



## Käseauswahl QV 2022

Von diesen 10 Käsen kommen 6 Käse auf die Auswahl der Käseplatte oder Käseteller  
Die Käseplatte / Käseteller werden am Morgen des Prüfungstages bei der  
Küchenbesprechung vorgestellt.

**Wir beziehen unsere Käse von Willi Schmid, Städlichäsi Lichtensteig, SG**

### Huuschäsl

Käseart: Weichkäse , Weisssschimmel

Milchart: Kuhmilch

Lagerung: 4 – 6 Wochen

Geschmack:

Der Weichkäse mit leichtem weissen Schimmel hat ein leicht säuerliches-reines Aroma im jungem Stadium. Je länger er gelagert wird, desto kräftiger entwickelt sich sein Aroma.



### Blauer Büffel

Käseart: Halbhartkäse, Blauschimmel

Milchart: Büffelmilch

Lagerung: 3 Monate

Geschmack:

Dieser runde blaue Schimmelkäse ist etwas ganz Besonderes und wird von Käseliehabern sehr geschätzt. Aus Büffelmilch hergestellt ist er ein weicher Käse mit ausgewogenem Geschmack und buttriger Konsistenz.





## Quadretto

Käseart: Weichkäse  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: mind. 6 Wochen  
Geschmack:

Geschmierter Rohmilchkäse aus Kuhmilch. Mit einem milden Aroma. Trotzdem ist der Käse schön kräftig, erdig und leicht säuerlich im Geschmack.



## Jersey Blue

Käseart: Weichkäse / Blauschimmel  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: 2 Monate  
Geschmack:

Der Jersey Blue ist unser König, unter den Blauschimmelkäsen. Er schmeckt sehr edel und ausgewogen. Er hat ein unverwechselbares, herrlich nussiges Aroma mit leicht rauchiger Note. Der Teig ist weich, sehr cremig und eine gelbliche Farbe. Es ist das Merkmal der Jersey Milch mit ihrem hohen Betakarotin Gehalt.





## Bergfichte

Käseart: Weichkäse  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: mind. 6 Wochen  
Geschmack:

Weicher samtiger Teig. Im Aroma leicht säuerlich, kräftig und schöne Herzaromen. Weichkäse aus Braunviehrohmilch, weichschnittig bis leicht fließend. Wird in einer zertifizierten frischen Fichtenrinde eingebunden. Sie verleiht dem Käse die schönen Harzaromen und eine leicht rötliche Verfärbung.



## Bergmatter

Käseart: Halbhart  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: mind. 8 Monate  
Geschmack:

Wird nur während der Heufütterungszeit in den Wintermonaten hergestellt. Die schmackhaften Heugräser der Toggenburger Naturwiesen verleihen dem Käse das feine Aroma. Warme Aromen von Caramel, Brioche, Vanille und leichten Röstaromen.





## Mühlstein

Käseart: Halbhartkäse  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: 5 Wochen auf Gitter  
Geschmack:

Der runde Halbhartkäse ist ein Naturschimmelkäs, hat in der Mitte ein Loch und eine Grauschimmelrinde. Er hat ein rahmig, mildes Aroma und erinnert an den Geschmack von Joghurt.



## Rosali

Käseart: Halbhartkäse  
Milchart: Kuhmilch  
Lagerung: 8 Wochen  
Geschmack:

Milder Aromatischer, nach Rosmarin schmeckender Halbhart-Käse aus Braunviehmilch mit weichschnittigem Teig. Der Käse wird mit gemahlenem Rosmarin veredelt und für den Verkauf mit Rosmarinnadeln ummantelt.





## Hölzig Schaf

Käseart: Weichkäse  
Milchart: Schafmilch  
Lagerung: 5 Wochen auf Gitter  
Geschmack:

Ein feiner Weichkäse aus Schafmilch. Er wird in eine zertifizierte frische Fichtenrinde aus dem Toggenburg gebunden. So kann der Käse beim Reifen sein kräftiges, Würziges Aroma mit dem typischen Harzgeschmack entfalten.



## Hölzig Geiss

Käseart: Weichkäse  
Milchart: Ziegenmilch  
Lagerung: 5 Wochen auf Holzbrettern  
Geschmack:

Unser Ziegenweichkäse zeichnet sich durch sein harmonisch-dezentes und doch vollem Aroma aus. Der Käse wird in eine zertifizierte, frische Fichtenrinde eingebunden und darin gereift. Das verleiht dem Käse das spezielle Harzaroma.

