

# *Tipps für möglichst langen Genuss von Käse und seine Lagerung*

## Temperatur

Bei angeschnittenen Käsestücken lautet unsere Empfehlung: Käse im Kühlschrank zwischen 4°C und 10°C lagern. Damit Käse so lange wie möglich frisch bleibt am besten nur so viel Käse aus dem Kühlschrank nehmen wie man auch verzehrt. Wenn man seine ganze Käsepracht aus dem Kühlschrank serviert, die Reste einfach so schnell wie möglich wieder kühl stellen.

## Verpackung

Die beste Verpackung ist das Käsepapier der Käsetheke oder die Originalverpackung. Die Käsestücke am besten immer wieder in dieses Käsepapier zurücklegen. Wenn das Käsepapier feucht geworden ist jedoch nicht weiter verwenden.

Eine Alternative zum Käsepapier ist die Frischhaltefolie. Allerdings ist sie eigentlich zu luftdicht. Deshalb nicht die Käse in Folie wickeln sondern sie auf einen Teller legen und diesen in Folie ziehen. Auf diese Weise bekommen die Käse auch noch Luft zum „Atmen“. Schnitt- und Hartkäse sollten getrennt von den Käsesorten mit Edelschimmelpilzen verpackt werden, damit der Edelschimmelpilz sich nicht auf anderen Käsesorten ausbreitet.

Die Käseglocke ist ein optimaler Platz, wenn unter ihr etwas Luft zirkulieren kann und eine gewisse Luftfeuchtigkeit herrscht. Deshalb die Käseglocke mit einem Stäbchen angehoben kühl stellen und eine angeschnittene Gurke oder Tomate für die Feuchtigkeit dazulegen.

Für die Aufbewahrung in Boxen gilt, einfach ein Stück Würfelzucker oder eine Nudel dazu legen, das reguliert die Feuchtigkeit und verhindert Kondenswasser am Deckel der Box. Allerdings gibt es auch hochentwickelte Käseboxen mit Geruchsfilter in denen die Feuchtigkeit reguliert wird.

## Weitere Tipps

Weil Käse eine hohe relative Luftfeuchtigkeit benötigt empfiehlt man als Aufbewahrungsort für Käse auch gern das Gemüsefach, da Salate und Gemüse Feuchtigkeit „abgeben“.

Käse immer mit ganz sauberen Messern schneiden. Zur Käseplatte ein extra Messer bereitlegen.

## Schimmel

Auf der Schnittfläche von Käse kann sich leicht ein dünner weißer Schimmelflaum bilden.

Den kann man einfach ganz dünn abschneiden.

Bei allen anderen Schimmelarten kommt es darauf an wie groß das Reststück ist und welcher Käsetyp „befallen“ ist. Kleine Stellen an großen Hartkäsestücken kann man großzügig abschneiden.

Ansonsten sollte man die Käse, so bedauerlich das ist, lieber entsorgen.

Aber man kann auch vorsorgen:

Die Rinde von Schnitt- und Hartkäse hält Käse frisch und sollte nicht vorzeitig abgeschnitten werden, denn sie schützt den Käse an dieser Stelle nicht nur vor dem Austrocknen sondern auch vor Schimmelbefall.