

Hessische Brotzeit

für 4 Portionen

- 250 g reifer Handkäs'
- 100 g weiche Butter
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Senf
- ½ TL Paprikapulver
- 100 g saure Sahne

Den Handkäs' mit der Gabel zerdrücken und mit der Butter gründlich mischen. Zwiebeln fein hacken und mit Senf, Paprikapulver und saurer Sahne unter die Masse rühren. Dazu passt ein herhaftes Landbauernbrot.

Hessischer Apfel-Handkäs'-Salat

für 4 Portionen

- 4 Handkäs'
- 1 großer, mildsaurer Apfel
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Bund Majoran
- 15 g Rosinen
- schwarzer Pfeffer
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 10 g kleingehackte Walnüsse

Den Handkäs' in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel legen. Apfel und Zwiebel schälen und würfeln. Rosinen in heißem Wasser aufquellen lassen. Majoran waschen und behutsam kleinhacken. Balsamicoessig, Öl und frisch gemahlene Pfeffer verrühren. Apfel, Zwiebel, Rosinen, Majoran und Walnüsse zugeben, über den Käse gießen und eine Stunde ziehen lassen. Mit frischem Bauernbrot servieren.

Handkäsereien in Hessen

- Käserei Hermann Horst GmbH
Schützenstr. 24
64521 Groß-Gerau
Tel.: 06152 / 25 08
Fax: 06152 / 32 02
info@kaeserei-horst.de
www.kaeserei-horst.de
- Käserei Wilhelm Mack IV
Elbestr. 15
35625 Hüttenberg
Tel.: 06403 / 23 39
Fax: 06403 / 749 62
kaeserei-mack@t-online.de



- Käserei Mack GmbH & Co. KG
Hauptstr. 41
35625 Hüttenberg
Tel.: 06403 / 2306
Fax: 06403 / 755 48
kaeserei.mack@t-online.de
- Käserei Heinrich Birkenstock GmbH
Werrastr. 6
35622 Hüttenberg
Tel.: 06403 / 78 80-0
Fax: 06403 / 78 80-19
info.kaeserei-birkenstock.de
www.kaeserei-birkenstock.de

Das sind wir

Die Landesvereinigung Milch Hessen ist ein vom Land nach dem Milch- und Fettgesetz (MFG) anerkannter, eingetragener Verein, der sich mit dem Thema Milch von der Erzeugung bis zum Verzehr befasst. Die Landesvereinigung bündelt die Interessen von Verbänden und Organisationen, die an der hessischen Milchwirtschaft beteiligt sind. Sie koordiniert milchwirtschaftliche Belange, fördert die Qualität und Leistung der hessischen Milchwirtschaft und informiert rund um das Thema Milch.

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.

Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 0 61 72 / 71 06 – 291
E-Mail: info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

Handkäs' Typisch hessisch!



Eine Information der



Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3
61381 Friedrichsdorf
Tel.: 06172/7106-291
Fax: 06172/7106-296
info@milchhessen.de
www.milchhessen.de

Handkäs' ist typisch hessisch!

Der Name der kleinen Käselaibchen leitet sich von der ursprünglichen Herstellungsweise ab: Von Hand geformt, erhielten sie die Größe einer Handfläche. „Hessischer Handkäse“ ist ein Sauermilchkäse, der aus Sauermilchquark hergestellt wird. Der Quark entsteht allein durch Säuerung, also nur durch die Arbeit von Milchsäurebakterien und ohne Zugabe von Lab. Reifungskulturen sorgen für das typische Aroma und Aussehen.

Geschichtlich erstmals erwähnt wird der Handkäse aus Hessen 1813 als Groß-Gerauer ihre mit der Hand geformten Käse in Mainz auf dem Markt verkauften. Ein Zentrum der Handkäseherstellung war damals und ist auch heute das Hüttenberger Land im Lahn-Dill-Kreis. In der Gemeinde Hochelheim wird in der Orts-Chronik schon ab dem Jahr 1835 berichtet, dass der Handel mit Käse Geld in das Dorf bringt. Heute erfolgt die Herstellung in wenigen kleineren und mittelgroßen, handwerklich arbeitenden Käsereien in und um Hüttenberg und in Groß-Gerau.

„Hessischer Handkäse“



Seit 2010 ist der kleine runde Sauermilchkäse aus Hessen EU-weit als „geschützte geographische Angabe“ (g.g.A.) anerkannt. Das Siegel schützt regional bedeutsame und traditionelle Agrarerzeugnisse und Lebensmittel vor Nachahmung und Namensmissbrauch. Verbraucher können sich sicher sein, dass ein mit diesem Siegel gekennzeichneter Käse in Hessen

hergestellt wurde. Neben dem Hessischen Handkäse darf auch der Odenwälder Frühstückskäse eine geschützte geografische Herkunftsangabe, das EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.), tragen.

Handkäs'-Kultur

Im Laufe der Zeit hat sich um den Handkäse in Hessen eine eigene Ess-Kultur entwickelt. Eine besondere Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl macht aus dem „Hessischen Handkäse“ den „Handkäs' mit Musik“ - die bekannteste Variante, die typisch hessische Spezialität zu genießen. Dazu gibt es Bauernbrot und Butter - und wer möchte einen hessischen Apfelwein.

Übrigens: „Handkäs' mit Musik“ isst man nur mit dem Messer, indem man den Käse abschneidet und mit einigen Zwiebelstückchen auf das Butterbrot legt.



Handkäs' mit Musik - klassisch

für 4 Portionen

4 Handkäs'

8 EL Essig

4 EL Öl

4 EL Wasser

3 Zwiebeln

Salz, weißer Pfeffer, Kümmel

Für die Marinade Essig, Öl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die geschälten und klein gewürfelten Zwiebeln sowie den Kümmel zugeben. Die Marinade über den Handkäs' geben und durchziehen lassen. Dazu Bauernbrot und Butter reichen.

Kochkäs'

200 g Handkäs'

200 ml Sahne

100 g Butter

250 g Quark

1 TL Natron

Handkäs' klein schneiden und zusammen mit der Butter in der Sahne bei geringer Hitze langsam schmelzen. Dabei öfter umrühren. Kurz aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und den Quark dazugeben. Dann einen knappen Teelöffel Natron unterrühren. Vorsicht, die Masse geht hoch! Sofort in ein Aufbewahrungsgefäß umfüllen, abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Mit Kümmel und/oder in Essig und Öl eingelegten Zwiebelwürfeln als Brotaufstrich oder auf einem panierter Schnitzel als "Odenwälder Kochkäseschnitzel" servieren.