

# Wie sollte Käse gelagert werden?

■ Käse ist ein empfindliches Lebensmittel. Nur bei sachgemäßer Lagerung können sich seine Qualität und sein Aroma optimal entwickeln. Generell sollte Käse verpackt, dunkel und kühl lagern. Als Aufbewahrungsorte eignen sich vor allem der Kühlschrank und kühle Vorratskeller oder -schränke. Die optimale Lagertemperatur ist abhängig von der Käsesorte und dem Reifezustand. Wichtig ist eine atmungsaktive Verpackung, die den Käse vor dem Austrocknen bewahrt, aber keine Feuchtigkeit staut. Bei Käse mit Schimmelpilzen und stark riechenden Sorten empfiehlt sich eine separate Lagerung, damit Aroma und Schimmelpilze nicht auf andere Lebensmittel übertragen werden. Sein volles Aroma entfaltet Käse, wenn er eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen wird.

■ Käse sollte dunkel und kühl bei Temperaturen von 4–14 °C gelagert werden. Je höher die Lagertemperatur ist, desto stärker reift und altert der Käse. Bei einer zu langen warmen Lagerung, beginnt der Käse zu „schwitzen“, das heißt, Fett tritt in kleinen Kügelchen aus. Er wird trocken und zäh. Bei einer Lagerung unter 6 °C bilden sich keine Aromastoffe mehr. Das Einfrieren ist nicht zu empfehlen, da der Käse dabei an Qualität und Geschmack verliert.

■ Käse wird am besten im Kühlschrank, in einem kühlen Keller oder Vorratschrank aufbewahrt. Die optimale Lagertemperatur variiert je nach Käsesorte (s. Tab). Frischkäse gehören in die kühleren Zonen des Kühlschranks (4–6 °C). Für Hart- und Schnittkäse sowie reife Weich- und Sauermilchkäse ist eine Lagerung bei ca. 8 °C ideal, z. B. in der Kühlschranktür. Junge Weich- und Sauermilchkäse, die noch nachreifen sollen, sind im kühlen Vorratschrank oder -keller bei

ca. 14 °C gut aufgehoben. Schmelzkäse ist ungekühlt monatelang haltbar und benötigt erst nach dem Öffnen der Verpackung einen Platz im Kühlschrank. Frisch geriebenen Käse sollte man unbedingt kühl aufbewahren und schnell aufbrauchen. Getrockneter geriebener Käse hält sich dagegen auch in geöffneter Verpackung ein paar Wochen im Kühlschrank.

■ Für Käse ist eine verpackte Lagerung auf jeden Fall empfehlenswert. Die Verpackung muss den Käse vor Austrocknung schützen, darf ihn jedoch nicht zu feucht werden lassen. Sie sollte atmungsaktiv sein, damit der Käse genug Luft bekommt. Für die meisten Käsesorten eignen sich atmungsaktive Folien. Normale Alu- oder Klarsichtfolien können mit Hilfe einer stärkeren Nadel perforiert werden. Hart- und Schnittkäse lassen sich gut in einer verschlossenen Plastikbox aufbewahren. Eine weitere Alternative ist die Lagerung in einem Steinguttopf, der mit

einem in Salzwasser getränkten Tuch abgedeckt wird. Weichkäse mit Schmierbildung und Sauermilchkäse belässt man am besten in ihrer Originalverpackung. Ersatzweise eignet sich auch atmungsaktive Folie. Edelpilzkäse fühlt sich in perforierter Alufolie am wohlsten. Weichkäse lassen sich auch in feuchte Tücher eingewickelt im Kühlschrank lagern.

■ Zum Aufbewahren werden die Käse nach Sorten einzeln verpackt, wobei man Sorten mit kräftigem Aroma und Geruch von milden Sorten trennt. Stark riechende Käse sind in einer dicht schließenden Frischhaltebox gut untergebracht. Käse mit Schimmelpilzen sollten separat aufbewahrt werden, damit sich der Schimmel nicht auf andere Käse überträgt. Es ist ratsam, Käse nicht in der Nähe von Brot zu lagern, denn die Hefepilze des Brotes können den Käse verderben. Bildet sich wild wachsender Schimmel an Frischkäse, Weichkäse oder Schnittkäse, sollte der Käse weggeworfen werden: Bei beginnender Schimmelbildung an Hartkäse reicht es hingegen, die verschimmelten Stellen großzügig zu entfernen.

■ Käse entfaltet sein Aroma am besten, wenn er eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen wird und bei Zimmertemperatur „chambrieren“ kann.

- ▶ 03.14 Käserinde – Welche kann man essen?
- ▶ 03.18 Welche Käsesorten gibt es und worin unterscheiden sie sich?
- ▶ 05.07 Was bedeutet Fett i. Tr.?
- ▶ 05.17 Was steht wo im Kühlschrank?
- ▶ 06.01 Schimmel bei Lebensmitteln – Welchen darf man essen?
- ▶ 10.08 Wie kommen die Löcher in den Käse?
- ▶ 10.13 Warum wird Weichkäse mit zunehmendem Alter weicher?

Tabelle: Lagerbedingungen und Haltbarkeit verschiedener Käsesorten

Sorte	Lagertemperatur	Lagerort	Verpackung	Haltbarkeit
Frischkäse	4–6 °C	Kühlschrank	Originalverpackung	ungeöffnet: ca. 1 Monat geöffnet: 5–7 Tage
Hart-/Schnittkäse	8 °C	Kühlschranktür, Gemüsefach, Steinguttopf	atmungsaktive Folie, Plastikbox	1–2 Wochen
Weichkäse/ Sauermilchkäse	reif: 8 °C jung: 14 °C	Kühlschranktür Käseglocke	Originalverpackung, atmungsaktive Folie	1–2 Wochen
Schmelzkäse nach Anbruch:	Zimmertemperatur 4–8 °C	Vorratschrank Kühlschrank	Originalverpackung	ca. 3 Monate ca. 1 Woche
Geriebener Käse	4–8 °C	Kühlschrank	Originalverpackung, Folienbeutel, Plastikbox	frisch: 1–2 Tage getrocknet: 1–2 Wochen

#### Literatur:

- aid infodienst Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft: – Steckbrief Käse. CD-Rom, Bonn, 2001
- Käse. Bonn, 1998
- Iburg, A.: Dumonts kleines Käse-Lexikon. Dumont monte, Köln, 2003
- Teubner, Chr.: Food – Die ganze Welt der Lebensmittel. Gräfe & Unzer, München, 2001

Stand: 11/2005 · Die Verwendung als Kopiervorlage ist gestattet.

Herausgeber: CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH · Postfach 20 03 20 · 53133 Bonn  
Telefon: 0228 847-209 · Telefax: 0228 847-202 · E-Mail: wiss-pr@cma.de · Autorin: Dipl. oec. troph. Corinna Dür  
Redaktion: Dr. Andrea Lambeck (verantwortlich), Nicole Dohrendorf · Wissenschafts-PR