta, Risotto  Aufläufe, Suppen, Gemüsegerichte
PECORINO ROMANO 	●●●●○ stark goldgelb	●●●●○ gute Kruste, herzhaft knusprig	●●●●○ mäßig	●●●●● sehr hoch bis 220 °C+	 überbacken, Pasta, Aufläufe  Cacio e Pepe, Gratin, herzhafte Gerichte
PROVOLONE 	●●●●○ mittel goldgelb	●●●●○ leichte Kruste, weich	●●●●○ relativ hoch schmilzt fettig	●●●●○ hoch bis 200 °C	 überbacken, schmelzen, Sandwiches  Pizza, Panini, Focaccia
SCAMORZA 	●●●●○ mittel goldgelb	●●●●○ leichte Kruste, elastisch	●●●●○ relativ hoch schmilzt gut	●●●●○ hoch bis 200 °C	 schmelzen, überbacken, Fäden ziehen  Pizza, Pasta al Forno, gefüllte Teigtaschen
TALEGGIO 	●●●●○ wenig hellgelb	●●●●○ weiche Kruste, kaum knusprig	●●●●● hoch cremig & fettig	●●●●○ mittel bis 180–190 °C	 schmelzen, cremige Überbackungen  Risotto, Polenta, Aufläufe, warme Sandwiches
GORGONZOLA 	●○○○○ sehr wenig kaum Farbe	●○○○○ keine Kruste, bleibt cremig	●●●●○ relativ hoch cremig & würzig	●●○○○ niedriger bis 160–170 °C	 schmelzen, überbacken ohne Kruste  Risotto, Pasta, Birnen, Polenta, Saucen
MOZZARELLA 	●○○○○ sehr wenig kaum Farbe	●○○○○ keine Kruste, bleibt weich	●●●●○ relativ hoch wässrig	●●○○○ mittel bis 180 °C	 schmelzen, überbacken, weich & cremig  Pizza, Lasagne, Aufläufe, überbackene Gemüse

BRÄUNUNG (FARBE)

- = sehr stark (dunkelbraun)
- = stark (goldbraun)
- = mittel (goldgelb)
- = wenig (hellgelb)
- = sehr wenig / keine Farbe

KRUSTENBILDUNG

- = sehr knusprig & fest
- = gute Kruste
- = leichte Kruste
- = weiche Kruste
- = keine Kruste

FETTABGABE

- = sehr hoch
- = relativ hoch
- = mäßig
- = gering
- = sehr gering

TEMPERATURVERTRÄGLICHKEIT

- = sehr hoch (220 °C+)
- = hoch (bis 200 °C)
- = mittel (bis 180–190 °C)
- = niedriger (bis 160–170 °C)
- = nicht hitzebeständig

SO GELINGT DIE PERFEKTE KRUSTE

- ✓ Käse fein reiben – so verteilt er sich gleichmäßig.
- ✓ Bei hoher Hitze starten – für Farbe und Röststoffe.
- ✓ Oberhitze oder Grillfunktion am Ende zuschalten.
- ✓ Nicht zu früh abdecken – Feuchtigkeit verhindert Bräunung.
- ✓ Hartkäse oder halbfeste Käse ergeben die beste Kruste.



PROFI-TIPP

Kombiniere Käse für Geschmack & Kruste:
z. B. Mozzarella für die cremige Basis
+ Parmigiano Reggiano für die knusprige Kruste.

„Eine gute Kruste ist
die Krönung eines Gerichts.“



WUSSTEST DU?

Die Maillard-Reaktion sorgt für Bräunung und Aroma.
Sie entsteht, wenn Eiweiß und Zucker bei hoher
Hitze reagieren – deshalb bräunen Hartkäse
besser als weiche Käse.



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM VERSTEHEN – UND ENDET IM GENUSS.





KAPITEL DER KÄSE-KOMPASS WIE VERHÄLT SICH KÄSE BEIM KOCHEN?

Käse bringt mehr in ein Gericht als nur Geschmack.
Seine Feuchtigkeit und Konsistenz entscheiden über Saftigkeit, Cremigkeit und Textur.



FEUCHTIGKEIT & KONSISTENZ

WAS MACHT KÄSE MIT EINEM GERICHT?

Je nach Feuchtigkeit und Struktur verändert Käse
Saftigkeit, Cremigkeit und Mundgefühl.

