CHEDDAR



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Der englische Käse ist leicht säuerlich und wird meist mild verkauft. Die länger gelagerten Qualitäten sind aromatisch bis pikant und bekommen die Bezeichnungen «strong» und «extra strong». Durch die Reifung wird der Käse annähernd laktosefrei.

INFORMATIONEN

- Wie viele Käse, verdankt auch der Cheddar seinen Namen dem ursprünglichen Produktions-Ort. Der befindet sich in Somerset, im Südosten Englands. Heute wird Cheddar weltweit hergestellt.
- Je nach Fütterung der Kühe und Jahreszeit hat Cheddar eine andere Farbe. Um ihn erkennbar zu machen, wird oftmals der natürliche, orange Farbstoff Annatto beigegeben und auch als Red Leicester verkauft.
- Bei der Produktion des Cheddars von Sage Derby wird Salbei beigegeben - er bekommt so eine grüne Maserung und einen kräftig-würzigen Geschmack.
- Eine kurlige, britische Spezialität ist der Five Counties. Er wird aus Cheddar und vier weiteren Käsen geschichtet.

DATEN

- Grossbritannien ein Käseland? Tatsächlich werden dort mind. 700 verschiedene Käse hergestellt, so auch der Blauschimmelkäse Stilton (Foto hinten).
- Auf Cheddar entfällt gut die Hälfte der britischen Produktion.
- Der Käse ist Nummer 1 der weltweiten Käseproduktion.

Adresse für britischen Käse: britishcheese.ch, Limmatstrasse 231, 8005 Zürich