



# Magazin

NEUES AUS DER KÄSEWELT

## Schmecken lernen

### Sensorikschulung für Käseexperten

Ab Herbst bietet der VKSÖ seinen Mitgliedern die Teilnahme an einer ganz neu konzipierten Sensorik- ausbildung an. In einem ausführlichen Theorieteil und einer zweitägigen Praxisschulung führen Martin Rogenhofer und Hannes Stöckl in die Geheimnisse des professionellen Schmeckens ein. Absolventen erhalten ein Zeugnis als "zertifizierter Milch- und Käsesensoriker". Weitere Informationen und Anmeldung finden Sie zeitnah auf den VKSÖ-Seiten im Internet: [www.kaesesommelier.at](http://www.kaesesommelier.at)

### HEUMILCH AUF REKORDNIVEAU

Österreichische Heumilch und Heumilch-Produkte waren 2020 stark nachgefragt. Insgesamt verarbeiteten die Betriebe im Vorjahr 510 Millionen Kilogramm Heumilch. Der Heumilchzuschlag betrug zwischen fünf bis sieben Cent je Kilogramm. Das bedeutet einen Mehrwert von rund 30 Millionen Euro für Österreichs Heumilchbauern.



„Der Umsatz von Heumilch-Produkten im heimischen Lebensmittelhandel stieg um neun Prozent auf rund 154,8 Millionen Euro“, bilanziert Christiane Mösl, Geschäftsführerin der ARGE Heumilch. ■■

### PAPST ISST BUTTER AUS ÖSTERREICH

Gut 100.000 Stück Teebutter verbraucht der Vatikan laut Radiosender Ö3 pro Jahr – geliefert aus Österreich.

Die Schärdinger Teebutter der Berglandmilch steht seit vielen Jahren auf der Einkaufsliste, und das soll auch heuer so bleiben. Der entsprechende Vertrag wurde jetzt unterzeichnet.

Mit seiner Vorliebe für Teebutter ist der Vatikan nicht allein: Auch das britische Königshaus liebt das mild-säuerliche Edelfett, um Cookies für den „Five o'clock Tea“ zuzubereiten – daher der Name Teebutter. Andere behaupten, der Begriff Teebutter leite sich von der „Teschener Erzherzoglichen Butter“ ab, die den Habsburgern gehörte und natürlich auch an den kaiserlichen Hof in Wien geliefert wurde. ■■



## Obmann des VKSÖ: **Johannes Einzenberger**



Das Corona-Virus wartet mit immer neuen Überraschungen auf. Trotzdem hoffe ich, dass wir uns im zweiten Halbjahr wieder zum Käsesommelierabend und zu unterschiedlichen Verkostungen oder Käsewanderungen treffen können.



## KÄSEREIEN IM BLICKPUNKT: **DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER**

Neben den großen industriellen Playern der österreichischen Käseproduktion gibt es auch kleine und feine Betriebe, die mit Innovation und außergewöhnlicher Qualität auf sich aufmerksam machen. Heute besuchen wir einen Betrieb bei Hallein.

Seit mehr als 120 Jahren wird in der Dorfkäserei Pötzelsberger in Adnet nach alten Familienrezepten aus naturbelassener Heumilch von den umliegenden Bauern Bio-Käse hergestellt. Es war der Emmentaler-Pionier Hans Peter Felder, der zuerst in Emmental seine Handwerkskunst erlernt hatte und dann in die Gegend von Hallein kam. 1889 produzierte er auf dem schwiegerelterlichen Bauernhof in Kuchl die ersten; heute wird die Käserei bereits in der 4. Generation von Franz Pötzelsberger und seiner Gattin Anna Maria geführt. Mit deren Kindern macht sich aber auch schon die 5. Generation bereit, die Nachfolge anzutreten.