KÄSE	HAUPTCHARAKTER im Gericht	FEUCHTIGKEIT (relativ)	KONSISTENZ	AUSWIRKUNG IM GERICHT	IDEAL FÜR
BURRATA 	sehr cremig sehr saftig	●●●●● sehr hoch	äußere Hülle fest, innen fließend, buttrig	macht Gerichte sehr saftig und cremig, bringt Frische	 Salate, Antipasti, Caprese, Pinsa, Pizza nach dem Backen
MOZZARELLA 	saftig mild cremig	●●●●○ hoch	weich, elastisch, feucht	sorgt für Saftigkeit, schmilzt weich und gleichmäßig	 Pizza, Lasagne, Aufläufe, überbackene Gerichte
RICOTTA 	cremig zart	●●●●○ hoch	körnig-cremig, leicht	macht Füllungen locker und cremig	 Ravioli, Cannelloni, Lasagne, Desserts, Ricotta-Spread
MASCARPONE 	sehr cremig reichhaltig	●●●●● sehr hoch	sehr cremig, buttrig, streichfähig	macht Saucen cremig und sämig, rundet ab	 Saucen, Risotto, Desserts (z. B. Tiramisu), cremige Dips
GORGONZOLA 	cremig intensiv	●●●●○ mittel	weich, cremig, marmoriert, streichfähig	bringt Cremigkeit und intensiven Käsegeschmack	 Pasta, Risotto, Saucen, Pizza, Birnen, Nüsse
TALEGGIO 	cremig aromatisch	●●●●○ mittel	weich, leicht fließend unter Wärme	wird wunderbar cremig, leicht würzig	 Polenta, Gratin, Risotto, überbackene Gerichte
PROVOLONE 	halbfest mild würzig	●●●○○ eher niedrig	elastisch, schnittfest, schmilzt zäh	gibt Struktur, bleibt bissfest, nicht wässrig	 Panini, Pizza, Sandwiches, überbackene Gerichte
PARMIGIANO REGGIANO 	trocken körnig	●○○○○ sehr niedrig	hart, bröckelig, körnig	gibt Tiefe und Umami, aber keine Cremigkeit	 Pasta, Risotto, Suppen, über Gerichte gerieben oder gehobelt
PECORINO ROMANO 	trocken kräftig	●○○○○ sehr niedrig	hart, bröckelig, salzig	liefert Würze und Salz, keine Cremigkeit	 Pasta, Gemüse, Suppen, zum Verfeinern

FEUCHTIGKEIT IM ÜBERBLICK

●●●●●
sehr hoch
sehr saftig,
sehr cremig

●●●●○
hoch
saftig,
cremig

●●●○○
mittel
ausgewogen,
cremig bis fest

●●○○○
eher niedrig
fester, weniger
Feuchtigkeit

●○○○○
sehr niedrig
trocken,
kaum Feuchtigkeit



WISSEN AUF EINEN BLICK

- ✓ Mehr Feuchtigkeit = mehr Saftigkeit und Cremigkeit.
- ✓ Wenig Feuchtigkeit = mehr Struktur und Würze.
- ✓ Kombiniere für die perfekte Balance!



SO NUTZT DU ES RICHTIG

- ✓ Für Cremigkeit:
wähle feuchte, weiche Käse.
- ✓ Für Struktur:
wähle trockene, feste Käse.
- ✓ Für Balance:
kombiniere verschiedene Texturen.



PROFI-TIPP

Feuchte Käse erst zum Schluss unterheben oder
auflegen – so bleibt die Textur erhalten.
Harte Käse früh reiben – so entfalten sie
ihr Aroma optimal.



MERKE DIR

Die richtige Käse-Konsistenz entscheidet,
ob ein Gericht saftig, cremig,
aromatisch oder herzhaft wird.
Kenntnis der Textur =
besser kochen mit Käse!



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM VERSTEHEN – UND ENDET IM GENUSS.





KAPITEL

DER KÄSE-KOMPASS

WIE VERHÄLT SICH KÄSE BEIM KOCHEN?

Die richtige Form, die passende Technik und der perfekte Zeitpunkt machen den Unterschied. Hier findest Du den idealen Käse für Hobeln, Reiben, Schmelzen – und wann er am besten ins Gericht kommt.



REIBEN, HOBELN & SCHMELZEN

DIE RICHTIGE FORM FÜR MAXIMALEN GENUSS

Jeder Käse hat seine ideale Anwendung. So holst Du das Beste heraus.

