

Käse portionieren

ESST
SCHWEIZER
KÄSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGIA
DEL FORMAGGIO
SVIZZERO



Die 4–5 cm breiten **Riemenstücke** können zu Blöcken oder in _ cm dicke Tranchen für Käseplatten oder grössere Anlässe geschnitten werden.



Die in **Blockform** geschnittenen Käse werden portioniert, indem man parallel zur Schmalseite etwa _ cm dicke Tranchen schneidet. Sind diese noch zu gross, können sie zusätzlich halbiert und mit der Rinde serviert werden. Die zwei Spitzen am Messerende dienen zum Servieren.



Alle **Keilstücke** werden von der Spitze her bis zu etwa $\frac{2}{3}$ quer und dann der Länge nach portioniert. Die Käsestücke werden mit der Rinde serviert.



Kugelkäse werden in der Regel halbiert und dann keilförmig in Portionen geschnitten. Die Paraffinschicht, die den Käse umgibt, wird am Käsestück belassen.



Sbrinz kann mit den abgebildeten Messern gebrochen und so serviert werden. Die Käsestücke werden von Hand gegessen.



Extrahartkäse, wie Sbrinz, eignen sich vorzüglich zum Hobeln. Der in Keile geschnittene Käse kann gut festgehalten werden und ermöglicht eine günstigere Ausnützung als blockförmige Sbrinzstücke.



Der Tête de Moine weicht von den üblichen Schnitt- und Servicearten ab. Der Käse wird geschabt, damit sein Aroma voll zu Geltung kommt. Parallel zur Flachseite wird ein $_$ cm dicker Deckel weg geschnitten. Am verbleibenden Stück wird ein Teil der Rinde entfernt, siehe Bild. Anschliessend wird der so vorbereitete Tête de Moine unter ständigem Drehen des Laibes mit der Schnittfläche des Käsemessers möglichst flach geschabt, es entstehen rosettenähnliche Stücke.



Wesentlich einfacher und auch schneller können die Rosetten mit der Tête de Moine-Girolle hergestellt werden.



Runde oder halbrunde Käse werden keilförmig geschnitten.



Keilförmige Käse werden von der Spitze her bis zu etwa $\frac{2}{3}$ quer und dann der Länge nach portioniert.



Ovale Käse werden quer zur Länge in Scheiben geschnitten.



Bei Rotschmierkäse wird die feucht-schmierige Schicht vor dem Servieren abgeschabt.



Der Vacherin Mont - d'Or wird keilförmig geschnitten. Die Schnittfläche wird mit Plastik-, Glas- oder Holzplättchen abgedeckt, um das Ausfließen des Käses zu verhindern.



Stangenförmige Käse werden quer zur Länge in Scheiben geschnitten.