

DAS ERL EBNIS KÄSE

Ein
KOCHBUCH

von
ROLAND TRETTL

und der
CAPRIZ FEINKÄSEREI



GRIASST ENK!

Man sagt mir ja viel nach. Ich sei eigen-sinnig, stolz und frech. Einige halten mich netterweise für lebenslustig und fordernd. Ich gebe ja zu, mein Meckern, das ich nicht abstellen kann und will, fällt zuweilen ein bisschen vorwurfsvoll aus. Aber so ist das eben bei anspruchsvollen Wesen.

Viel wichtiger ist Euch ja eh meine Milch – auch wenn sich hier wieder die Geister scheiden. Einige wollen doch tatsächlich einen seltsamen, etwas strengen Beigeschmack darin erkennen. Zum Glück wissen aber die meisten von Euch dieses gesunde, schmackhafte und vorzügliche Elixier zu schätzen. Man kann daraus doch wirklich wunderbaren Käse zaubern. Und wenn wir mal ehrlich sind, ist mein Käse seit einigen Jahren der heimliche Star unter den Käsesorten. Vor allem der fein-säuerliche Geschmack, die zarte Textur und die Vielfalt machen ihn so beliebt. Es wurde höchste Zeit, dass wieder mehr von meiner Sorte in Südtirol beheimatet werden und die Ziegenkäseproduktion ein Revival erlebt.

Gut, gut – genug der Selbstbeweihräucherung. Natürlich habe ich auch schon davon gehört, dass es noch andere Käsesorten gibt. Und die sollen ja ebenfalls ganz köstlich sein. So plädiere ich hiermit lieber für die meiner Meinung nach wichtigsten Faktoren in der Verarbeitung jedweder Milch zu Käse: Regionalität, Authentizität, Handwerk, Qualität und Expertise. Wirklich guter Käse bedarf dieser Kriterien und natürlich eines guten Gespürs und viel Erfahrung.

Warum ich aber eigentlich dieses Vorwort für mich reserviert habe? Weil ich Euch viel Spaß beim Kochen wünschen möchte! Großartig, was der Herr Trettl da so alles mit meinem und anderem Käse kombiniert und zubereitet. Seht selbst und probiert es aus.

Guten Appetit!



INHALT

Über Capriz Feinkäserei

Ein Gespräch unter Freunden: Heiner Oberrauch und Roland Trettl über eine gemeinsame Leidenschaft	06
Aus Leidenschaft zum Genuss	10
Hubert Stockner: Käsemeister & Fromelier aus Leidenschaft	12
Capriz-Käsesorten aus Roland Trettls Rezepten	14

Rezepte Frühling

Gebackener Blumenkohl mit Kräuter-Blattsalaten	20
Maki Rolls mit Ziegenfrischkäse und Apfel	22
Pochierte Wachteleier mit Käse-Polenta-Cracker	24
Käse-Fenchelsüppchen mit Thymianfrittaten	26
Grüner Spargel mit Ziegello-Schaum und Macadamianüssen	28
Garganelli mit Morcheln und Kasus	30
Gebratener Ziegenkäse auf weißem Spargel	32
Süßkartoffel-Espuma mit Vanilleeis	34
Basilikumtopfen mit marinierten Erdbeeren	36

Rezepte Sommer

Rucola-Frischkäse mit gebratener Wassermelone und knusprigem Fenchel	40
Weisse Tomatenmousse mit Mozzarella und Honigmelone	42
Rohnen-Zwetschgensalat mit Käse-Vinaigrette	44
Peperoni-Kirsch-Gazpacho mit Basilikum-Granita und Caprizino	46
Pfifferling-Gurken-Eintopf mit Sambucus	48
Carbonito mit Steinpilzen und Avocado	50
Melanzone-Blauschimmelcreme mit Zucchinistreifen und Kirschtomaten	52
Kaffee-Schokoladencreme mit Kiwi	54
Himbeergrütze mit Gorgonzola-Mascarponecreme	56

