

## **So wird der Kühlschrank zum Käsekeller: Tipps & Tricks zu Einkauf, Lagerung und der perfekten Käseplatte mit Schweizer Käse**

**Wer beim Einkauf an der Käsetheke auf Schweizer Käse zurückgreift, kann Familie und Gäste mit etwas Besonderem verwöhnen: Mit viel Liebe und bester Schweizer Milch wird jeder Laib nach überlieferten Rezepturen hergestellt – eine hervorragende Qualität ist damit garantiert. Mit folgenden Tipps haben Käseliebhaber besonders viel Freude am Genuss.**

Als reines Naturprodukt, das ohne Konservierungs- oder Zusatzstoffe hergestellt wird, ist Schweizer Käse eine echte Delikatesse. Damit das hochwertige Naturprodukt sein ganzes Aroma entfalten kann und sich auch zu Hause lange wohlfühlt, sollte man ein paar kleine Tricks rund um Einkauf und Lagerung beachten.

Gerade im Sommer sollten Käseliebhaber beim Einkauf daran denken, dass sie den Schweizer Käse kühl lagern und schnell nach Hause transportieren. Auch die Portionsgröße ist wichtig: Käse am Stück ist in jedem Fall länger haltbar als in Scheiben geschnittener Käse.

### **Ein Apfel unter der Käseglocke**

Zuhause sollten die Spezialitäten am besten in einer Käseglocke im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zusammen mit einem Apfel als Feuchtigkeitsspender fühlen sich weltberühmte Käsesorten wie der würzige Appenzeller, der original Schweizer Emmentaler AOP oder der fruchtig-kraftige Le Gruyère AOP beinahe wie im Schweizer Käsekeller. Ohne Käseglocke lässt sich der Käse am besten im Gemüsefach lagern. Verpackt in ein spezielles Käsepapier oder in Frischhaltefolie, die mit einer Gabel mehrfach eingestochen wurde, ist er vor dem Austrocknen geschützt und kann gleichzeitig atmen.

### **Harmonische Käseplatte**

Für eine Käseplatte als Dessert sind drei bis acht verschiedene Sorten von Hart- bis Weichkäse optimal. Pro Person sollten etwa 60 bis 80 Gramm Käse eingeplant werden. Frische und getrocknete Früchte, Nüsse und kleingeschnittenes Gemüse harmonieren perfekt mit den Spezialitäten und runden die Käseplatte ab.

### **Rechtzeitig aus dem Kühlschrank**

Und nicht vergessen: Egal, ob würziger Swizzrocker, Tête de Moine AOP-Käserosetten oder



# Pressemitteilung

---

der cremig-milde Vacherin Fribourgeois AOP – alle Hart- und Schnittkäse sollten eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

Wenn etwas übrig bleibt, lassen sich Käsereste auch gut bis zu sechs Monate einfrieren. Am besten reibt man den Käse dazu und portioniert ihn gleich für das nächste würzige Gratin oder Schweizer Käse-Fondue.

Pressebüro für Käse aus der Schweiz:  
Talk of Town. Wächter & Wächter  
Barbara Gschwendtner  
Lindwurmstr. 88/ 80337 München

Weitere Informationen finden Sie auf **[www.schweizerkaese.de](http://www.schweizerkaese.de)**

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



[https://www.instagram.com/schweizerkaese\\_d/](https://www.instagram.com/schweizerkaese_d/)