Der Betrieb produziert und vermarktet hochwertige Käseprodukte für zahlreiche Bio-Läden in ganz Österreich, Deutschland und Frankreich: Magdalenenkäse, Adneter Bergkäse, Adneter Dorfkäse, Adneter Emmentaler oder die neueste Kreation des Hauses, den „Bio-Bergsteiger“, ein mindestens 5 Monate gereifter Schnittkäse vom Typ eines Bergkäse.

Johannes Einzenberger



## Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler **Easy Cheesy Creativ 2021**

Gemeinsam mit dem Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung richtet der Verein Käsesommelier Österreich den diesjährigen Wettbewerb für Schülerinnen und Schüler aus, die bereits die Käsekenner-Ausbildung abgeschlossen haben.

Bis zum 13. April haben die Teilnehmenden Zeit, die gestellten Aufgaben zur Bewertung einzureichen. Dazu gehören eine Präsentation über ihre Ausbildung, die Gestaltung eines Käsetellers, eine Videobotschaft und die Teilnahme an einem „Käse-Word-Rap.“ Die Prämierung ist für Ende Mai geplant. ■■■

# „Ich liebe Comté, Mont d'Or und guten Rotwein ...“

**Verein Käsesommelier Österreich: Sie haben 2015 Ihre Ausbildung zur Dipl. Käsesommelière am WIFI gemacht. Was ist Ihnen von dieser Ausbildung am meisten in Erinnerung geblieben?**

**Anna Beck:** Die Exkursion zum Seegut Eisl am Wolfgangsee ist mir immer noch sehr präsent. Es sind so unglaublich nette Menschen auf ihrem Seegut in



dieser unglaublich schönen Region, wo sie wunderbare Schafmilchspezialitäten machen. Es war für mich der erste Moment, in dem ich realisiert habe, dass ich nicht so viel über Käse wusste, wie ich zuerst angenommen hatte. Es war sehr viel Input!

**VKSÖ: Was können Sie von dieser Ausbildung heute in Ihrem Job am besten nützen?**

**Anna Beck:** Da ich selbst im Verkauf tätig bin, ist es unglaublich wertvoll, sich sehr gut am Sektor Käse auszukennen und meinen Kunden eine fundierte Beratung geben zu können. Käsepairing, Käse und Getränke, beispielsweise.

**VKSÖ: Was hat sich denn seit der Ausbildung bei Ihnen alles getan?**

**Anna Beck:** Meine Käsetheke in unserem Betrieb hat sich deutlich vergrößert. Ich versuche, stets eine vielfältige Auswahl von verschiedenen Käsen anbieten zu

können, die ich am liebsten bei kleinen Sennereien und Produzenten einkaufe. Das ist eine Leidenschaft von mir, immer wieder neue, spannende Käsesorten zu entdecken. Seit Juni 2020 haben wir das **Restaurant bex** eröffnet, wo natürlich das Thema Käse auch nicht zu kurz kommen darf. Auch der neue Online-Shop läuft überraschend gut beim Käseverkauf.

**VKSÖ: In welches Käseland bzw. welche Käseregion würden Sie gern mal fahren?**

**Anna Beck:** Mich zieht es nach Frankreich, ins französische Jura. Ich liebe Comté, Mont d'Or und guten Rotwein...

**VKSÖ: Welche Käse-Getränk Kombination hat Sie am meisten begeistert?**

**Anna Beck:** Schöner cremiger, nicht zu scharfer Blauschimmel und dazu eine tolle Beerenauslese.

**VKSÖ: Was ist Ihre Lieblingsmusik?**

**Anna Beck:** Bei Musik bin ich wenig spezifisch: Rock und Klassiker. Im Restaurant lege ich meistens Reggae-Musik ein.

**VKSÖ: Welche Ziele mit Käse haben Sie noch?**

**Anna Beck:** Ich versuche weiterhin, die regionalen kleinen Käseproduzenten zu unterstützen, die Wert legen auf nachhaltige Landwirtschaft und das Tierwohl. Deren tolle Produkte werde ich weiter bei uns in der Räucherammer verkaufen. Mein Ziel ist es aber auch einen Käsewagen für unser Restaurant zu bekommen und da mein Sohn Benni gerade eine Schlosserlehre macht, ist er gerade dabei, uns aus Schwarzblech einen Käsewagen zu bauen. Auf den freue ich mich schon ganz besonders!