Rezepte Herbst	Rezepte Winter	Wissenswertes
Apfel-Sellerie-Terrine mit Tête de Moine 60	Hausgemachte Thymian-Ricotta mit geschmortem Radicchio Trevigiano 80	Käsesorten und Käsetypen 98
Apfel-Sellerie-Trauben-Salat mit Kasus maximus 62	Kürbiscreme mit Ziegenparmesan-Chips 82	Käsereifungen 100
Feigentarte mit Essig-Gelee und Appenzeller 64	Kastanien-Frühlingsrollen mit Blauschimmelkäse-Dip 84	Küchenutensilien 102
Gebackene Graukaskrapfen 66	Sellerie-Cheeseburger 86	Bernard Antony über Käse und Roland Trettl 104
Schalotten in Kohlesalzteig mit Bergkäseschaum 68	Gebackene Ziegenmilch mit Rotwein-Melanzane 88	Käselexikon 106
Nudelrisotto mit Steinpilzen, Heidelbeeren und Roggenkas 70	Karotten in der Folie mit Sapperlot 90	Kochjargon 108
Kasus-Kartoffelknöcken mit Perlzwiebeln 72	Mit Bergkäse gefüllte Bratäpfel 92	
Milchreis mit Zwetschgenragout und karamellisierten Kastanien 74	Tapioka-Creme mit Kokosnuss und Zitrusfrüchten 94	
Apfelsalat mit Caprizino-Creme und Kürbiskernen 76	Milchrahmstrudel mit Kloazncreme 96	
		Anhang
		Register 110
		Impressum 112

AUS LEIDENSCHAFT ZUM GENUSS

Das Erlebnis Käse

Als erste Feinkäserei Südtirols legen wir den Fokus auf Ziegen- und Weichkäse. Aber das Capriz ist nicht nur eine Käsemanufaktur, die nach französischem Vorbild Premiumkäse herstellt. Uns geht es um mehr. Es ist uns ein Anliegen, Lust auf Käse zu machen, unsere Leidenschaft zu teilen, Tradition zu leben und neu zu interpretieren, ebenso wie Wissen zu vermitteln. Deshalb haben wir bei uns im Pustertal eine interaktive Erlebniswelt geschaffen, in der Sie mit allen Sinnen Käse erleben können.

In der Schaukäserei mit Museum können alle Besucher verfolgen, wie aus bester Milch Gourmetkäse hergestellt wird. Ganz traditionell, mit den Händen, ohne aufwendige Technologien. Wir zeigen Ihnen die Produktionsanlagen und Reiferräume, erklären Ihnen den Einsatz der Bakterien und Kulturen, warum Käse unterschiedlich schmeckt und wie diese besonderen Gaumenfreuden ihren ganz individuellen Charakter erlangen.

Außerdem laden wir Sie ein, bei uns zu verweilen und unseren Käse direkt vor Ort zu genießen. In unserem Bistro servieren wir Ihnen eine feine Käseauswahl, delicate Häppchen, kleine Vorspeisen oder unser einzigartiges Käsefondue. Gerne reichen wir Ihnen dazu einen erfrischenden Aperitif oder einen hervorragenden Wein aus unserer Vinothek und wünschen nach Caprizaner Art einen lustvollen Regelverstoß.

Und damit Sie auch noch nach Ihrem Besuch etwas davon haben und Ihren Liebsten etwas mitbringen können, sollten Sie ein Stück Genuss mit nach Hause nehmen. Unser Käseladen ist vielmehr ein Feinkostladen, der Ihnen alles für den perfekten Käsegenuss bietet. Neben unserer Käsevielfalt finden Sie hier erlesene Weine, lokale Brotspezialitäten, Eingemachtes, Chutneys und viele andere Köstlichkeiten.

Kommen Sie doch mal vorbei! Vielleicht auch zu einem unserer exklusiven kulinarischen Capriz-Events?

Wir würden uns freuen!

Ihr Capriz-Team

„Käse schmeckt nicht nur, er riecht, hat eine besondere Textur und ist auch zum Anschauen da.“

Hubert Stockner, Käsemeister und Fromelier

Feinkäse in Südtirol

Uns ist es wichtig, jeden Capriz-Käse auf jene Weide zurückführen zu können, die sein Ursprung ist. Denn gerade in der Produktion von edlen Käsen muss ein tiefes Vertrauen und gutes Zusammenspiel zwischen Bauern und Käserei bestehen. Das bedarf Zeit und Pflege, aber nur so können wir garantieren, dass die Käse von Capriz immer von höchster Qualität sind. Für uns heißt Qualität: Regionalität und Natürlichkeit, Innovation und Experimentierfreude, Fingerspitzengefühl und höchste Hingabe zum Produkt.

