



Hartkäse - Parmesan und Co.

Was ist Hartkäse?

Hartkäse besteht aus einem festen bis sehr festen Käseteig. Aufgrund seines geringen Wassergehaltes ist der Hartkäse lange haltbar. Bekannte Vertreter sind Parmesan, Emmentaler, Manchego, Bergkäse, Cheddar, Greyerzer und Comté.

Nach der deutschen Käseverordnung darf Hartkäse höchstens 56% Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse enthalten. Ausnahmen sind Käsesorten, die nach ihrem Standort benannt sind. Hartkäse enthält zumeist mindestens 45% Fett in der Trockenmasse und er zeichnet sich durch eine hohe Trockenmasse aus, der Anteil liegt immer bei über 60%. Hartkäse hat die längste Reifezeit aller Käsesorten – sie liegt, je nach Sorte, zwischen drei Monaten und über drei Jahren.

Wie schmeckt Hartkäse?

Durch die Reifezeit bekommt der Hartkäse seinen kräftigen Geschmack und sein intensives Aroma. Mit zunehmendem Alter wird er härter und poröser, jüngere Hartkäse sind noch schnittfähig. Aufgrund der intensiven Bearbeitung des Käsebruches und der langen Reifungszeit ergeben sich die feine Konsistenz und die geschmackliche Fülle des Hartkäses.

Hartkäse in der Küche

Hartkäse passt gut zu Salat, leicht fein geraspelt. Macht sich aber ebenso gut auf Brot- und Salzgebäck, in Nudelgerichten und in Pesto. Aber auch bei Gemüse, Fleisch, Fisch, Kartoffeln, Aufläufen, mediterranen Vorspeisen (Antipasti) z. B. Carpaccio, ist der Hartkäse eine leckere Geschmacksnote.

Hartkäse-Tipp:

Die Haltbarkeit von Käse hängt mit dessen Wassergehalt zusammen: je weniger Wasser, desto höher die Haltbarkeit. Schnitt- und Hartkäse halten sich bis zu zehn Tage.

Hartkäse ist in folgenden GEFRO-Produkten enthalten: