

# Weichkäse

Weichkäse zergeht auf der Zunge. Bei ihm ist der Feuchtigkeitsanteil im Gegensatz zum Hartkäse sehr hoch, er macht etwa 60% aus. Das erklärt die weiche Konsistenz.

Beim Weichkäse gilt: Umso länger er reift, desto weicher wird er. Er darf aus pasteurisierter und thermisierter, aber auch aus Rohmilch hergestellt werden. Rohmilch ist unbehandelte, nicht haltbar gemachte Milch. Deswegen muss bei dieser Herstellung besonders viel darauf geachtet werden, dass nichts verdirbt. Viele Käsesorten, wie z.B. Camembert, werden beim Reifen zusätzlich mit Pilzkulturen angereichert, was zur Bildung der bekannten weißen Schimmelschicht führt.

Weichkäsesorten wie Brie, Gorgonzola, Blauschimmelkäse und Camembert schmecken nicht nur auf dem Brot, sondern sind vielseitig einsetzbar. Sie eignen sich ebenso zum Überbacken, für Saucen, oder für Häppchen mit Früchten (besonders beliebt sind dabei Trauben). Häufig kann man Weichkäse auch mit Zusätzen kaufen. Dann befinden sich z.B. kleine Pilzstückchen oder Kräuter im Käse.

[Zurück zu Käse](#)