

Jetzt den Wallberg-Käse hier bestellen: wallberg-kaese.de

Vorwort

Unser Wallberg-Käse wird auf besondere Weise kalt geräuchert, was ihn zu einem echten Genuss macht. Der Unterschied zwischen dem Kalt- und Warmräuchern liegt vor allem in den Temperaturen: Während beim Kalträuchern die Temperatur unter 21°C bleibt, wird beim Warmräuchern bis zu 100°C erreicht, und beim Heißräuchern sogar bis zu 130°C.

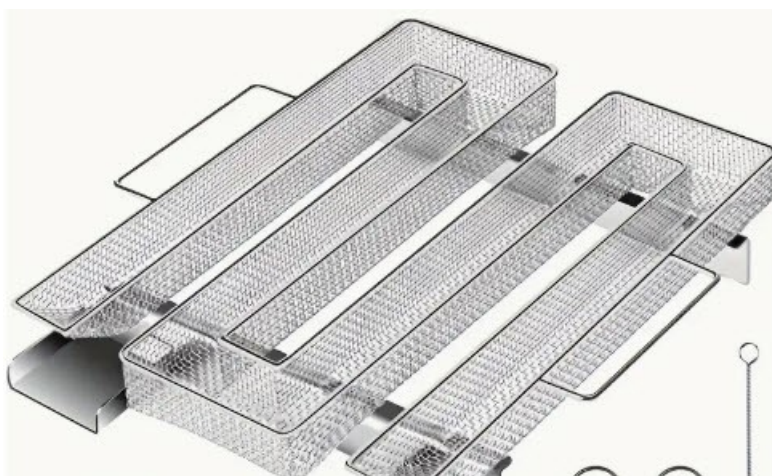
Käse kalt zu räuchern gilt als die Königsdisziplin unter den Räuchermethoden. Genau wie ein guter Rotwein, der nach dem Öffnen erst atmen muss, entfaltet auch Käse nach dem Kalträuchern sein volles Aroma. Damit der Rauchgeschmack bis ins Innere des Käses durchdringt, sollte der Käse nach dem Räuchern mindestens 2 bis 4 Stunden ruhen.

1. Wie wird unser Wallberg Käse kalt geräuchert?

Zum Räuchern verwenden wir eine spezielle Methode mit einer sogenannten Räucherschnecke.



oder



1.1 Welcher Käse eignet sich am besten für das Kalträuchern?

Jetzt den Wallberg-Käse hier bestellen: wallberg-kaese.de

Nach zahlreichen Versuchen sind wir überzeugt: Mittelreifer Gouda aus Holland eignet sich besonders gut für das Kalträuchern. Sein milder Geschmack harmoniert perfekt mit dem feinen Raucharoma.

2. Welche Materialien und Temperaturen verwenden wir beim Räuchern?

Wir setzen auf feines Buchen-Räuchermehl anstelle von Spänen, da es niedrigere Temperaturen erzeugt – ideal für das Kalträuchern bei unter 20°C. Für einen besonders feinen Geschmack fügen wir zusätzlich Kirschholz und Erlenholz hinzu.

Hinweis: Viele Käsesorten, die im Handel als "geräuchert" verkauft werden, erhalten ihren Geschmack durch chemische Aromastoffe und werden nicht tatsächlich geräuchert. Unser Käse wird ausschließlich mit natürlichen Methoden veredelt, was ihn nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich überlegen macht.

3. Wie wird der Räuchervorgang vorbereitet und durchgeführt?

Die Räucherschnecke wird sorgfältig mit Räuchermehl gefüllt, das leicht andrückt wird. Zum Anzünden nutzen wir kleine Papierstückchen aus Eierkartons, die für ein gleichmäßiges Glimmen sorgen.

Der Käse wird in handliche Portionen geschnitten, damit der Rauch gleichmäßig eindringen kann.



Jetzt den Wallberg-Käse hier bestellen: wallberg-kaese.de

Anschließend hängen wir die Käsestücke an Räucherhaken, um sicherzustellen, dass das Aroma von allen Seiten gut aufgenommen wird. Ideal ist es, den Käse in ein Netz oder mit Wurstfaden einzuwickeln – das garantiert eine gleichmäßige Gelbfärbung und einen intensiven Rauchgeschmack.



Der Räuchervorgang dauert etwa 9 Stunden. Während dieser Zeit ist es wichtig, den Rauchabzug optimal einzustellen, damit der Rauch im Ofen bleibt. Nach dem Räuchern folgt eine mindestens 6-stündige Ruhezeit, in der sich das Aroma voll entfalten kann. Für das beste Ergebnis sollte der Käse anschließend über Nacht auf einem Holzbrett im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort ruhen.

Nachbehandlung

Nach der ersten Räucherung folgt die Nachbehandlung: Die Räucherschnecke wird erneut gefüllt, diesmal jedoch nur zu einem Viertel. Je nach gewünschter Intensität kann der Käse entweder stark oder mittelstark geräuchert werden. Manche bevorzugen den Käse bereits nach der ersten Räucherung – letztlich ist es eine Frage des persönlichen Geschmacks.

Jetzt den Wallberg-Käse hier bestellen: wallberg-kaese.de

4. Wie bewahrt man kalt geräucherten Käse richtig auf?

Unser Wallberg-Käse ist vakuumverpackt und somit keimfrei. Im Kühlschrank kann er so bis zu 3 Monate gelagert werden. Selbst nach 6 Monaten im Vakuum bleibt er genießbar.

Nach dem Öffnen empfiehlt es sich, den Käse in einem verschließbaren Behälter, zum Beispiel einer Käsedose, aufzubewahren. Alternativ kann der Käse auf eine Untertasse gelegt und mit einer Plastikhaube abgedeckt werden. So bleibt er auch nach 3-4 Wochen noch frisch und köstlich.



Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!