



Stars auf der Platte

An Feiertagen oder auf Partys ein gern gesehener Buffet-Klassiker: Käseplatten.

Mit ihren zahlreichen Aromen können Käsesorten eine riesige Vielfalt bieten – fern von langweiligen Tellern mit gelben Blöcken. Gut ausgewählte Käsespezialitäten werden hübsch dekoriert zu einem schmackhaften Anblick. Doch dem ein oder anderen mag die Auswahl zunächst schwerfallen – was soll auf die Platte und wie viel? Wann soll der Käse auf den Tisch, damit er nicht vertrocknet und welches Messer gehört dazu? Doch keine Sorge, mit ein paar Grundregeln bekommen Sie jede Platte in den Griff. Dazu haben wir bei unserem Käse-Experten, Günther Abt, nachgefragt.

Herr Abt, welche Käsesorten und wie viel sollte für Gäste eingeplant werden?

Günther Abt: Allgemein sollten fünf Sorten ausreichen, entsprechend ihrer Grundarten. Abhängig von der Gästeanzahl, können es je Käsegruppe auch mehrere Sorten sein – ganz nach Belieben. Pro Person empfehle ich etwa 120 bis 150 Gramm einzuplanen, wenn Käse der Hauptdarsteller ist. Bei einem Frühstück oder als Begleiter zum Wein eher 80 bis 100 Gramm.

Worauf richte ich den Käse am besten an?

Abt: Zumeist hat der Käse eine helle Farbe. Am schönsten und hygienischsten ist aus meiner Sicht eine dunkle Schieferplatte. Vor allem weicher Käse und Rot-schmier ist hier am besten aufgehoben. Alternativ bietet sich auch ein Holzbrett mit kräftiger Eigenfarbe an. Das passt gut zu Hartkäse, da dieser bei der Herstellung schon auf Holz reifte und lagerte.

Ist es sinnvoll, einzelne Käsesorten schon angeschnitten auf die Platte zu legen?

Abt: Viele Gäste wissen oft nicht, wie sie den Käse richtig anschneiden sollen, wenn er als Stück vor ihnen liegt. Hilfreich ist es daher, wenn beispielhaft zwei bis drei Stücke vom Käse bereits darauf oder daneben liegen. Sonst gibt es schnell ein buntes Gemetzel auf der Platte. Zudem sieht es auch schöner aus, wenn etwa Stücke eines Bergkäses als Sticks oder kleine Dreiecke angeboten werden. Hohe Käseecken, zum Beispiel beim Edelpilzkäse, entlang ihrer seitlichen Kante abschneiden oder große Brie-Tortenstücke diagonal in kleine Dreiecke teilen. Endstücke am besten immer senkrecht zerteilen, damit jedes Stück gleich viel Käse-rinde erhält.

Gibt es Sorten, die nicht nebeneinanderliegen dürfen?

Abt: Auf einer Platte mit kleinem Abstand zueinander ist das egal, da alle Sorten bald verzehrt werden. Allenfalls kann man Edelpilzkäse separat legen oder nur kräftige neben kräftige Sorten sowie leichtere neben milde. Nur beim Lagern sollten wirklich alle Käsesorten getrennt voneinander sein.

Wie steht es mit Früchten und Co.?

Abt: Ganz nach dem Motto: Weniger ist mehr. Der Käse ist der Star auf der Platte und sollte es auch bleiben. Sonst fragt man sich schnell: Ist das jetzt ein Käse- oder Obstteller? Sparsam eingesetzte Weintrauben, Birnenschnitze und Walnüsse harmonieren immer gut. Ansonsten empfehle ich, einen Fruchtsenf anzubieten.

Wann sollte der Käse am besten aus dem Kühlschrank heraus?

Abt: Grundsätzlich braucht jeder Käse seine Temperatur, damit er gut schmeckt. Daher mindestens 60–90 Minuten vorher herausnehmen und – ganz wichtig – bis zum Anrichten verpackt lassen. Das gilt auch für Frischkäse. Oder vorab alles auf einer Platte dekorieren und mit einer Folie oder Glocke abdecken, bis die Gäste kommen.

Muss der Käse auf gekühlten Platten liegen, damit er nicht „schwitzt“?

Abt: Das macht nur Sinn bei Frühstücksplatten mit vielen geschnittenen Sorten. Denn diese ziehen schnell an und verändern ihre Form. Um das Austrocknen oder „Schwitzen“ zu verhindern, kann man den Aufschnittkäse auch abdecken.

Und wenn doch einmal wellige Käsescheiben auf der Platte liegen: Gibt es einen Trick sie zu retten?

Abt: Nein, leider nicht. Länger liegende Stücke, die schon angeschlagen sind, sollten direkt von der Platte genommen werden. Sie lassen sich später noch anderweitig in der Küche verwenden, etwa zum Gratинieren.

Messer, Hobel oder Beil. Sind verschiedene Schneidhilfen für die Käseplatte wichtig?

