Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Kann man Käse einfrieren?

Mon, 02/17/2025 - 11:00

Wer schon einmal Camembert gekauft, aber nicht sofort gegessen hat, weiß: je länger man den Käse im Kühlschrank aufbewahrt, desto intensiver wird sein Geschmack. Käse reift offensichtlich auch nach dem Kauf noch weiter, dank der lebenden Milchsäurebakterien. Erst bei Temperaturen unterhalb von 2°C wird der Reifeprozess unterbrochen.
Die meisten Lebensmittelüberschüsse und Speisen lassen sich für die Verwendung zu einem späteren Zeitpunkt einfrieren. **Auch manche Käsearten eignen sich zum Einfrieren**, andere jedoch nicht. Temperaturen von -18°C wirken sich nämlich je nach Käseart unterschiedlich stark auf den Geschmack und die Konsistenz aus.

Hartkäse wie Parmesan oder Pecorino und Schnittkäse mit fester Konsistenz (z.B. Emmentaler) eignen sich gut zum Einfrieren. Sie lassen sich im Ganzen, in Scheiben oder Stücke geschnitten oder gerieben einfrieren. Butterpapier zwischen den Käsescheiben verhindert ein Zusammenkleben. Parmesan sollte gerieben werden, da er sonst beim Wiederauftauen bröckelt. Auch **halbfeste Schnittkäse** (z.B. Asiago, Fontina) und **Blauschimmelkäse ohne Rinde** lassen sich gut einfrieren.

Im Unterschied dazu sollte man **Käse mit einer Schimmelrinde** nicht einfrieren. Die Rinde sieht nach dem Einfrieren und Wiederauftauen nämlich ziemlich unappetitlich aus. Weichkäse (z.B. Camembert, Brie) entwickeln aufgrund ihres höheren Wassergehalts größere Eiskristalle und werden nach dem Einfrieren und Wiederauftauen schmierig. Noch mehr Wasser enthalten **Frischkäse, Hüttenkäse, Ricotta, Quark und Mozzarella**. Beim Einfrieren und Wiederauftauen leidet ihre Konsistenz und sie werden flockig. Auch **griechischer Feta** eignet sich weniger gut zum Einfrieren.

Gute Hygiene ist das A und O im Umgang mit verderblichen Lebensmitteln. „**Bereits verdorbener Käse kann selbstredend nicht mehr eingefroren werden und gehört entsorgt**“, rät Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. „Zum Schneiden von Käse verwendet man ein sauberes Messer und ein sauberes Schneidebrett. Soweit möglich, fasst man den Käse nur an der Rinde, nicht aber an den Schnittflächen an. Um Gefrierbrand zu vermeiden, muss Käse luftdicht verpackt werden. Die Angabe des Einfrierdatums auf der Verpackung hilft, den Überblick über die eingefrorenen Lebensmittelvorräte zu bewahren.“

Im Gefrierschrank hält sich eingefrorener Käse bis zu drei Monate. Eine noch längere Lagerung wirkt sich negativ auf den Geschmack aus. Gefrorenen Käse **taut man am besten langsam im Kühlschrank wieder auf**. Bei Zimmertemperatur würde er sich zu schnell erwärmen und zu viel Flüssigkeit verlieren. Einmal **aufgetauter Käse** sollte rasch verbraucht werden. Gefrorener und wiederaufgetauter Käse **eignet sich gut für die Zubereitung von Käsesoßen, Gratins und Aufläufe**. Für eine Käseplatte sollte man dagegen immer frischen Käse verwenden.