“Mich zieht es nach Frankreich.”





## Käse-Kulinarik in Nepal und Indien

# Paneer in allen Variationen

Das „Yak & Yeti“ gehört zu den gehobenen Hotels in Nepal. Inmitten von Kathmandu ist es eine Oase der Ruhe, in der sich die alten Mauern des historischen Palastes mit modernerer Architektur zu einem eleganten Ensemble verbinden. Im „Spice Room“, einem der ausgezeichneten Restaurants im Haus, wird eine anspruchsvolle indische Küche serviert.

Nicht allzu scharf aber geschmacklich außergewöhnlich vielschichtig laden die von Chefkoch Arindam Bahel komponierten Speisen Feinschmecker zu einer kulinarischen Reise ein, die von Nepal über weite Teile Nordindiens bis nach Persien reicht und beim Autor beste Erinnerung hinterlässt. Zu genießen gibt es an diesem Abend Paneer, einen indischen Klassiker, perfekt für Käsefreunde.

Die Küchen Nepals und Indiens kennen sehr viele Gerichte, die mit Milch zubereitet werden; Indien ist sogar der größte Milchproduzent der Welt. Gut 187 Millionen Tonnen Milch werden hier im Jahr erzeugt, pro Einwohner stehen täglich 394

Gramm zur Verfügung. Etwa 55 Prozent der Milch stammen von Büffeln. Die Popularität von Milch und Käse hat ihren Ursprung in

der vedischen Zeit, hält also seit knapp 3.500 Jahren an. Kein Wunder, ernährt sich doch mehr als die Hälfte der nepalesischen und indischen Bevölkerung vegetarisch. Dazu gehören selbstverständlich Milchprodukte, etwa Ghee, die berühmte geklärte Butter, der teigartige Khoa-Käse (vorwiegend aus Büffelmilch) oder der meist kugelförmige Chhena.

Indien:  
Der größte Milchproduzent der Welt

Impressionen aus Nepal



## Erfolgsgeschichte aus Persien

Vor allem aber, und das haben die Köche des Yak & Yeti an diesem Abend zubereitet: Paneer (oder Panir), die kulinarisch-



vegetarische Allzwecklösung in Nepal und Indien – immerhin werden fünf Prozent der gesamten Milch zu Paneer verkäst.

Ursprünglich aus der Gegend des heutigen Persiens und Afghanistans, kam der frische und leicht herzustellende Käse im 14. Jahrhundert auf den Handelsrouten nach Nordindien und ist dort seitdem essenzieller Bestandteil des kulinarischen Repertoires. Er ist unkompliziert und ohne große Technik herzustellen, also auch unterwegs oder in halbnomadischen Kontexten. Heute zaubern Könner daraus Süßes und Herzhaftes. Oder sie verwenden Würfel aus Paneer als perfekte Alternative zu Fleisch.

Die Vorteile des universellen Frischkäses, der häufig auch zuhause hergestellt wird, sind sein feiner Geschmack und seine Textur: Fest, aber keineswegs zäh wie etwa der europäische Halloumi, lässt er sich prima in der Pfanne bräunen oder über offenem Feuer grillen – ohne zu zerfallen. Zu voller Größe aber

kommt er erst in Kombination mit den sämigen Saucen und Zutaten, die auch zu indisch-nepalesischen Fleischgerichten gereicht werden: als cremiges Korma (Joghurt, Cashewnüsse, Kardamom), als tomatiges Makhani (Ingwer, Kreuzkümmel, Nelken, Kardamom, Zimt, Sternanis), mit Erbsen, Ingwer, Chili, Koriander. Oder als Palak Paneer zu feinem, püriertem Spinat, verfeinert mit Tomaten-Concassée, Brunoise vom Ingwer, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Kurkuma. All diese Aromen harmonieren perfekt mit dem milden Käse, der sich aber immer gut behaupten kann. Im trendigen „Paneer 65“ in Hyderabad hingegen wird der Käse als Snack in würzig-scharfen Masalas aromatisiert und anschließend cross frittiert.