So entstehen feine Ziegen- und Kuhmilchkäsespezialitäten, cremige Weichkäse mit Außenschimmel oder Rotschmiere, Variationen von Frischkäse und besondere Hartkäse. Von mild bis kräftig und würzig bis pikant. Die Capriz Feinkäserei vereint vieles, was Südtirol wertvoll und einzigartig macht: die Pflege der hiesigen Landwirtschaft mit ihren Bergbauernhöfen und kleinen Strukturen, Handwerk, Authentizität, hochwertige Rohstoffe und das kulinarische Erbe einer ganzen Region. Die heimische Käseproduktion wird erweitert und durch das Käsen nach französischem Vorbild auch zusätzlich bereichert. Auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen geht unser Käsemeister immer wieder neue Wege und experimentiert mit Affinierungen, wobei er die Tradition stets im Auge behält.

Ein wichtiges Anliegen der Capriz-Mitarbeiter ist die Revitalisierung der Ziegenzucht und eine Belebung des Südtiroler Milchmarktes.



KÄSEMEISTER & FROMELIER AUS LEIDENSCHAFT

Hubert Stockner



„Qualität und Authentizität leben.

Trotzdem Neues wagen und zeigen, was einen guten Käse ausmacht. Ich möchte den Menschen einfach Lust auf Käse in all seinen Facetten machen. Auch über die Grenzen Südtirols hinaus. Ein lustvoller Regelverstoß eben – dafür steht Capriz. “

Die Capriz Feinkäserei in Vintl – hier ist er endlich angekommen. Hier kann er nach 20 Jahren Berufserfahrung als Käsemeister und Fromelier genau das machen, wovon er überzeugt ist. Denn Qualität braucht ihre Zeit. Qualitätskäse will in Ruhe reifen, will im richtigen Ambiente gelagert werden, will von erfahrenen Händen affiniert werden. Hubert Stockner nimmt sich die Zeit, produziert nicht auf Masse oder gar unter Druck. Entschleunigung ist an der Tagesordnung. Die Ware geht erst in den Verkauf oder zum Verkosten, wenn er grünes Licht gibt. Dazu braucht es Geduld, Expertise und Leidenschaft. Nicht zu vergessen: die richtigen Zutaten. Richtig ist, was regional und von bester Güte ist. So kommen Ziegen- und Kuhmilch von Bauern aus der unmittelbaren Nachbarschaft, naturbelassen und nachvollziehbar. Ebenso verhält es sich mit den Beigaben während des Affinierens, also der Pflege und Veredelung von Käse. Auch diese haben größtenteils regionalen Bezug. Neu ist nur das Käsen nach traditionellem französischem Vorbild. Das Ergebnis aus Regionalität, althergebrachtem Handwerk und internationalem Know-how ist ein Gourmetkäse, den es so in Südtirol kein zweites Mal gibt und der dennoch authentisch ist: wunderbarer Weichkäse, aber auch diverse Frisch-, Schnitt- und Hartkäse mit den unterschiedlichsten Affinierungen. Alle von Hubert und seinem Team entwickelt, getestet, für gut befunden oder auch mal verworfen. Immer wieder kommen neue Kreationen hinzu. Es ist ein andauernder Prozess. Aber Hubert hat ja Zeit.





Capriz Feinkäse, Gebäude, Außenansicht

FRÜHLING

Alle Rezepte sind für 4 Personen

- 1 **Gebackener Blumenkohl mit Kräuter-Blattsalaten**
Weinempfehlung:
*Cuvee „Sophie“
Manincor*

20

- 4 **Käse-Fenchelsüppchen mit Thymianfrittaten**
Weinempfehlung:
*Eisacktaler Kerner
Pacherhof*

26

- 7 **Gebratener Ziegenkäse auf weißem Spargel**
Weinempfehlung:
*Sauvignon „Praesulis“
Gumphof*

32

- 2 **Maki Rolls mit Ziegenfrischkäse und Apfel**
Weinempfehlung:
*Gewürztraminer
Kellerei Tramin*

22

- 5 **Grüner Spargel mit Ziegello-Schaum und Macadamianüssen**
Weinempfehlung:
*Grüner Veltliner
Manni Nössing*

