

Schimmelkäse

Schimmelkäse ist Käse, dem beim Reifen Schimmelpilzkulturen zugesetzt werden. Durch diesen Zusatz verschimmelt der Käse jedoch nicht so, dass er verdorben ist, sondern dass der Geschmack und das Aussehen sich verändern, und zwar auf positive Weise.

Normalerweise ist mit der Bezeichnung „Schimmelkäse“ Käse gemeint, der nicht nur von außen, sondern auch von innen Schimmel aufweist. Camembert und Brie zählen damit also nicht zu den typischen Schimmelkäsesorten im engeren Sinne.

Je nach Farbe des Schimmels bekommt der Käse seinen Namen. Man unterscheidet zwischen Blau-, Rot- und Weißschimmelkäse. Die unterschiedlichen Schimmelfarben haben einen großen Einfluss auf den Geschmack: Wer Blauschimmel liebt, kann Rotschimmelkäse verabscheuen.

Noch ein Tipp zum Schluss: Haben Sie sich auch schon mal gefragt, warum Ihr Schimmelkäse, frisch aus dem Kühlschrank, irgendwie wenig Geschmack hat? Nehmen Sie den Schimmelkäse einige Zeit vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank. So wird er noch weicher und sein Geschmack kann sich viel besser entfalten.

[Zurück zu Käse](#)