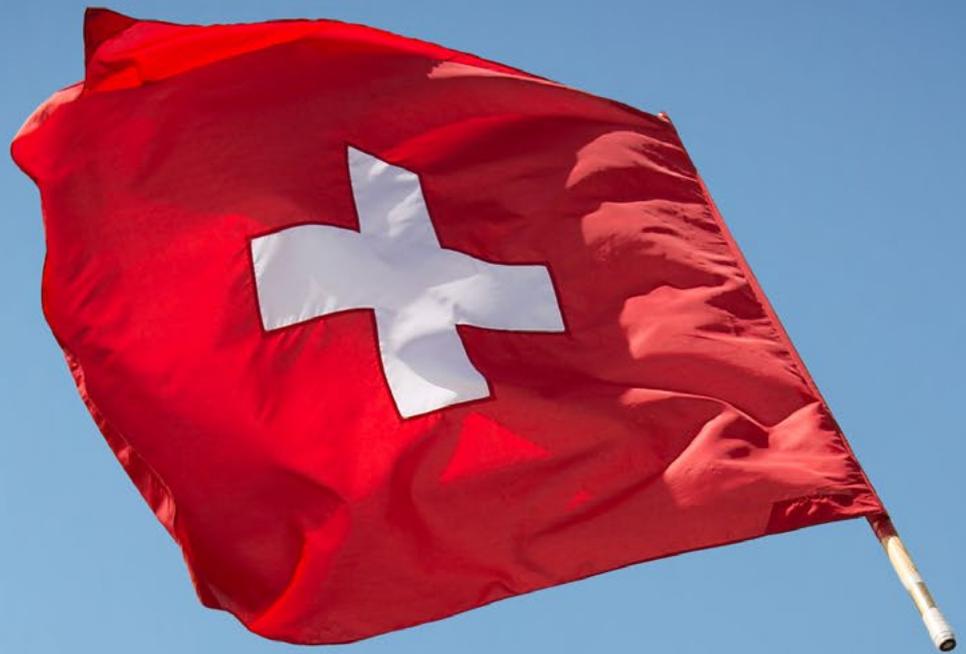


Schweizer Käse an der Käsetheke schneiden.

Verlustfrei – mit den richtigen Techniken und passenden Werkzeugen.



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.

www.schweizerkaese.de

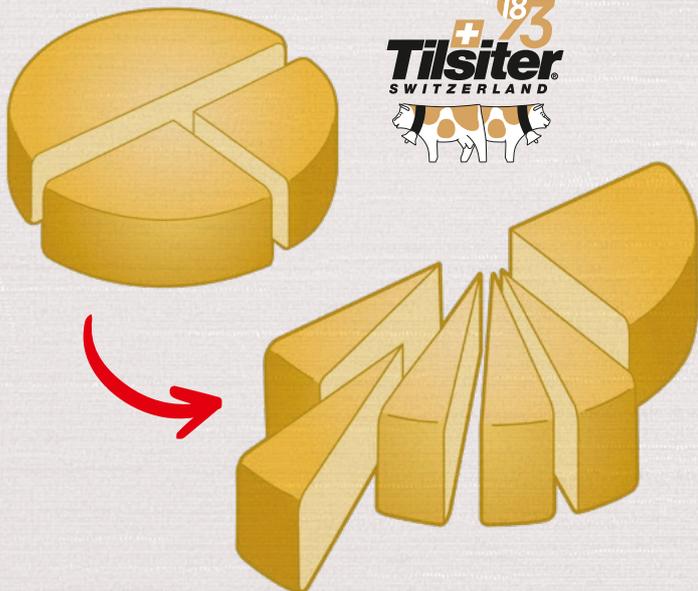
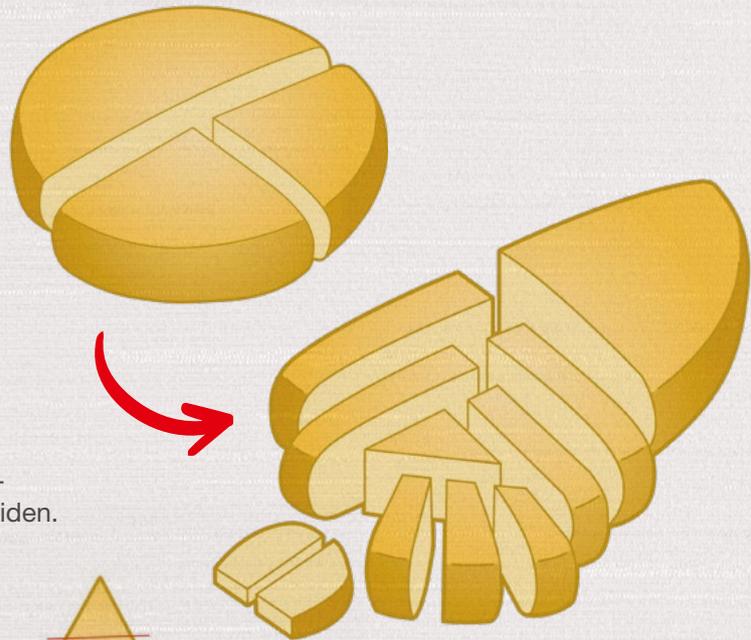


Welche Scheidetechniken für welche Käselaibe?

