

Schutzkategorie: g.g.A.
Aktenzeichen: 30599015.2

„Hessischer Handkäse“, „Hessischer Handkäs“

Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:

Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse
Hessen e.V.
Lochmühlenweg 3, 61381 Friedrichsdorf, DE
Zusammensetzung: Erzeuger, Verarbeiter, Andere

Vertreter:Keine

Art des Erzeugnisses:

Klasse 1.3: Käse

Beschreibung der Spezifikation

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Art. 4 Abs 2)

a) Name: Hessischer Handkäse/Hessischer Handkäs

b) Beschreibung:

Hessischer Handkäse bezeichnet kleine Käselaiabchen, die ursprünglich von Hand geformt worden sind und so den Umfang einer Handfläche bekommen haben. Innerhalb der Käsegruppen ist Hessischer Handkäse den Sauermilchkäsen zuzuordnen. Sauermilchkäse sind Käse, die überwiegend aus Sauermilchquark hergestellt werden. Dieser Sauermilchquark wird allein durch Säuerung (ohne Lab) hergestellt. Hessischen Handkäse gibt es als Rotschmierekäse (Gelbkäse) und zusätzlich als Käse mit Schimmelbildung. Bei letzterem findet eine unterschiedlich stark ausgeprägte Schimmelbildung statt. Die charakteristische Form der Handkäse ist, bedingt durch die traditionelle Herstellung, die Laibform. Das Gewicht der Käse beträgt 20 g bis 125 g. Hessischer Handkäse wird ausschließlich in der Fettgehaltsstufe "Magerstufe" hergestellt. Hessischer Handkäse hat folgende Eigenschaften:

a) Als Rotschmierekäse (Gelbkäse): Äußeres: glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlich-brauner Schmiere, speckig glänzend; Inneres: weißlich bis leicht gelblicher Farbton; Teigbeschaffenheit: geschmeidig bis fest, gleichmäßige Reifung von Außen nach Innen; Geruch und Geschmack: rein, würzig bis pikant.

b) Als Rotschmierekäse (Gelbkäse) mit Milchsimmelbildung (Hausmacher): Äußeres: Leicht gelblich mit weißem Milchsimmel-Belag, auch einseitig, gegebenenfalls unebene bis runzelige Haut; Inneres: weiß bis gelblicher Farbton, Schnittfläche matt; Teigbeschaffenheit: Geschmeidig, gleichmäßige Reifung von Außen nach Innen; Geruch und Geschmack: Rein, mild bis leicht aromatisch. Die Inhaltliche Zusammensetzung des Hessischen Handkäses ist abhängig vom Ausgangsprodukt, dem Sauermilchquark. Inhaltliche Zusammensetzung von Hessischem Handkäse (Hauptinhaltsstoffe, Anteil an der Zusammensetzung in v.h.): Fett in Trockenmasse (Fett i. Tr.): 1,1 - 2,3; Protein: 26,6 - 37,7; Kohlenhydrate: < 1; Wasser: 55,2 - 68,6. Der Rohstoff für den Hessischen Handkäse ist der Sauermilchquark. Als Hauptzutat für den Käse kommt ihm eine zentrale Bedeutung zu. Weitere Zutaten sind Reifungssalze, Speisesalz (evtl. jodiert), je nach Rezeptvariation Kümmel, evtl. Kasein und die Reinkulturen (Rotschmierekulturen). Der verwendete Sauermilchquark muss für die Herstellung

des Hessischen Handkäses folgende Eigenschaften aufweisen: Aussehen: Weiß; Konsistenz: Geschmeidig, aber griffig, leicht körnig, nicht schmierig; Geruch und Geschmack: Rein, milchsauer; Trockenmasse: Mind. 32%; PH-Wert: < 4,2.

c) Geographisches Gebiet:
Bundesland Hessen

d) Ursprungsnachweis:

Der Nachweis, dass die unter der Bezeichnung "Hessischer Handkäs(e)" vertriebenen Produkte tatsächlich aus dem geographischen Gebiet stammen, wird ermöglicht: 1. Durch den Aufdruck des Genusstauglichkeitskennzeichens auf der Verpackung. Auf diesem werden das EU-Land (D), das Bundesland (He) sowie die dreistellige Produktionsstätten-Nr. angegeben und somit eindeutig nachvollziehbar, wo das Produkt hergestellt wurde. 2. Zusätzlich durch den Aufdruck des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD). Dadurch wird im Rahmen der Rückverfolgbarkeit jederzeit nachweisbar, an welchem Tag produziert wurde. Die Rückverfolgbarkeit kann vom Fertigprodukt bis zur Rohstoffbezugsquelle (Gegenlauf) als auch von der Rohstoffbezugsquelle bis zum Fertigprodukt (Vorlauf) sichergestellt werden. So kann z. B. im Vorlauf von Interesse sein, in welchen Fertigprodukten ein Sauermilchquark der Molkerei X, der in einer definierten Zeit geliefert wurde, zu finden ist.

e) Herstellungsverfahren:

