

Käse im Kühlschrank schimmelt schnell: Was tun?

Ich lagere diverse Käse im Kühlschrank. Leider verschimmeln sie oft schon nach zwei Tagen, auch wenn ich sie nach dem Anschnitt wieder in neue Frischhaltefolien verpacke. Wie kann ich das verhindern?

Monika Neidhart, Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH.
www.textwerke.ch

Die Schweiz ist ein Käseland. Es gibt wohl über 200 einheimische Käsesorten. Entsprechend der unterschiedlichen Reifezeit unterscheidet man Frischkäse (wie Quark, der keine Reifung durchgemacht hat), Weichkäse (Brie, Camembert, reifen wenige Wochen), Halbhartkäse (Tilsiter, junger Alpkäse, mit einer Reifung von einigen Wochen/Monaten) und Hartkäse (Greyerzer, Sbrinz, die erst nach 8 Monaten bis zu 2 Jahren reif sind). Je nach Käseart braucht es auch eine unterschiedliche Lagerung. Käse ist ein Naturprodukt, das auf die Umgebung reagiert. Entsprechend ist er nicht unbeschränkt haltbar.

Dunkel und kühl

Grundsätzlich gilt: dunkel, vor Fremdgerüchen geschützt bei gleichmässiger Temperatur kühl (5–12 °C) aufbewahren. Hat er zu warm, beginnt der Käse zu schwitzen und trocknet aus. Frischkäse bewahrt man in den kühleren Teilen des Kühlschranks auf, also direkt über dem Gemüsefach. Alle anderen Käse können im oberen Teil aufbewahrt werden. Damit der Käse das volle Aroma entfalten kann, mindestens eine halbe Stunde vor dem Essen aus dem Kühlschrank nehmen.

Zur Lagerung des Käses eignet sich die Originalverpackung am besten. Das zweilagige Käsepapier vom Fachhandel ist ideal: Die innere Schicht liegt eng an der Käsoberfläche. Sie verhindert den direkten Kontakt mit Luft. Die äussere Papierschicht hingegen ist luftdurchlässig. So erstickt der Käse nicht. Das ist für alle Halbhartkäse respektive für alle Käse mit leicht schmieriger Rinde wichtig. Käse mit trockener oder plastifizierter Rinde (etwa Winzerkäse) können dagegen problemlos vakuumiert oder in eine Folie eingepackt werden. Diese trockene Rinde lebt nicht mehr. Für jungen Alpkäse empfiehlt sich das Käsepapier aus dem Fachgeschäft. Fragen Sie beim nächsten Einkauf danach und packen Sie ihn in Portionsgrössen darin ein.

Käsestücke können auch einzeln verpackt zusammen in einem Tupperware aufbewahrt werden. Dieses soll aber regelmässig gewaschen werden, damit allfällige Schimmelsporen, die sich im Kondenswasser oder in der Dose angesammelt haben, entfernt werden. Schimmelgereifter Käse (Gorgonzola, Camembert) bewahrt man besser in einem separaten Plastikbehälter in der Originalverpackung auf. So wird der Schimmel nicht auf andere Käse übertragen.

Tiefgefrieren ungünstig

Zum Tiefgefrieren eignen sich ganze Käsestücke nicht, da sich die Mikrostruktur im Käse verändert. Wieder aufgetaut, wird er sandig und trocknet schnell aus.

Problemlos einfrieren kann man hingegen geriebenen Käse für Fondue, Käsekuchen oder einfach zum Darüberstreuen.

Auch im Kühlschrank hat es mehr oder weniger Luftfeuchtigkeit. Mikroorganismen wie Schimmelpilze finden daher eine gute Voraussetzung für die Vermehrung. Je härter der Käse ist, desto länger und einfacher ist er aufzubewahren. Der Wasser- und Milchzuckeranteil ist in einem Hartkäse am geringsten – entsprechend finden Schimmelpilze hier weniger Lebensgrundlage. Sollte sich doch Schimmel bilden, kann er grosszügig weggeschnitten werden. Befallener Weichkäse und Frischkäse hingegen muss weggeworfen werden; der Schimmelpilz ist hier nicht nur an der Oberfläche, mit seinem unsichtbaren Netz dringt er tief in den Käse ein.