

# Ziegenkäse

Ziegenkäse wird – wie nicht anders erwartet – aus Ziegenmilch hergestellt. Allerdings kommt es häufig vor, dass die Ziegenmilch mit Kuh- oder Schafsmilch gemischt wird, dass also der Käse nur teilweise aus Ziegenmilch besteht. Das sollte jedoch auf der Verpackung gekennzeichnet sein.

Auch hier stimmt das Reifungsverfahren mit den Käsesorten aus Kuhmilch überein. Deswegen gibt es auch aus Ziegenmilch sehr viele unterschiedliche Käsesorten, die Sie unbedingt einmal probieren sollten. Die Auswahl reicht von Hart- zu Weichkäse über Schimmelkäse und Frischkäse. Allerdings enthält aus 100% Ziegenmilch hergestellter Käse weniger Fett und Milcheiweiß, was ein wichtiger Hinweis für Allergiker ist. Einige Sorten können von Milcheiweißallergikern vertragen werden.

Ein besonders bekannter Ziegenkäse ist der Altenburger Ziegenkäse. Es muss dabei nachgewiesen sein, dass der Käse wirklich nur von Ziegen aus dieser Region stammt. Er schmeckt vorzüglich und lässt sich für viele leckere Gerichte verwenden. Er macht sich übrigens auch sehr gut im Salat.

[Zurück zu Käse](#)