

NEWS BESCHWIPSTE KÄSE

HEIDERBECK



Liebe Guildefreunde,

wenn wir uns das Sortiment der "Beschwipsten Käsen" anschauen, stellen wir fest, dass die Anzahl von hochwertig affinieren Spezialitäten im Laufe der letzten Jahre deutlich gestiegen ist. Grund ist zum einen die wachsende Nachfrage von Käsefeinschmeckern, zum anderen bietet sich den Affineuren eine große kreative Bandbreite an Veredelungsmöglichkeiten, ob mit Wein oder Bier, oder sogar mit hochprozentigen alkoholischen Genussmitteln. Mit diesem Newsletter möchten wir Ihnen einige herausragende Produkte aus unserem beschwipsten Sortiment vorstellen.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen!

Ihr Peter Steding
Geschäftsführender Gesellschafter

FEINKÄSEREI CAPRIZ



Giniz

Vor einigen Jahren klopfte der berühmte Fernseh- und Sternekoch Roland Trettl an die Tore von Capriz. Er wollte das Käsen lernen und die Möglichkeiten sind bei Capriz dafür ideal. Nachdem er sein "Praktikum" absolviert hatte, fing er auch direkt an, einen Käse zu affinieren: den Giniz. Der Giniz ist ein Weichkäse aus Kuhmilch von Südtiroler Höfen, mit Wacholder aromatisiert und mindestens 4 Wochen gereift. Seine Rinde mit edlem Blu Gin affiniert. In der Nase erleben wir Wachholdernoten mit Noten des Käses von Rotschmiere und Pilzen (Weisschimmel). Sein cremiger Teig hat eine mit der Reifung fließende Konsistenz und am Gaumen präsentiert er einen feinwürzigen Geschmack mit Wachholdernoten.

Mind. 50% Fett i. Tr.

Aus Südtirol/ Italien.

[Unseren Partnerkatalog zu Capriz finden Sie hier.](#)

Art. Nr. 421534 Giniz ca. 200 g x 6

HEIDERBECK SELECTED BRANDS



Bacchus- der Weinkäse

Käse & Wein ist seit jeher das kulinarische Traumpaar. So lag es auf der Hand, den Käse auch direkt mit Wein zu veredeln. Im Vorarlberg wurde dies bereits seit vielen Jahrzehnten schon gehandhabt. Als Hommage an den "Weingott" Bacchus wurde der Käse nach diesem titulierte. Der Bacchus Käse ist eine Käsezubereitung aus Kuhmilch, die nach dreimonatiger Reifung noch einen weiteren Monat mit Rotwein veredelt wird, welches ihm eine dunkel violette Rinde verleiht. Sein hellgelber langer Teig wird durch die Affinage schön cremig und seine feine Würze durch die deliziös süßen Weinnoten perfekt abgerundet.

Mind. 50% Fett i. Tr.

Aus Vorarlberg / Österreich.

Art. Nr. 270260 Bacchus ca. 6 kg x 1

Art. Nr. 2430026 Bacchus 150 g x 8 im Flowpack



Rosso Imperiale

Eine extravagante Spezialität: der Rosso Imperiale ist eine Käsezubereitung aus Kuhmilch mit intensiven Blauschimmeladern. Er reift insgesamt vier Monate, von welchen er zwei Monate in einem roten Süßwein affinert wird. Die Symbiose aus den herben Geschmacksnoten und den süßlichen Weinnoten macht diesen Käse zu einer köstlichen Spezialität und einem idealen Dessertkäse. Mind. 48% Fett i. Tr.

Aus der Lombardei/ Italien

[Unseren Partnerkatalog zu Casarrigoni finden Sie hier.](#)

Art. Nr. 012621 Rosso Imperiale ca. 2 kg x 1



Spätburgunder Trester Käse

In den unterirdischen Gewölbekellern des renommierten Weinguts Jakob Jung in Eltville am Rhein lagern die Laibe, die Anke Heymach mit dem Tester des Jung´schen Spätburgunders veredelt. Nach einer Reifung von insgesamt 7 Monaten bekommt der Käse eine hellrote Rinde mit getrocknetem Traubentrester. Sein Teig ist strohgelb und kompakt und er betört mit einem kräftig- würzigen Geschmack und furchtig-süßlichen Weinnoten im Abgang. Ein Ausnahmetalent in der Welt der weinaffinierten Käse, erhältlich ab November!

Mind. 45% Fett i.Tr.

Aus Hessen/ Deutschland.