Jede Schweizer Käsesorte sollte – nach Größe, Form und Textur – mit dazu passenden Werkzeugen aufgeschnitten werden. Nur so gelingen – ohne Verlust und ohne unverkäufliche Reste – optisch attraktive Käsestücke, bei denen die Konsumenten gerne zugreifen.

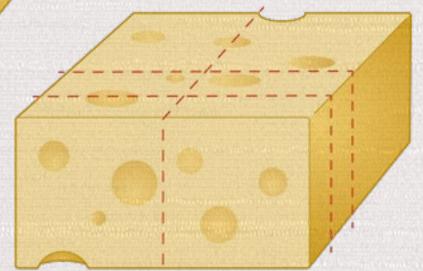
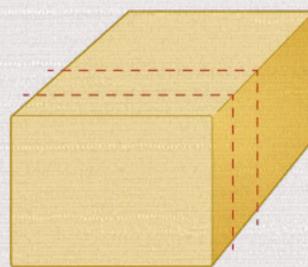
Große runde Laibe:

- Laibe zuerst halbieren und anschließend vierteln.
- Vorher mit dem **Rindenschneider** eine Rille einkerben.
- **Käsedraht** anlegen und ihn für einen glatten Schnitt gleichmäßig durch den Teig ziehen.
- **Tipp:** kleines Vierkantholz oder Messergriff unter den Laib legen, damit der Draht nicht am Tisch schleift.
- Zum weiteren Teilen kann der **Käsespaten**, der **Käsedraht** oder das **Doppelgriffmesser** eingesetzt werden.
- Gemäß Schema vom viertel Laib zunächst rechts und links – je nach Laibgröße – z. B. zwei gerade Riegelstücke abschneiden.
- Anschließend die Spitze abtrennen, so dass ein Stück mit einer dreieckigen Grundform entsteht. Aus dem restlichen Käse weitere Tortenstücke schneiden.
- **Alternativ:** Die Laibe können auch erst geachtelt und dann gemäß Schema in Stücke geschnitten werden.



Kleine bis mittelgroße runde Laibe:

- Die Laibe mit **Doppelgriffmesser** halbieren und dann vierteln. Der Widerstand beim Schneiden sinkt, wenn der Laib hochkant gestellt wird.
- **Tipp:** Laib-Etikette aus Folie zunächst mit Messer einritzen, damit sie nicht in den Käseteig gezogen wird.
- Den viertel Laib in gleichgroße Tortenstücke schneiden.



Käseriegel (z. B. King Cut Schweizer Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP und Sbrinz AOP Platten)

- Käseriegel je nach Größe mit dem **Doppelgriffmesser** in verkaufsfähige Stücke zerteilen.
- Bei Sbrinz AOP kann der **Käsespaten** genutzt werden.



Die Werkzeuge für Hart-, Schnitt- und Weichkäse:

- 1 Das Doppelgriffmesser**
schneidet mittelgroße Laibe.

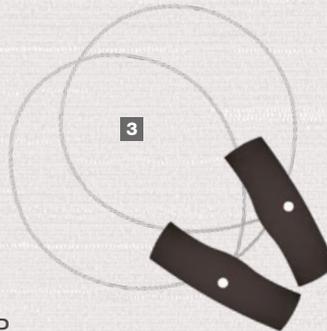


- 2 Das Eingriffmesser**
ist vor allem für das Portionieren in verkaufsfähige Stücke geeignet.

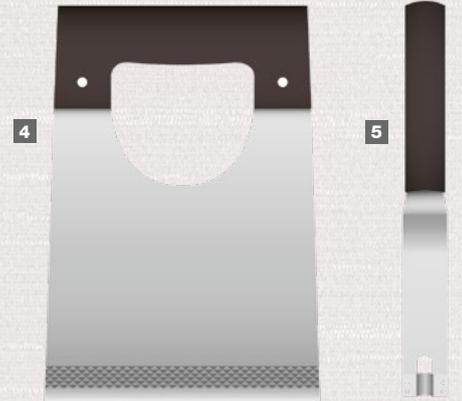
Nicht vergessen:
Messer regelmäßig nachschärfen!



- 3 Der Schneidedraht**
liefert besonders glatte Schnittflächen und erfordert einen deutlich geringeren Kraftaufwand. Er ist geeignet für kleine bis große runde Laibe.



- 4 Der Käsespaten**
zerteilt bereits halbierte und geviertelte kleine Laibe und auch Teilstücke größerer Laibe.



- 5 Der Rindenschneider**
erleichtert das Schneiden des Käselaubes durch vorheriges Einkerbzen der Rinde. Dies ist erforderlich, wenn Großlaibe wie Emmentaler AOP, Le Gruyère AOP oder L'Etivaz AOP zerteilt werden.

