

Medienmitteilung

Bern, 18. März 2025

So gelingt die Käseplatte mit Schweizer Käse zum Osterbrunch

Wir haben bei Karin Schwegler, Käseplatten-Expertin und Mitglied der Geschäftsleitung der Napf-Chäsi AG nachgefragt, auf was man achten sollte, um die perfekte Käseplatte mit Schweizer Käse zu legen.

Das Zusammenstellen einer schönen Käseplatte braucht Zeit, Geduld, Fantasie und Fingerfertigkeit. «Grundsätzlich gilt: erlaubt ist, was gefällt. Dennoch lohnt es sich, einige Tricks zu befolgen», weiss Karin Schwegler.

Die Auswahl

Eine Käseplatte ist interessant, wenn sie verschiedene Geschmackserlebnisse bietet. Mit Schweizer Käse mit seinen über 700 unterschiedlichen Sorten bietet jede Menge Raum für spannende und abwechslungsreiche Kombinationen. Es lässt sich einerseits mit den Käsetypen wie Extrahart-, Hart-, Halbhart-, Weich- oder auch Frischkäse spielen und andererseits mit den verschiedenen Reifungen und Milcharten. Die Expertin empfiehlt: «Traut euch auch mal an einen Schweizer Ziegenkäse, Rotschmierkäse oder Schweizer Blauschimmelkäse heran.»

Die Menge

Käsemenge pro Person ist abhängig vom Zeitpunkt und der Dauer des Anlasses sowie von Hunger der Gäste. «Für einen sättigenden Brunch würde ich 5 bis 10 unterschiedliche Käse empfehlen, je nach Anzahl Gäste. Bei der Käsemenge ist man sicherlich mit 150-250g gut bedient, wenn es sich um eine Hauptmahlzeit handelt.» sagt Karin Schwegler. Sie fährt fort: «Auf Käseplatten sollte pro Person von jeder Sorte mindestens ein Stück vorhanden sein.»

Die Optik

Käseteig ist in der Regel farbneutral, um nicht zu sagen bleich. Liegt allzu viel bleich neben bleich, sieht eine Platte langweilig aus. «Damit eine Käseplatte interessant und attraktiv wirkt, sollte bewusst mit Form- und Farbkontrasten gearbeitet werden, um eine abwechslungsreiche Präsentation zu erhalten.», weiss Karin Schwegler.

Als Garnitur dienen weitere Nahrungsmittel, die geschmacklich zu den Käsen passen. Auch hier empfiehlt Karin Schwegler auf Regionalität und Saisonalität zu achten: «Ich persönlich verwende meist Baumnüsse – natürlich aus der Schweiz – und Trauben oder Erdbeeren, wenn ich diese aus der Region erhalte.»

Medienmitteilung

Als Dekoration bezeichnet man zusätzliche Gestaltungselemente, welche jedoch im Gegensatz zur Garnitur nicht essbar sein müssen. Mit den Dekorationen kann vor allem der Stil einer Platte unterstrichen werden.

Die Unterlage

Holzbretter, Schiefer- oder Marmorplatten eignen sich gut zum Belegen. Als Platte kann auch ein Spiegel oder Glas zum Einsatz kommen. Aber Achtung: einmal gelegt, hinterlassen die Käse Spuren und können nur mit grossem Putzaufwand nochmals verschoben werden. Vorsicht gilt bei Silber oder Edelstahl. Sie sind weniger geeignet, da sie den Geschmack des Käses verändern können.

Und zum Schluss noch 6 Tipps für die perfekte Käseplatte:

1. Am Rand der Platte immer ca. 1 cm Rand freilassen, damit die Platte gehalten werden kann.
2. Wenn möglich zwischen den verschiedenen Sorten auf der Platte etwas Abstand lassen.
3. Saisonale Garnituren verwenden.
4. Zuerst die Käseportionen vorschneiden und dann erst beginnen die Platte zu legen.
5. Weichkäse immer auf die Rinde legen, nicht auf den Käsesteig, sonst bleiben die Stücke an der Platte kleben. Aus demselben Grund sollten sich die Weichkäsestücke nicht berühren.
6. Die Platte ca. 30 Minuten vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das Aroma des Käses vollständig entfalten kann.

Mehr Informationen finden Sie hier: [Käseplatten | Schweizer Käse](#) und hier [Schneidetechniken | Schweizer Käse](#)

[Bildmaterial finden Sie hier.](#)

Kontakt

Désirée Stocker
Switzerland Cheese Marketing AG
Verantwortliche Corporate Communications
+41 31 385 26 36
media@scm-cheese.com

Switzerland Cheese Marketing AG (SCM) engagiert sich als neutrale und übergreifende Non-Profit-Organisation für die Schweizer Käsebranche. SCM bündelt die Kräfte aller Branchenakteure und fördert den Absatz von Schweizer Käse als beliebtes Premiumprodukt im In- und Ausland.
