



KÄSEDESSERTPROJEKT - 4B

Käse als Dessert ist in vielen Ländern ein sehr beliebter Ersatz zur Süßspeise. Auch in unserer Schule würde laut eines Fragebogens Interesse bestehen; 74 SchülerInnen gaben an, zumindest einmal die Woche Käse als Dessert in Betracht zu ziehen, 65 sogar zweimal die Woche oder öfter.

Käse als Genuss- und Lebensmittel hat viele sensorische Eigenschaften, die es zu bewerten gilt. Je nach Reifedauer kann zwischen sehr milden und g'schmackig bis zu würzig - kräftigen, Käse unterschieden werden.

In unseren Breitengraden wird hauptsächlich Labkäse konsumiert, das heißt zur Milch werden Lab sowie verschiedene Reifungskulturen zugegeben. Man unterscheidet hier zwischen Weichkäse, Schnittkäse sowie Hartkäse. Die Dauer der Reife ist hier ausschlaggebend. Den Käse reifen zu lassen ist sehr wichtig, damit dieser Geschmack und Aroma bestmöglich entfalten kann. Frischkäse ist hier die Ausnahme, dieser kann direkt nach dem Produzieren verzehrt werden. Im Zuge des Reifeprozesses, der vier bis zehn Wochen dauert, wird der Geschmack und das Aroma des Käse geprägt und verfeinert.

Bei Reifung mit Rotkulturen etwa, bildet sich eine gelbe- bis rotbraune Rinde, das Innere des Teiges hat eine satte, gelbe Färbung. Rotkulturkäse haben meist eine milde, angenehme Geschmackskomponente.

Blauschimmelkäse sind je nach Reifezeit, sowie speziellen anderen Bearbeitungsschritten, im Geschmack, von würzig bis kräftig-intensiv. Die Rinde des Käses ist in der Regel ein weißer Edelschimmel, der Teig im Inneren topfig bis cremig.

Edel-Weißschimmelkäse weisen einen champignonartigen Geschmack auf, blauer Edelschimmelkäse sind intensiver.

Oft werden diese zwei Arten der Reifung auch zusammen angewandt. Das Ergebnis ist ein Doppeledelschimmelkäse, zum Beispiel der Dolce Bianca.

Käse ist ein sehr edles, vielseitiges Produkt das mehr kann, als Beilage am Jausenteller oder als Pizzabelag zu dienen. Sehr oft werden die sensorischen Besonderheiten der einzelnen Käsesorten gar nicht bewusst wahrgenommen.

Aufgrund dessen bieten wir – die Schülerinnen und Schüler der 4B – im Mai und Juni Käsedessertteller in der Gemeinschaftsverpflegung an, die je nach Wunsch kreiert werden. Die gängigen Schnitt- und Servier-techniken werden dabei beachtet und geübt, sowie spezielle Beigaben zu den einzelnen Käsetypen empfohlen.

Melanie Gebauer, 4B