28

- 8 **Süßkartoffel-Espuma mit Vanilleeis**
Weinempfehlung:
*Met (Honigwein)
Lü de Pincia*

34

- 3 **Pochierte Wachteleier mit Käse-Polenta-Cracker**
Weinempfehlung:
*Lagrein Rosé
Alois Lageder*

24

- 6 **Garganelli mit Morcheln und Kasus**
Weinempfehlung:
*Blauburgunder „Burgum Novum“
Castelfeder*

30

- 9 **Basilikumtopfen mit marinierten Erdbeeren**
Weinempfehlung:
*Moscato d'Asti
Saracco*

36

POCHIERTE WACHTELEIER MIT KÄSE-POLENTA-CRACKER

Zutaten

Salat-Käse-Süppchen

4 mittelgroße Romana-Salatköpfe
200 ml Molke oder Gemüsefond
50 ml Olivenöl
50 g Comté, gerieben

Pochierte Wachteleier

16 Wachteleier
Weißweinessig

Käse-Polenta-Cracker

250 ml Molke oder Gemüsefond
20 g Butter
Salz
150 g Polentamehl
100 g Comté, gerieben

Vinaigrette

2 EL Weißweinessig
2 EL Kapernwasser
Saft einer halben Zitrone
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

- 1 Für das Süppchen die äußeren Salatblätter entfernen, waschen und grob schneiden.
- 2 Die gelben und hellgrünen Blätter am Strunk lassen und die Salatherzen beiseitestellen.
- 3 Den klein geschnittenen Salat in kochende Molke geben und bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten blanchieren. Vom Herd nehmen und Olivenöl sowie geriebenen Comté dazugeben. Alles mit dem Pürerstab mixen, durch ein feines Sieb passieren und in eine Schüssel gießen. Im kalten Wasserbad auskühlen lassen.
- 4 Die Wachteleier mit einem spitzen Messer anschneiden, öffnen und einzeln in eine kleine Tasse geben. Wasser erhitzen (nicht kochen) und Essig hinzugeben (5 Esslöffel auf 1 l Wasser). Eier nach und nach im heißen Essigwasser etwa 1 Minute pochieren.
- 5 Für die Cracker Molke, Butter und Salz aufkochen, Polentamehl einrühren und etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Den geriebenen Käse untermischen. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und etwa 2 mm dick ausstreichen. Im Backofen bei 110 Grad Umluft mindestens 2 Stunden backen. Die Cracker müssen richtig trocken sein, damit man sie brechen kann.
- 6 Weißweinessig, Kapernwasser, Zitronensaft und Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7 Süppchen auf Teller verteilen, die 4 Salatherzen daraufsetzen und mit der Vinaigrette beträufeln. Wachteleier halbieren und zusammen mit den Crackern auf den Tellern anrichten.





Capriz Feinkäserei, Gebäude, Außenansicht

SOMMER

Alle Rezepte sind für 4 Personen

1	Rucola-Frischkäse mit gebratener Wassermelone und knusprigem Fenchel Weinempfehlung: Müller-Thurgau „Feldmarschall“ Tiefenbrunner	40
2	Weisse Tomatenmousse mit Mozzarella und Honigmelone Weinempfehlung: Lugana „Hamsa“ Le Preseglie	42
3	Rohnen-Zwetschgensalat mit Käse-Vinaigrette Weinempfehlung: Sylvaner Köfererhof	44
4	Peperoni-Kirsch-Gazpacho mit Basilikum-Granita und Caprizino Weinempfehlung: Weißburgunder „Sirmian“ Kellerei Nals Margreid	46
5	Pfifferling-Gurken-Eintopf mit Sambucus Weinempfehlung: St. Magdalener Ansitz Waldgries	48
6	Carbonito mit Steinpilzen und Avocado Weinempfehlung: Lagrein Kretzer Spätlese Erbhof Unterganzner	50
7	Melanzone-Blauschimmelcreme mit Zucchinistreifen und Kirschtomaten Weinempfehlung: Cuvee „Bianca“ Weinmanufaktur Profil	52
8	Kaffee-Schokoladencreme mit Kiwi Weinempfehlung: Eiswein Weingut Ernst Triebaumer	54
9	Himbeergrütze mit Gorgonzola-Mascarponecreme Weinempfehlung: Passito „Comtes“ St. Valentijn Kellerei St. Michael Eppan	56