**Käse-Weltmeister Walo von Mühlenen:
6 Tipps für den perfekten Käse-Genuss**

**Die Deutschen essen pro Jahr im Schnitt rund 25 Kilogramm Käse. Am beliebtesten sind dabei Hart-, Schnitt- und Frischkäse. Wie Käse richtig gelagert und am besten genossen wird, weiß der Schweizer Käse-Affineur Walo von Mühlenen.**

Die Familie des mehrfachen Käseweltmeisters steht schon seit fast zwei Jahrhunderten im Dienste des Schweizer Käses. Seine Profi-Tipps für den perfekten Käsegenuss.

**1. Temperatur beim Verzehr:**

«Käse sollte nie zu kalt gegessen werden, sondern ein bis zwei Stunden aus dem Kühlschrank geholt werden», empfiehlt der Käse-Profi. «Erst bei Zimmertemperatur entfaltet Käse seinen vollen Geschmack.»

**2. Lagerung:**

Für die Lagerung sind Temperaturen zwischen fünf bis acht Grad für Weichkäse empfehlenswert. Hart und Schnittkäse hält sich bei Temperaturen zwischen fünf bis zwölf Grad gut, während Frischkäse bei einer Temperatur von fünf Grad gelagert werden sollte.

Das bedeutet: Frischkäse am besten in der Mitte des Kühlschranks lagern, Weichkäse im oberen Bereich. Hart- und Schnittkäse kann auch im Bereich der Kühlschranktür aufbewahrt werden.

«Käse einzufrieren ist meist keine gute Idee», so Mühlenen, «da sich dadurch die Textur des Käses zu stark verändert.

Käse übernimmt den Geschmack von Lebensmitteln, die in der Nähe lagern. Deshalb sollte Käse nicht in der Nähe von Lebensmitteln mit starkem Eigengeschmack gelagert werden.

**3. Zuschneiden:**

Abgepackter in Scheiben geschnittener Käse passt zwar gut auf Pausenbrot der Kinder, ist für den idealen Käsegenuss aber eher nicht zu empfehlen. Käse-Affineur Walo von Mühlenen empfiehlt, Käse in kleinen Würfeln oder zu Stangen geschnitten zu verzehren. «In größeren Stücken lassen sich Konsistenz, Struktur und Geschmack besser genießen.»

**4. Saucen:**

Viele Menschen essen Käse gerne mit Saucen wie Ketchup oder speziellen Senf-Sorten. «Wenn ein Käse nur mit Sauce schmeckt ist das ein Hinweis darauf, dass der Käse zu fad ist. Hier empfehle ich, auch Mal eine neue Sorte auszuprobieren», so Walo von Mühlenen.

**5. Schimmel:**

Schnitt und Hartkäse ist in der Regel lange haltbar. Mit der Zeit bildet sich Schimmel, dieser ist aber nicht gefährlich, es werden keine Toxine gebildet. «Man kann den Schimmel ohne weiteres mit dem Messer oder Schabwerkzeug abschaben und der Rest des Käses genießen», empfiehlt Käse-Experte von Mühlenen.

Weißschimmelkäse ist hingegen nicht so lange haltbar, da er weiterreift und mit der Zeit immer intensiver schmeckt. «Bei Weißschimmelkäse ist normal, dass der Weißschimmel sich über die Schnittfläche ausbreitet. Er kann trotzdem problemlos verzehrt werden.»

Anders bei Frischkäse. Bei Frischkäse oder Mozzarella, darf kein Schimmel sein.

Wichtig: Käse sollte immer eingepackt sein, damit er vor Austrocknung geschützt ist. «Im Käsekeller haben wir früher den Angeschnittenen Gruyère immer mit einem feuchten Tuch gedeckt», erkärt der Käse-Affineur.

**6. Einkauf:**

«Verpackte Ware aus dem Selbstbedienungsregal ist für mich immer die zweite Wahl», erklärt der Käse-Weltmeister. Der Grund: Meistens werden nur Industrielle Massenprodukte im Selbstbedienungsregal angeboten. Die modernen Verpackungs-Maschinen sind erst bei größeren Mengen einsetzbar und eigenen sich beispielsweise nicht für Schweizer Rohmilch Spezialitäten.

Das Problem: Durch die Verpackung kann der Käse nicht mehr atmen, wodurch mit der Zeit die Qualität leiden kann.

Der Vorteil der Käsetheken: Käse an der Theke wird immer frisch vom Laib geschnitten. Das garantiert, dass der Käse die original Textur und Geschmack hat.

**Über Walo von Mühlenen:**

Affineur Walo von Mühlenen führt den Familienbetrieb in der fünften Generation. „Wir haben mehr internationale Preise gewonnen, als die Schweiz Berge hat.“ Darunter diverse Käse-Weltmeister-Titel. Als erster Käse-Affineur weltweit hat von Mühlenen sogar einen Platz im Museum, dem historischen Museum Bern. Einen Überblick über die von Walo von Mühlenen kreierten und verfeinerten Käse-Sorten gibt es [hier.](https://affineurwalo.ch/k%C3%A4se) In Deutschland gibt es die Käse-Spezialitäten unter anderem bei Edeka zu kaufen.

**Pressekontakt:**

Caroline Monteiro
PR-Beraterin

Mobil: 0171-3865317

Mail: pressesprecherin@caroline-monteiro.de