



Überwachung und Kontrolle der geografischen Herkunfts- zeichen in Hessen



Regierungspräsidium Gießen
Dezernat 51.2
Schanzenfeldstraße 8
35578 Wetzlar



Telefon: 0641 303-5150
Fax: +49611327644502
E-Mail: Silke.Schiller@rpgi.hessen.de

www.rpg-giessen.de
www.facebook.com/rpg.giessen



Beschreibung

Bei dem Odenwälder Frühstückskäse handelt sich um einen Weichkäse, ähnlich einem Camembert. Die Rinde ist geschmiert und von bräunlich-gelber Farbe. Der Teig ist elfenbeinfarbig bis gelblich und geschmeidig. Er wird in zylindrischer Form mit einem Herstellungsgewicht von 100 g angeboten. Der Geschmack ist kräftig mit würzig pikantem Aroma. Er schmeckt aber nicht so streng wie andere Handkäse.

Heute wird der Odenwälder Frühstückskäse nur noch von einer einzigen Molkerei in Mossautal hergestellt. Er wird in vielen traditionellen Odenwälder Gaststätten als „Handkäse mit Musik“, also in einer Marinade aus Zwiebeln, Essig, Öl, Kümmel, Salz und Pfeffer angeboten.




Geografisches Gebiet

Ausgangsstoff für die Herstellung von Odenwälder Frühstückskäse ist Milch, die von Kühen stammt, die in den Landkreisen Bergstraße und Odenwald (Hessischer Odenwald) gehalten und gemolken werden.

Die mageren sandigen Böden des Odenwaldes auf 400-550 m Höhe führen zu einer artenreichen Futterbasis für die Milchkühe.

Alle Arbeitsschritte zur Käseherstellung erfolgen in den Landkreisen Bergstraße und Odenwald (Hessischer Odenwald).



Beim Odenwälder Frühstückskäse, oft auch Odenwälder Handkäse genannt, handelt es sich im Unterschied zum Hessischen Handkäse g.g.A. nicht um einen Sauermilchkäse, sondern um einen Weichkäse.

Früher wurde dieser Käse von den Bauern der Region nach dem Melken zum Frühstück gegessen, daher auch sein Name.

Urkunden aus dem 18. Jahrhundert belegen, dass die Odenwälder Bauern mit diesem Käse auch ihren Pachtzins an ihre Lehnherren gezahlt haben.

Herstellung

Die verwendete Milch wird entrahmt, pasteurisiert und mit Kälbermagenlab dickgelegt.

Mit der Käseharfe wird die Masse geschnitten, es entsteht der Käsebruch, die Molke kann ablaufen. Mehrfaches Umrühren beschleunigt diesen Prozess.

Der Käsebruch wird von Hand in Formen geschöpft. Zu Beginn der Reifung wird der Käse alle 60 Minuten gewendet, danach reift er dann bei gleichmäßiger Temperatur 14 Tage.

Während der Reifezeit wird der Käse regelmäßig geschmiert, die Reifungsflora muss auf der Oberfläche verteilt werden. Nach dem Ende der Reifezeit ist ein Weichkäse in zylindrischer Form ohne Rinde, mit geschmierter, bräunlich gelber Haut entstanden.

Verwendete Rohstoffe

Milch aus dem Odenwald, zugesetzt wird Kälbermagenlab und Gelb-oder Rotschmierebakterien (B. Linens).

Kennzeichnung

Auf dem Etikett muss erscheinen:

- Zutaten
- der Name „Odenwälder Frühstückskäse“
- das Zeichen 
- die Betriebsadresse, falls abweichend Abpackeradresse
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) – zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit.
- Genusstauglichkeitskennzeichen (EU-Land (D), das Bundesland (HE) sowie die dreistellige Produktionsstätten-Nr.) zur Identifizierung des Herstellungsbetriebes.
- Nettofüllmenge



Schutzumfang

Für den Odenwälder Frühstückskäse besteht ein Schutz gegen:

- Missbrauch und Nachahmung (z.B. ist die Angabe „nach Art eines Odenwälder Frühstückskäses“ nicht zulässig)
- Falsche oder irreführenden Angaben über Ursprung, Art, Qualität, etc.
- Widerrechtliche direkte oder indirekte kommerzielle Verwendung des Begriffes „Odenwälder Frühstückskäse“
- Widerrechtliche Nutzung des guten Rufes oder Bekanntheitsgrades des Odenwälder Frühstückskäses

Der Schutz gilt in der gesamten EU und ist zeitlich unbegrenzt.

Die Kontrolle und Überwachung obliegt in Hessen dem Regierungspräsidium Gießen.

Kontakt

Weitere Fragen beantworten wir gerne.
Sie erreichen uns wie folgt:

Regierungspräsidium Gießen
Dezernat 51.2
Schanzenfeldstraße 8
35578 Wetzlar

Ansprechpartnerin: Silke Schiller

Telefon: 0641 303-5146

E-Mail: Silke.Schiller@rpgi.hessen.de

www.rp-giessen.de

www.facebook.com/rp.giessen