Abt: Zum Teil, ja. Bedienen sich verschiedene Gäste am Büffet, am besten zu jeder Käsegruppe ein passendes Messer legen. Für Hartkäse ein größeres, stabiles Messer. Weichkäse braucht hingegen ein Messer mit schlanker Form. Und was viele schnell vergessen: Nachdem sich alle Gäste zunächst bedient haben, die Platte prüfen. Besonders, wenn sich am selben Messer mehrere Käsereste gesammelt haben, lieber mal ein Messer mehr austauschen oder hinzulegen. Sonst können sich Aromen oder bei Edelpilzkäsen Sporen übertragen und den Geschmack verfälschen.

Falls etwas Käse übrig bleibt: Wie lagere ich die Reste am besten?

Abt: Möglichst alle Sorten im Kühlschrank lagern. Acht bis zehn Grad sind für sie ideal. Allerdings nie verschiedene Käse offen unter einer Glocke oder Ähnlichem aufbewahren. So könnte Blau- auf Weißschimmel fallen oder auf Hartkäse übergreifen. Besser sind alle immer einzeln verpackt aufgehoben. Mit gutem Käsepapier eingewickelt in einem Gefäß oder mit einem feuchten Tuch abgedeckt auf einem Teller.

AUF DIE PLATTE, FERTIG, LOS ...

Mit diesen Grundregeln bekommen Sie jede Käseplatte in den Griff.

• Passend zum Anlass

Grundsätzlich richtet sich die Auswahl der Käsesorten und ihrer Menge nach der Anzahl der Gäste und dem Anlass: Ist der Käse als Abschluss eines feierlichen Menüs gedacht, als ergänzende Auswahl zum Frühstück oder als späterer Snack am Abend zu einem Glas Bier oder Wein. In geselliger Runde darf es immer gern etwas mehr sein. Als Dessert oder Teil eines üppigen Buffets reichen hingegen zumeist kleinere Mengen.

• Der Mix macht's

So unterschiedlich der Käse, so verschieden ist der Geschmack der Gäste. Bieten Sie einfach einen Vertreter jeder Käsegruppe an, also Ziegen- oder Schafkäse, Hart- oder Schnittkäse, Weißschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde (Rotschmierkäse) und Edelpilzkäse. So sollte für jeden Gast etwas dabei sein. Stimmen Sie die Sorten dabei aufeinander ab: Lang gereifte, kräftige und pikante Käse am Morgen sind oft zu schwer. Diese sind eher etwas für den Abend. Wählen Sie Käsesorten aus, die zum vorherigen Menü passen, werden sie garantiert zum krönenden Abschluss. Ein fachkundiger Käsehändler berät Sie dazu bestimmt gerne beim Einkaufen.

Wem die „klassische“ Auswahl allein nicht kreativ genug ist, kann sich auch nur nach Vorlieben der Gäste oder rein thematisch leiten lassen. Saisonale Sorten oder nur Käse aus speziellen Regionen können ebenfalls für Abwechslung sorgen.

• Nach der „Käse-Uhr“ anrichten

Damit ein Käse den anderen aromatisch nicht „erschlägt“, ist es wichtig, immer eine Grundanordnung einzuhalten. Ganz einfach auf dem Teller oder der Platte bei 12 Uhr mit Ziegen- oder Schafkäse beginnen und dann im Uhrzeigersinn folgend Hart- oder Schnittkäse, Käse mit Außenschimmel, Rotschmierkäse und zum Schluss Edelpilzkäse hinzulegen.

• Aufgehübscht

Gute Käsesorten sprechen überwiegend geschmacklich für sich selbst. Jedoch können passende Beilagen eine Käseplatte noch veredeln. Hübsch garniert entsteht so ganz einfach eine augen- und gaumenschmeichelnde Festplatte. Dabei gilt allerdings immer: Überladen Sie Ihre Auswahl nicht.

Besonders Obst und Nüsse harmonieren zu vielen Käsesorten und können schöne Akzente setzen. Fruchtig-scharfe Senfsorten oder Chutneys sind ebenfalls perfekte Begleiter.