Art. Nr. 319904 Rheingauer Spätburgunder Trester Käse ca. 3,7 kg x 1



BergLagrein

Der Berglagrein ist eine Kreation des renommierten Südtiroler Affineurs und früheren Sternekochs Hansi Baumgartner. Ein Hartkäse aus Kuhrohmlch, mindestens 12 Monate gereift, dunkelrot gefärbte Rinde durch die Lagerung im Lagrein-Weintrester, mürbe Textur und intensiv schmackhaft mit pikanten Noten und Nuancen, wie Nuss, Schokolade, Wein und grüner Pfeffer. Ein Erlebnis!

Mind. 45% Fett i. Tr.

Aus Südtirol/ Italien.

Art. Nr. 420329 BergLagrein ca. 3 kg x 1



Die perfekte Liason

Seit jeher gilt die kulinarische Verbindung von Käse und Wein als Traumpaar. Die Franzosen bezeichnen es als "Mariage en Palais", wenn sich die perfekte Harmonie zwischen beiden Partnern am Gaumen entfaltet. Doch nicht jeder Käse passt zu jedem Wein. Ähnlich wie in der Liebe harmonisieren ähnliche Charaktere häufig gut, eine knisternde Spannung wird jedoch erzeugt, wenn lukullische Gegensätze aufeinander treffen. Wir bezeichnen die Kombination von Käse und Wein auch gerne als "die Suche nach dem dritten Geschmack". Denn wir feiern einen Volltreffer, wenn der Wein und der Käse sich gegenseitig zu einem höheren (dritten) Genuss erheben, so dass beide in Kombination besser gefallen, denn als Solist.

Entgegen der weitverbreiteten Meinung, Rotweine sind die ideale Begleitung zu Käse, empfehlen wir zumeist fruchtbetonte Weißweine. Ein milder Käse verlangt nach einem leichten Wein. Käse mit eher säuerlichem Geschmack mit halbtrockenen oder süßen Weinen. Wenn der Käse salzig oder pikant ist, zündet ein süßer Wein ein Feuerwerk am Gaumen. Die Suche nach den perfekten Kombinationen ist eine richtig spannende, die immer wieder sehr viel Freude bereitet. Probieren und genießen Sie die perfekte Liason!



Beschwipste Käsesorten

"Für mich gehören zu einer guten Käsetheke ein breit aufgestelltes Sortiment. Dieses sollte aus den Käse-Basics, handwerklich hergestellten Käsen, eine vielfältige Auswahl an Weichkäsespezialitäten und natürlich individuelle Käsekreationen im Weich- und Frischkäsebereich bestehen.

Letztendlich möchten wir uns mit unserer Käsetheke und unserer Auswahl der Käsesorten von den Theken unserer Mitbewerber abheben. Beschwipste Käsesorten sind in der heutigen Zeit nicht mehr aus unserem Sortiment wegzudenken. Wir haben unser Käsesortiment in den letzten Jahren weiter ausgebaut und haben uns zudem auf hausgemachte Kompositionen im Frisch- und Weichkäsebereich fokussiert.

Unsere Kunden lieben das Angebot und freuen sich immer wieder über neue saisonale Kreationen. Kreativität an der Käsetheke ist unsere Leidenschaft, da es unbegrenzte Möglichkeiten gibt. Es macht uns Spaß unseren Kunden immer wieder neue Highlights präsentieren zu können.

Perfekte Kombinationen durch Produktveredelungen und das Kombinieren verschiedenster Aromen schafft neue Genusserlebnisse. Ein guter Weichkäse egal ob mild oder würzig bietet eine hervorragende Grundlage für eine Weichkäsekomposition. Saisonales Obst und ein dazu passendes Destillat, gepaart mit etwas Honig und einer passenden Marmelade gibt ein wundervolles Topping für eine Torte. Immer wieder greifen wir gerne auf den Cremeux de Bourgogne zurück, aber auch der Klassiker Beschwipster Stilton bleibt ein Verkaufshit.

Schnitt- oder Hartkäse, welche während ihrer Reifung mit z.B. Wein gepflegt werden, gehören mittlerweile zu den Basic-Artikeln einer Käsetheke. Bei uns gelten sie als Nischenprodukte, sie laufen mit, sind aber nicht sehr verkaufstark.

Ich persönlich liebe es kreativ zu sein und unsere Kunden damit zu begeistern. Bei meinem eigenen Stück Käse bevorzuge ich jedoch immer einen handgepflegten Schweizer Bergkäse vor allen veredelten Käsesorten. Dazu genieße ich eine leckere Frucht oder trinke einen Glas Saft. Denn einem guten Stück Käse mangelt es an nichts."

GIBT ES EIGENTLICH....



...einen Käse mit Rosé Wein affiniert?

Fragte sich unsere Sabrina, die gerne Rosé Wein zum Käse trinkt. Es gibt ja viele Käse, die mit Rotwein veredelt werden und auch wenige, die mit Weißwein affiniert werden...aber mit Roséwein? Die Antwort erfahren Sie mit einem Klick auf das Bild:-)