KÄSE	IDEAL ZUM ...	REIBEN	HOBELN	ZERBRÖSELN	IN STÜCKE GEBEN	SCHMELZEN	BESONDERHEITEN & TIPP
PARMIGIANO REGGIANO 	Für Pasta, Risotto, Suppen, über Pizza, Carpaccio	 fein	 nein	 nein	 ja	 ● ○ ○ ○ ○ kaum	Am besten fein reiben und erst am Ende über das Gericht geben.
GRANA PADANO 	Für Pasta, Risotto, Suppen, Gratins	 fein – mittel	 nein	 nein	 ja	 ● ● ○ ○ ○ gering	Etwas milder als Parmesan – ideal zum täglichen Verfeinern.
PECORINO ROMANO 	Für Pasta (z. B. Cacio e Pepe), Risotto, Suppen	 fein	 nein	 nein	 ja	 ● ● ○ ○ ○ gering	Kräftig & salzig – sparsam verwenden. Perfekt für würzige Gerichte.
ASIAGO STAGIONATO 	Für Pasta, Gratins, Risotto	 mittel	 ja	 nein	 ja	 ● ● ● ○ ○ gut	Nussig-mild. Hervorragend zum Überbacken und für Käsesaucen.
TALEGGIO 	Für Pasta, Polenta, Risotto, überbackene Gerichte	 nein	 ja	 nein	 ja	 ● ● ● ● ○ sehr gut	Cremig & aromatisch – perfekt zum Schmelzen und Überbacken.
SCAMORZA 	Für Pizza, Pasta, Überbackenes, Sandwiches	 grob – mittel (geraspelt)	 ja	 nein	 ja	 ● ● ● ● ○ sehr gut	Zieht Fäden und schmilzt elastisch – ideal für Pizza & Aufläufe.
PROVOLONE DOLCE 	Für Pizza, Pasta, Sandwiches, Überbackenes	 grob – mittel (geraspelt)	 ja	 nein	 ja	 ● ● ● ● ○ sehr gut	Mild & cremig, schmilzt gleichmäßig und bildet schöne Fäden.
GORGONZOLA DOLCE 	Für Saucen, Risotto, Pasta, überbackene Gerichte	 nein	 nein	 ja	 ja	 ● ● ● ● ● ausgezeichnet	Cremig & würzig – in Stückchen oder zerbröselt perfekt zum Schmelzen.
FONTINA 	Für Gratins, Fondue, Risotto, überbackene Gerichte	 nein	 ja	 nein	 ja	 ● ● ● ● ● ausgezeichnet	Schmilzt wunderbar cremig – ideal für Ofengerichte und Saucen.
MOZZARELLA Fior di Latte 	Für Pizza, Pasta, überbackene Gerichte	 grob – mittel (geraspelt)	 nein	 nein	 ja	 ● ● ● ● ○ sehr gut	Stückig oder geraspelt verwenden – für beste Schmelze gut abtropfen lassen.

WANN KOMMT DER KÄSE AUF DAS GERICHT?



MITKOCHEN

Für Gerichte, in denen der Käse Teil der Zubereitung ist.
→ z. B. Risotto mit Gorgonzola, Käsesaucen



UNTERHEBEN

Für Cremigkeit und Geschmack, ohne dass der Käse seine Struktur verliert.
→ z. B. Ricotta in Pasta, Mascarpone in Saucen



AUFLEGEN

Auf das Gericht legen und kurz erwärmen oder überbacken lassen.
→ z. B. Scamorza auf Pizza, Provolone auf Sandwiches



ÜBERBACKEN

Für perfekte Kruste und gleichmäßiges Schmelzen im Ofen.
→ z. B. Lasagne, Cannelloni, Gratins



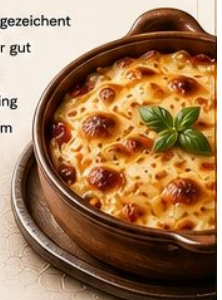
ZUM SCHLUSS DARÜBERGEBEN

Für Aroma, Textur und Frische – nicht mehr mitkochen.
→ z. B. Parmesan über Pasta, Pecorino über Cacio e Pepe, Salate

AUF EINEN BLICK

Schmelzfähigkeit

● ● ● ● ● = ausgezeichnet
● ● ● ● ○ = sehr gut
● ● ● ○ ○ = gut
● ● ○ ○ ○ = gering
● ○ ○ ○ ○ = kaum



SO HOLST DU DAS BESTE AUS DEINEM KÄSE

- ✓ Hartkäse immer frisch reiben – so entfaltet sich das Aroma am besten.
- ✓ Käse bei Zimmertemperatur verwenden – er schmilzt besser.
- ✓ Feuchtigkeit beachten: Feuchte Gerichte nehmen Käse intensiver auf.
- ✓ Nicht zu früh zugeben: Hitze kann Aromen und Textur verändern.
- ✓ Weniger ist oft mehr – italienische Küche lebt von Balance.