## Am besten selber machen

Liebhaber nepalesischer oder indischer Küche sollten also bei ihrem nächsten Aufenthalt in Kathmandu oder dem Besuch eines europäischen „Inders/Pakistani/Nepalesen“ nach dem

feinen Käse fragen. Hobbyköche machen ihn einfach selbst: Milch aufkochen, Zitronensaft zugeben, den entstehenden Bruch abseihen und im Sieb/Käsetuch mit einem schweren Topf auspressen – nach zwei Stunden ist er fertig.

Das Geheimnis des ungleich komplexeren und unvergesslichen Essens im Yak & Yeti übrigens wird noch am selben Abend gelüftet: Der Chefkoch selbst gibt das Rezept nach einem spannenden Gespräch handschriftlich weiter – seitdem wird zuhause in Österreich noch häufiger (und wohl auch wesentlich besser) indisch-nepalesisch gekocht.

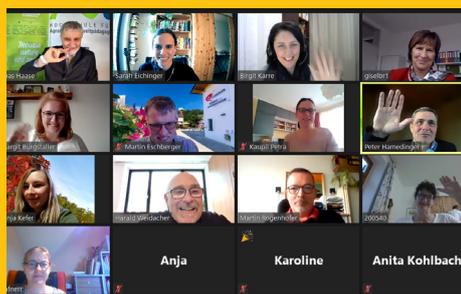
*Rüdiger Niemz*



# Gut für Schulen

## Neue Käsesommeliers und Käsesommelières

Die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und der Verein Käsesommelier gratulieren ganz herzlich den 16 Absolventinnen und Absolventen des Hochschullehrgangs Käsesommelier/Käsesommelière an Schulen! Mitte März durften die Teilnehmenden im Rahmen der zweitägigen Abschlussprüfung an der Hochschule in Wien ihr Wissen rund um Käse schriftlich, sensorisch und mündlich-praktisch zum Besten geben. Die Freude nach der Prüfung



war groß – angestoßen und gefeiert wurde sowohl mit Maske nach der Prüfung als auch im virtuellen Raum.

*Harald Weidacher*

## Das Gute-Laune-Käserезept



## Käseknöpfe mit Sura Kees

### Zutaten für 6 Portionen

400 Zwiebel  
500 Öl  
200 Bergkäse 45%  
80 Räbkäse  
80 Sauermilchkäse  
200 Mehl griffig  
200 Mehl glatt  
4 Eier  
250 ml Wasser  
Schnittlauch  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

**Käse mit dem Röstihobel reiben, Zwiebel schälen und in dünne Ringe aufschneiden.**

**1. Zwiebeln mit 1 EL Mehl griffig und 1/2 TL Paprikapulver mit der Fleischgabel locker durchmischen.**

**2. Schwimmend im heißen Fett herausbacken und auf ein Küchenpapier geben.**

**1. Mehl, Eier und Wasser in einer Schüssel mit dem Kochlöffel vermischen.**

**2. Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Teig hinzufügen, gut verrühren und für gut 10 Minuten ruhen lassen.**

**3. Den Teig durch das Spätzlesieb in kochendes Salzwasser (großer Topf) durchlassen, einmal aufkochen und mit einem Siebschöpfer abschöpfen. In eine Schüssel geben (dabei ist es kein Problem, wenn ein wenig "Spätzlewasser" mitgeschöpft wird).**

