

„MEIN KÄSE-FAVORIT“, EMPFOHLEN VON SABRINA LEHRBACH, FEINKOST KÄFER

Aromatischer Reibekäse für Pasta

>> Wie gelingt es, eine affinierte Hartkäseknolle herzustellen? Schon im Jahr 2009 hat Käsemeister Stefan Kaiser von der Landkäserei Reißler in Nordendorf an diesem Projekt getüftelt, damals noch mit Kuhmilch. 2018 nahm er den Gedanken wieder auf, allerdings dieses Mal – auf Anregung eines Kuhmilchallergikers – mit Ziegenmilch. Er suchte Unterstützung bei Julius Wilhelm, der auf Ziegenkäse spezialisiert ist. Zusammen haben sie „Kaisers Genussjuwel“ geschaffen, das Produkt wird seit Kurzem exklusiv über Hei-

derbeck mit Sitz in Olching bei München vertrieben.

Der Hartkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch mit mindestens 40 Prozent Fett in der Trockenmasse wird von Hand geschöpft und geformt und mit drei Zutaten verfeinert: mit Bad Reichenhaller Steinsalz und brasilianischem Pfeffer, der in der Käserei zuvor grob und fein gemahlen wird, sowie bayerischem Knoblauch.

Anschließend reifen die „Juwelen“ noch mindestens zwei Monate in der Käserei. Dann ist der Käse so



Gereifter Ziegenkäse mit Knoblauch- und Pfeffer-Aromen.

hart, dass man ihn hobeln kann. So geraspelt oder gehobelt verfeinert er insbesondere Pasta-Gerichte. Die Ziegenmilch verleiht der Tomatensauce eine besondere Note und harmonisiert mit dem Knoblauch. Außerdem passen ein paar Späne des Hartkäses gut zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch, egal, ob Rind, Kalb, Lamm oder Geflügel.



Fotos Heiderbeck

„Käse ist ein lebendiges Produkt, das eine besondere Faszination mit sich bringt.“

Sabrina Lehrbach, Feinkost Käfer, München

Seit 2014 ist Sabrina Lehrbach Abteilungsleiterin der Käsetheke im Feinkosthaus Käfer in München. Hier ist sie die Chefin über 400 Käsesorten. Insbesondere auf regionale Käsespezialitäten und Produkte aus kleinen familiengeführten Manufakturen legt sie großen Wert. „Kaisers Genussjuwel ist

etwas Besonderes; es kommt aus der Region und liegt als Ziegenkäse voll im Trend, denn die Nachfrage nach Ziegen- und Schafkäse steigt stetig“, weiß sie. Dieser Käse wird in der hauseigenen Affineurtheke unter eine Glas-Cloche gekonnt in Szene gesetzt. Weitere Infos unter: www.feinkost-kaefer.de.