PROFI-TIPP

Kombiniere verschiedene Käsesorten intelligent: Ein Hartkäse für Würze, ein Schmelzkäse für Cremigkeit – so wird jedes Gericht perfekt!



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM VERSTEHEN – UND ENDET IM GENUSS.





KÄPITEL

DER KÄSE-KOMPASS

WIE VERHÄLT SICH KÄSE BEIM KOCHEN?

Nicht nur welcher Käse – sondern wann!
Der richtige Zeitpunkt entscheidet über Geschmack, Textur und Genuss.



DER RICHTIGE ZEITPUNKT

WANN KOMMT DER KÄSE INS GERICHT?

Von Mitkochen bis Finish – jede Technik hat ihren idealen Moment.

	MITKOCHEN	UNTERHEBEN	AUFLEGEN	ÜBERBACKEN	ERST ZUM SCHLUSS
	Langer Kontakt mit Hitze	Kurz erwärmen, nicht mehr kochen	Auf das heiße Gericht legen	Bei hoher Hitze im Ofen	Kalt oder nur mit Restwärme
GERICHT					
PIZZA 	– (selten) Nur für Saucen	Ricotta Straciatella (leicht) 	Fior di Latte Mozzarella Bufala 	Scamorza Provolone Taleggio Fontina 	Parmigiano Reggiano Pecorino Burrata
PASTA 	Parmesan Grana (in Saucen) 	Parmigiano Pecorino Mascarpone 	Gorgonzola Ricotta Straciatella 	Mozzarella Scamorza 	Parmigiano Reggiano Pecorino Burrata
RISOTTO 	Mascarpone Gorgonzola Fontina 	Parmigiano Mascarpone Taleggio 	Gorgonzola Taleggio Käsewürfel 	– (selten)	Parmigiano Reggiano Gorgonzola gehobelt
SUPPEN & SAUCEN 	Parmesan Grana Gorgonzola 	Ricotta Mascarpone Straciatella 	Gorgonzola Taleggio 	Käsekruste z. B. Minestrone 	Parmigiano Pecorino gehobelt
OFEN-GERICHTE 	Ricotta Mascarpone (in Füllungen) 	Ricotta Mascarpone 	Mozzarella Scamorza 	Mozzarella Provolone Fontina Taleggio 	Parmigiano Pecorino (gratinieren)
SALATE & ANTIPASTI 	–	Ricotta Straciatella 	Mozzarella Burrata Caprino 	–	Parmigiano gehobelt Pecorino

WANN EIGNEN SICH WELCHE KÄSE BESONDERS?

BESTE MITKÖCH-KÄSE	BESTE ZUM UNTERHEBEN	BESTE ZUM AUFLEGEN	BESTE ZUM ÜBERBACKEN	BESTE ZUM FINISHEN
✓ Parmigiano Reggiano ✓ Grana Padano ✓ Pecorino Romano ✓ Gorgonzola ✓ Mascarpone ✓ Fontina	✓ Parmigiano Reggiano ✓ Ricotta ✓ Mascarpone ✓ Pecorino Romano ✓ Taleggio	✓ Mozzarella ✓ Bufala ✓ Straciatella ✓ Gorgonzola ✓ Ricotta ✓ Caprino	✓ Scamorza ✓ Provolone ✓ Fontina ✓ Taleggio ✓ Mozzarella	✓ Parmigiano Reggiano ✓ Pecorino Romano ✓ Grana Padano ✓ Burrata

DIE 5 GOLDENEN REGELN

- ✓ Hartkäse fast immer frisch am Schluss.
- ✓ Cremige Käse nicht zu stark erhitzen.
- ✓ Für Schmelze: moister Käse wählen.
- ✓ Für Aroma: Käse-Kombinationen nutzen.
- ✓ Weniger ist oft mehr.



PROFI-TIPPS

- ✓ Hartkäse erst bei < 80 °C zugeben.
- ✓ Mozzarella gut abtropfen lassen.
- ✓ Gorgonzola macht Saucen samtig.
- ✓ Käse für Pasta mit etwas Pastawasser cremig emulgieren.
- ✓ Für perfekte Pizza: Mischung aus Fior di Latte + etwas Provolone.

HÄUFIGE FEHLER

- ✗ Hartkäse zu früh abdecken.
- ✗ Mozzarella zu nass verwenden.
- ✗ Falschen Käse für Hitze nutzen.
- ✗ Zu viel Käse auf einmal.
- ✗ Cremige Käse kochen lassen.

MERKE DIR

Der richtige Zeitpunkt macht aus gutem Käse einen großen Genuss!



GUTER KÄSE BEGINNT BEIM VERSTEHEN – UND ENDET IM GENUSS.

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026