**4. Den geriebenen Käse dazugeben und mit dem Kochlöffel durchmischen – der Käse sollte durch die noch heißen Spätzle ein wenig schmelzen und "Fäden" ziehen.**

**5. Knusprige Röstzwiebeln und Schnittlauch darüber streuen.**

*Thomas Hilbrand*



# Qualität statt Nationalität

## Kritik an tschechischem Lebensmittelchauvinismus

**Die tschechische Regierung hat angekündigt, das Angebot an Lebensmitteln aus dem Ausland drastisch zu reduzieren. Das gilt auch für Käse.**

In Geschäften ab 400 Quadratmetern Größe soll künftig ein Mindestanteil heimischer Lebensmittel von 55 Prozent vorgeschrieben werden, ab 2028 dann werden es mindestens 73 Prozent sein.

Zwar ist der Wunsch, die eigene Wirtschaft zu unterstützen, durchaus nachvollziehbar – dies kann aber keinesfalls mit dem Ausschluss nicht-tschechischer Produkte erreicht werden. Im Gegenteil: Europa und mithin auch Tschechien leben davon, dass es von Nord bis Süd, von West bis Ost engagierte Produzentinnen und Produzenten gibt, die hervorragende Waren liefern – selbstverständlich über Ländergrenzen hinweg.

Käseliebhaber schauen nicht danach, woher die Käse auf den Teller kommen, sie achten vor allem auf ihre Qualität – neben Geschmack, Aussehen und Konsistenz spielen hier auch nachhaltige Herstellung und umweltfreundliche Logistik eine wichtige Rolle. Herkunft im Sinne politischer Grenzen hingegen darf nicht zum Kriterium werden; gerade dazu aber fordert die tschechische Regierung dezidiert auf.

Laut Frankfurter Allgemeine Zeitung ermuntert Landwirtschaftsminister Miroslav Toman seine Landsleute sogar, „ein bisschen nationalistisch zu sein.“ Allerdings gibt es seitens

der tschechischen Landwirtschafts-, Handels- wie Tourismusverbände Widerspruch, hier wird vor einem „Sieg des Populismus“ gewarnt.



**„Herkunft darf kein Kriterium sein.“**

Solche und ähnliche Entwicklungen verstoßen gegen europäisches Recht. Sie sorgen für Streit. Sie treiben die Preise nach oben. Und sie gefährden die Lebensmittelversorgung in Tschechien selbst.

Aus guten Gründen wird deshalb in den Veranstaltungsangeboten des VKSÖ viel Wert darauf gelegt, Käse grenzübergreifend zu genießen. „Ein guter Camembert sollte überall erhältlich sein“, sagt Obmann Johannes Einzenberger, „egal, wo er herkommt. Einfach, weil er ein fantastischer Käse ist.“

*Rüdiger Niemz*



**Mecklenburg-Vorpommern im Internet:**

## Blick auf die „Käselandschaft“ an der Ostsee

**Mit einer nagelneuen Website macht Mecklenburg-Vorpommern auf seine vielseitige Käsekultur, über 30 handwerklich arbeitende Käsereien und spannende Veranstaltungen aufmerksam: [www.kaese-mv.de](http://www.kaese-mv.de).**

Der Besucher erfährt aus erster Hand, über welche reiche Käse-Tradition das Bundesland verfügt und wie althergebrachte Methoden mit viel Engagement und Fachwissen modernisiert werden.

So stellen die auf der Seite genannten Käsereien und Hofmolkereien Käse und Milcherzeugnisse mit unverwechselbarem Geschmack her – beispielsweise die geaschte „Ziegarre“ (mit Edelschimmel und Pflanzenasche gereifter Ziegenfrischkäse), den Elbbergkäse (Ziegenhartkäse 6-12 Monate gereift) oder der cremige Blue Bert (Rohmilchkäse vom Schaf mit feinem Blauschimmel).

