



## Unser Käsekonzept

Ob Sie Ihren Käse im Aroma fein und mild mögen oder ihn vielleicht so richtig herzhaft bevorzugen - für jeden Geschmack und jede Gelegenheit finden Sie bei uns die passende Variante. Die Palette reicht von A wie Appenzeller bis Z wie Ziegenkäse.

Neben bekannten Käsemarken bieten Ihnen unsere Bedienungstheken eine enorm große Auswahl: Regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland. Pecorino oder Parmesan aus Italien. Manchego aus Spanien. Besonderheiten aus der Schweiz. Jungen oder lange gereiften Gouda aus den Niederlanden. Von Hand hergestellte Ziegenkäse aus kleinen Sennereien in Frankreich...

In unserer Käsetheke finden Sie eine vielfältige Auswahl von ca. 400 Käsesorten aus aller Welt. Unsere geschulten Mitarbeiterinnen der Käseabteilung beraten Sie gerne und mit Fachkompetenz. Sie lassen Sie sicher gerne auch einmal den einen oder anderen Käse kosten!

Wir bieten Ihnen Käse in allen Variationen, d.h. geschnitten, am Stück, gerieben und gehobelt. Auch frisch vorverpackt können Sie Käse bei uns an der Theke bekommen. Zusätzlich erhalten Sie auch, für die optimale Aufbewahrung zu Hause, unser beliebtes Käsepapier.

**Gerne stellen wir Ihnen verschiedene Käseplatten von "Mini" bis "Maxi" nach Wunsch bzw. Anlass zusammen.**



## Insgesamt gibt es 7 verschiedene Käsegruppen:

Hartkäse, Schnittkäse, halbfester Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse, Sauermilchkäse und Schmelzkäse.

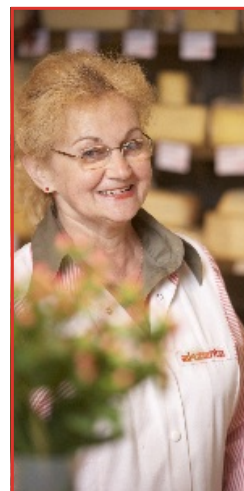
Bei der Kategorisierung spielt der Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse eine Rolle. Je geringer der Wassergehalt, desto härter der Käse.

## Was bedeutet eigentlich Fett i. Tr. (Fett in Trockenmasse)?

Zur Bestimmung des Fettgehaltes eines Käses wird er in seine Bestandteile, nämlich dem Wasseranteil und dem Trockenanteil aufgegliedert. Dabei ist der Trockenanteil (die Trockenmasse) entscheidend. Um nun das Fett in der Trockenmasse eines Käses zu bestimmen, wird der Trockenanteil in das darin enthaltene Milchfett auf der einen, und in Eiweiße, Kohlenhydrate und Vitamine auf der anderen Seite untergliedert. So besteht z. B. bei einem Käse mit 50 % Fett i. Tr. die Hälfte der Trockenmasse (nicht des gesamten Käses!) aus Fett, und die andere Hälfte aus Vitaminen, Kohlehydraten und Eiweißen.

## Um den Fettgehalt (Fett i. Tr.) von Käse einzuteilen, gibt es 8 Abstufungen:

Doppelrahmstufe	60 - 87 %
Rahmstufe	mind. 50 %
Vollfettstufe	mind. 45 %
Fettstufe	mind. 40 %
Dreiviertelfettstufe	mind. 30 %
Halbfettstufe	mind. 20 %
Viertelfettstufe	mind. 10 %
Magerfettstufe	weniger als 10 %



Frau Cosic, Leiterin der Käseabteilung in Elberfeld

**Frau Cosic, was macht Ihnen bei Ihrer Arbeit am meisten Spaß?**

„Ich liebe es mit Menschen zu arbeiten, und ich liebe es mit Käse zu arbeiten. Käse ist etwas Lebendiges, das Pflege braucht. Mit der Arbeit an der Käsetheke habe ich mein Hobby zum Beruf gemacht!“