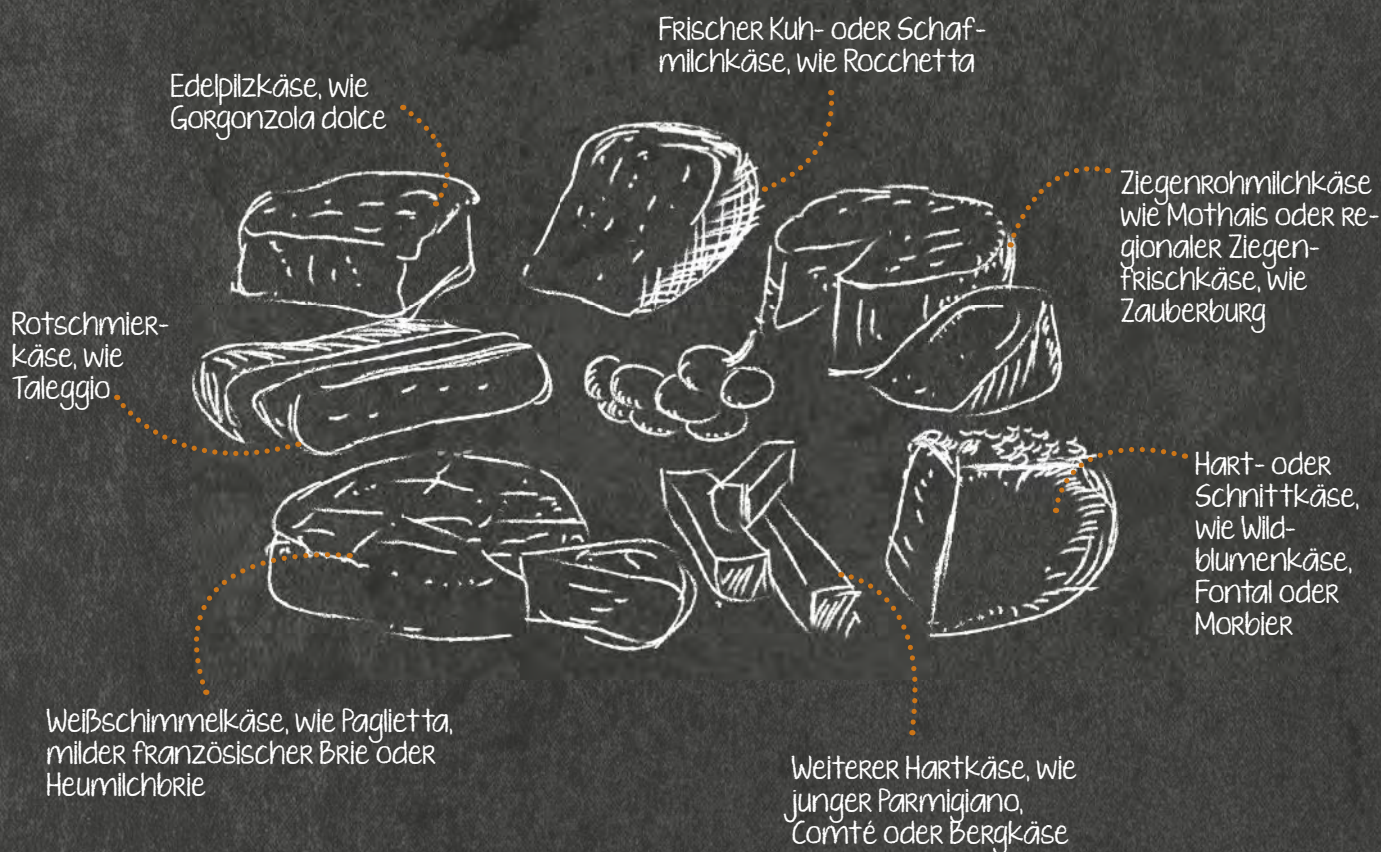
ZUR PERSON:

Günther Abt ist Vorsitzender der *Guilde Internationale des Fromagers Deutschland* und betreibt mehrere Käsegeschäfte in München

Da haben wir was angerichtet ...

Ob in gemütlicher Runde zum Wein- oder Bier, als krönender Abschluss eines leckeren Menüs oder als leichter Begleiter zum Frühstück. Stets passt eine ausgewählte Variation unterschiedlicher Käsesorten. Wir geben Beispiele, wie Sie eine köstliche Auswahl für Ihre Gäste zusammenstellen können.

FÜR FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH



WINTERLICHE AUSWAHL NACH EINEM MENÜ

Edelpilzkäse, wie Roquefort oder Bleu d'Auvergne

Weicher Ziegenrohmlchkäse, wie Sainte-Maure de Touraine (cendré) oder Robiola di Roccaverano

Schnittkäse, wie Fontina, Tomme de Savoie oder ein warmer Vacherin Mont d'Or

Rotschmierkäse, wie Epoisses oder Langres

Weißschimmelkäse, wie Brie de Meaux oder reifer Brillat Savarin

Hartkäse auch ein gereifter Greyère, Comté Reserve oder Hochalpenkäse aus dem Allgäu

SPÄTER SNACK ZU WEIN ODER BIER

Reifer Hartkäse mit Kristallen, wie alter Gouda, Parmigiano Reggiano (> 2 Jahre), Greyère (15 Monate), Comté (> 20 Monate) oder Hochalpenkäse (> 15 Monate)

Hinweis: Es müssen nicht mehrere Sorten sein. Hier können Sie den Käse sehr gut als abgebrochene Ecken oder Sticks anbieten.

Text: Marion Feldhaus | Fotos: Thinkstock | Grafik: Stefan Emmrich

Neugierig geworden?



Ein Geschenk
Ihrer Wahl für
die Bestellung.

6 Ausgaben
im Jahr für
nur 24,00 €!

Als Geschenk
für einen lieben
Menschen.

EINFACH HAUSGEMACHT

EINFACH HAUSGEMACHT

Mein Magazin für Haus und Küche



Herbst 2016 | 4,50 €

Schoko-Kekse