- 6 Das Weichkäsemesser**
besitzt eine durchbrochene Klinge, so dass der Weichkäse nicht an ihr haften bleibt. (Siehe hierzu auch „Tipps zur Hygiene“)



- 7 Der Sbrinz-Stecker**
ist das richtige Werkzeug, um bewusst unregelmäßig geformte Käsestückchen, die „Möcklis“, vom Sbrinz AOP abzustechen. Ebenso ist es „das“ Werkzeug, wenn Sie einen ganzen, einen halben oder viertel Laib Sbrinz AOP zerteilen müssen.



- 8 Der Käsehobel**
ist dafür konzipiert, hauchdünne Röllchen vom Berner Hobelkäse AOP und der extra harten Käsespezialität Sbrinz AOP abzuhobeln.



Der Hobel sollte sicher auf der Arbeitsplatte fixiert sein. Klinge so einstellen, dass möglichst **dünne Scheiben** gehobelt werden.

Tipps: Diese sofort einrollen, damit sie nicht brechen.

- 9 Die Girolle**
ist perfekt, um **dekorative Rosetten** von einem halben Laib Tête de Moine AOP abzdrehen.

Und so funktioniert's:

Einen **halben gekühlten Laib** mit der Schnittfläche aufs Brett legen und mittig mit dem Dorn der Girolle® durchstoßen. Laib umdrehen, den Dorn in die Bohrung stecken und fest aufs Brett drücken. Das Messer aufsetzen und mit leichtem Druck die Rosetten abdrehen.



Tipps: Die Rinde muss nicht entfernt werden, da sie beim Drehen von selbst abfällt.

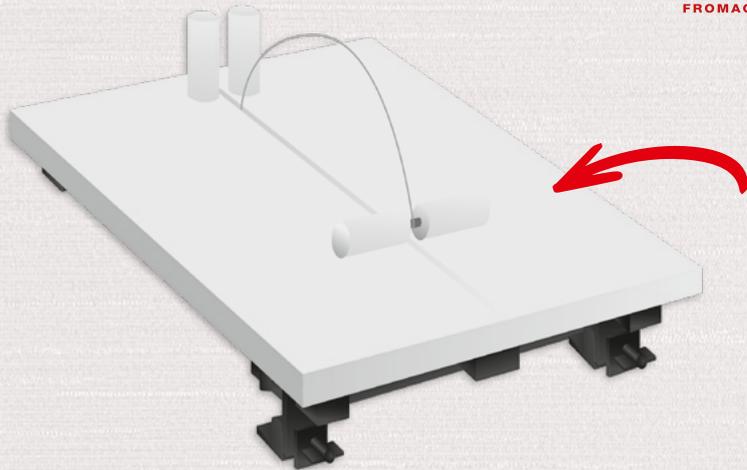
Spezial-Maschinen und -Werkzeuge:

Der Rosomat für Tête de Moine AOP

- Dreht halbautomatisch perfekte Rosetten von einem ganzen oder auch einem halben Laib.
- Nahezu keine Schnittverluste.
- Nur für Tête de Moine AOP zu verwenden.



QR-Code scannen und sehen, wie der Rosomat funktioniert!



Spezial-Schneidebrett

- Manuell zu bedienendes Schneidegerät, bestehend aus Brett und integriertem Schneidedraht.
- Für junge und lange gereifte Käsesorten.
- Nicht für sehr harten und brüchigen Käse geeignet.
- Kann an der Arbeitsfläche der Bedienungstheke fixiert werden.

Tipps zur Hygiene:

Unter Hygieneaspekten müssen die Schneidewerkzeuge und Bretter **regelmäßig gründlich gereinigt** und anschließend **getrocknet** werden.

Bei Messern, mit denen verschiedene Weichkäse geschnitten werden, ist unbedingt darauf zu achten, für **Weiß-, Blau- oder Rotschimmelkäse jeweils ein eigenes Messer** zu verwenden. Dies ist deshalb notwendig, damit keine fremden Schimmelpilzkulturen den Käse beeinträchtigen können.

Es bietet sich daher an, **Messer mit verschiedenen farbigen Griffen** einzusetzen. So wird die Gefahr der Verwechslung minimiert. **Die Griffe** der Käsemesser sollten aus **Kunststoff oder Stahl** sein, da sich diese Materialien besser reinigen lassen als Holz.

Der Schneidetisch

- Ideal, um ganze Laibe zu präsentieren und zu schneiden (Emmentaler AOP oder Le Gruyère AOP).
- Stabile Holz-Konstruktion mit drehbarer Platte und integriertem Messer.



Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung:

Switzerland Cheese Marketing GmbH, Tel. 0 81 06 / 89 87 0, info@schweizerkaese.de



Schweiz. Natürlich.

Käse aus der Schweiz.
www.schweizerkaese.de

