

FELSENKELLER

Käselagerung im idealen Mikroklima



DENK



Käse lagern und reifen

Der *Felsenkeller* ist idealer Platz zum Ruhen und Nachreifen für Hart- und Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, um den besten Käsegeschmack dauerhaft aufzubauen. Der Genuss eines Stückchens richtig guten Käses bleibt uns für immer in Erinnerung, traumhaft, himmlisch, lustvoll.

Ruhig gereifter und richtig temperierter Käse lässt jedem Gourmet das Wasser im Munde zusammenlaufen, Geschmack, Konsistenz, Geruch vereinen sich zum Höhenflug.



Granitkeramik

Der *Felsenkeller* ist aus *Granicium*[®]. Er wird im handwerklichen Verfahren in unseren Werkstätten hergestellt. *Granicium* ist weltweit einmalig. Das Material besteht aus gemahlenem Granit der nach der Verarbeitung bei hoher Temperatur wieder zu einem festen „Gestein“ verschmolzen wird.

Granicium hat Vorteile, die herkömmliche Keramik nicht vorweisen kann. In ihm baut sich ein ausgeglichenes, gleichmäßiges Mikroklima auf, das die Keramik weitergibt. *Granicium* ist daher für die Käsereifung ideal geeignet. Im *Felsenkeller* gelingt, was sich Käse-Affineure wünschen. *Granicium* ist ein reines Naturprodukt, lebensmittelecht, extrem hart und dauerhaft.



Orangenhonig

Zutaten

120 g Bienenhonig, die dünn abgeschälte Schale einer 1/2 Naturorange, 1 Zweig frischer oder 1 Mokkalöffel getrockneter Rosmarin, 150 ml frischer Orangensaft.

ZUBEREITUNG

Honig, Rosmarinnadeln, Orangenschale und Orangensaft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten reduzieren. Dann das Gemisch durch ein Sieb streichen, wieder auf den Herd stellen und weiter reduzieren, bis die Masse dickflüssig ist. Das geht erst langsam und dann ganz schnell, ggf. kann man noch etwas Orangensaft hinzufügen. Wer mag, kann kurz vor Ende der Kochzeit noch ein paar sehr klein geschnittene Orangenschalen und ein paar wenige Rosmarinnadeln hinzufügen. In ein Twist-off-Glas füllen, hält sich wunderbar lange. Passt zu allen Käsesorten, weil so gut.



Zwiebelkonfitüre

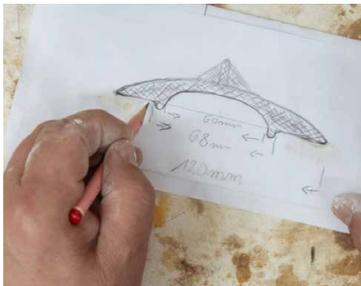
Zutaten

ca. 70 g Bienenhonig, ca. 300 g helle Zwiebeln, 1 Esslöffel schöne Rosinen, 1 Teelöffel Koriandersamen, 2-3 Esslöffel hellen Balsamico.

ZUBEREITUNG

Honig in einer am besten etwas schweren Pfanne flüssig werden lassen, Zwiebeln dazugeben und ca. 7 Min. bei mittlerer Hitze offen dünsten und ab und zu umrühren, Koriandersamen und Rosinen dazu, weiter dünsten bis leicht anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, mit dem Balsamico ablöschen und in ein Twist-off-Glas füllen. Schmeckt am besten, wenn die Zwiebeln leicht cross, also ein bisschen knusprig sind, wunderbar mit dem Koriander. Passt nach Gusto für fast alle Käsesorten besonders zu Frischkäse.

Herstellung in Coburg



Gebrauchshinweise

- Bewahren Sie den *Felsenkeller* in der Speisekammer auf, gerne auf dem Boden.
- Haben Sie keine Speisekammer, dann weisen Sie ihm einen ruhigen, dunklen Platz zu, nicht zu weit oben, besser tief, weil dort die Temperatur gleichmäßiger ist.
- Falls Sie keinen kühlen Ort im Haus haben, können Sie den *Felsenkeller* auch im Kühlschrank zur Käselagerung nutzen. Der Reifungsprozess verlangsamt sich bei niedrigen Temperaturen stark.
- Bestücken Sie den Teller mit Käse nach Ihrem Gusto - Hartkäse, Brie, Camembert, Münster, Frischkäse - mischen Sie Kuh, Schaf und Ziege. Was Ihnen schmeckt.
- Sehr nasser Frischkäse, der auch in der Packung Wasser zieht, tut das auch im *Felsenkeller*. Nachgezogenes Wasser ggf. abtupfen.
- Wenn Sie am Abend Gäste erwarten, bestücken Sie den *Felsenkeller* schon am Vormittag.
- Gut macht sich ein kleiner Zweig Rosmarin, Lavendel oder Thymian auf dem Käse. Er dekoriert nicht nur, sondern er teilt seinen Kräutergeschmack auch leicht dem Käse mit.
- Nutzen Sie den *Felsenkeller* nicht nur, wenn Sie Gäste eingeladen haben, er bringt jeden Tag Lustgewinn, so viel, dass Rotwein oder Süßwein nicht obligatorisch dabei sein müssen.
- Die formschöne Haube des *Felsenkellers* können Sie als Schale für Früchte oder für Brot auf den Tisch bringen.
- Bitte waschen Sie den *Felsenkeller* vor der Lagerung von neuem Käse per Hand mit Haushaltsreiniger oder in der Spülmaschine gut aus, damit sich die Schimmelsporen nicht auf den frischen Käse übertragen können.

EINZIGARTIGE
KERAMIK
SEIT 1964

Natürliches Material



Handgefertigte Unikate



Dauerhaft für Jahrzehnte



Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur



Ressourcenschonende
Herstellung



Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de