

# FELSENKELLER



**DENK**

Handmade in Germany

---

# FELSENKELLER

## Käsereifung im idealen Mikroklima

Der Felsenkeller ist idealer Platz zum Ruhen und Nachreifen für Hart- und Weichkäse aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch, um den besten Käsegeschmack dauerhaft aufzubauen und zu garantieren. 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.



Jeder Käseliebhaber weiß, wie schwer es ist, seinen Gästen und sich selbst Käse im richtigen Reifegrad, in der richtigen Temperatur zu servieren. Einige Stunden vor dem Genuss aus dem Kühlschrank nehmen, dann servieren, um dann die Reste wieder in den Kühlschrank zurückzustellen. Wie oft hat der Käse nicht wirklich gut geschmeckt, wie oft war er einfach nur teuer gewesen? Das Käse, im Felsenkeller, gereift zum Genuss wird, das garantieren wir Ihnen.

---





---

### Daraus ist der Felsenkeller

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 der Scherben 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.

Weitere Informationen über unsere Granit-Keramik finden Sie unter [www.granicium.de](http://www.granicium.de).

---

### Das sind Felsenkeller Gebrauchstipps

- Bewahren Sie den Felsenkeller in der Speisekammer auf, gerne auf dem Fußboden. Haben Sie keine Speisekammer, dann weisen Sie ihm ein ruhiges, schattiges bis dunkles Plätzchen zu, nicht zu weit oben im Regal, besser tief, weil dort die Raumtemperatur gleichmäßiger ist.
- 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 ein bisschen 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.
- Sie werden feststellen, dass der Käse, auf dem Granitteller geschnitten, nicht schmiert und das Käsemesser nicht kratzt.
- Bestücken Sie den Felsenkeller mit Käse guter Qualität, sehr unreifer Käse wie Camembert oder Brie mit großem weißen Kern eignen sich eher weniger.
- Die formschöne Haube des Felsenkellers können Sie als Schale für Früchte oder für Brot auf den Tisch bringen.
- Der Felsenkeller ist spülmaschinenfest.



Felsenkeller · FK · H 15 cm · Ø 23 cm, 3,9 kg · 2-teilig



---

# REZEPTE

*Es gibt seit ein paar Jahren vielerlei süße Senfe und Honigsoßen als Käsebeilage zu kaufen – nicht alle halten das, was sie versprechen. Vielleicht freuen Sie sich über unsere zwei Familienrezepte.*

## **Orangen-Rosmarin-Honig**

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

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**

traumhaft für alle die Zwiebeln und Koriander lieben

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

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.

---



**DENK**

Handmade in Germany

Denk Keramische Werkstätten  
Neershofer Straße 123-125 · D - 96450 Coburg  
Fon 0049(0)9563 2028 · Fax 0049(0)9563 2020  
info@denk-keramik.de · www.denk-keramik.de

---