Der als Ausgangsprodukt verwendete Sauermilchquark wird durch Ansäuerung der Magermilch mit thermophilen Säuerungskulturen gewonnen. Die Eiweißfällung erfolgt ausschließlich durch Säure in Verbindung mit Wärme ohne Enzymzusatz. Vor Beginn der Käseproduktion reift der Quark mindestens 7 bis 14 Tage. Der Sauermilchquark der verschiedenen Molkereien wird in der Käseerei verschnitten. Dies sorgt für ein, auch über die Zeit, nahezu homogenes Ausgangsprodukt. Dieses Ausgangsgemenge wird fein vermahlen, anschließend werden die Zusätze beigelegt. Dies sind Reifungssalze, Speisesalz (evtl. jodiert), je nach Rezeptvariation Kümmel, evtl. Kasein und die Reinkulturen (Rotschmierekulturen). Sind alle Zutaten hinzugelegt, wird die Quarkmasse gleichmäßig gemischt und anschließend ausgeformt. Nach dem Formen kommt der Käse in Schwitzräume, wo er zwischen ein und drei Tagen, als Rotschmierekäse (Gelbkäse) bei 25°C bis 30°C und als Rotschmierekäse (Gelbkäse) mit Milchsimmelbildung (Hausmacher) bei 20°C bis 26°C, bei ca. 85% bis 95% rel. Luftfeuchte reift. In dieser Zeit bildet sich eine Fetthaut auf dem Käse aus. Während oder nach der Reifung werden die Käselaiabchen mit Rotkulturen besprüht. Nach der ersten Reifung folgt, je nach technologischer Notwendigkeit, eine zweite Reifung bei 12°C bis 18°C und ebenfalls 85% bis 95% rel. Luftfeuchte von ein bis drei Tagen. Die Reifung der Käse erfolgt dabei von Außen nach Innen. Nach der zweiten Reifungszeit ist der Käse versandreif. Die Käse sind zu diesem Zeitpunkt ca. 1/4 gereift. Die Herstellung des Sauermilchquarks findet überwiegend außerhalb des geographischen Gebietes statt. Nur ein kleiner Teil des Rohstoffs kommt aus Hessen. Alle weiteren Schritte zur Herstellung des Hessischen Handkäses finden im geographischen Gebiet statt.

- f) Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet:
Hessischer Handkäse wird seit Jahrhunderten in bäuerlicher Tradition hergestellt. Er genießt in Hessen und angrenzenden Gebieten ein hohes Ansehen und ist als hessisches Nationalgericht bekannt. Die Rezepturen und klassischen Herstellungsweisen haben sich über die Zeit in den hessischen Käsereien bewahrt und entsprechen, angepasst an moderne Anforderungen in der Sauermilchkäserei, der klassischen Herstellungsweise. Geschichtlich erstmals erwähnt wird der Handkäse aus Hessen 1813 als Groß Gerauer ihre mit der Hand geformten Käse in Mainz auf dem Markt verkauft haben. Mit steigender Produktion entwickelte sich der Hessische Handkäse zu einem Grundnahrungsmittel der "kleinen Leute". Ein Hauptumschlagplatz des Hessischen Handkäses außerhalb Hessens, blieb Mainz (daher Mainzer Handkäs). Der Mainzer Handkäse ist in Wirklichkeit also ein "Hessischer Handkäse". Die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung des Handkäses in Hessen wird durch die Erfindung der Käsmaschine im Jahre 1893 unterstrichen. Diese Erfindung von Peter Traiser II aus Groß Gerau ließ die Produktion der Handkäse in Hessen weiter steigern. Ein Zentrum der Handkäseherstellung war und ist noch heute die Region Hüttenberger Land im heutigen Lahn-Dill-Kreis. In der Gemeinde Hochelheim wird in der Orts-Chronik schon ab dem Jahre 1835 berichtet, dass der Handel mit Käse Geld in das Dorf bringt. Sauermilchquark als ein organisches Produkt besitzt in der Regel seine eigene, individuelle Charakteristik. Die lange Erfahrung der hessischen Käsereien mit der Herstellung von Hessischem Handkäse ermöglicht es den Käsern, die jeweils besten Charakteristika des Quarks zu ermitteln und die besten Eigenschaften des Sauermilchquarks hervorzuheben. Dies erhöht die Qualität und sorgt für ein, auch über die Zeit, nahezu homogenes und hochwertiges Ausgangsprodukt. Aus dieser Erfahrung ergibt sich die Besonderheit des "Hessischen Handkäses". Die große Bedeutung für die hessische Bevölkerung, sowohl als Nahrungsmittel, als auch als Wirtschaftsfaktor, brachte dem Hessischen Handkäse in der Vergangenheit einen besonderen Status in dieser Region ein. Im Laufe dieser Entwicklung hat sich um den Handkäse in Hessen eine eigene Kultur entwickelt. Eine besondere Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl ("Musik") in die der "Hessische Handkäse" eingelegt wird ("Handkäs mit Musik") ist eine der bekanntesten Verzehrvarianten dieser regionalen Esskultur. Diese Spezialität darf und durfte neben "äbbelwoi" in keinem hessischen Gasthof fehlen. Bis heute haben sich die traditionellen Rezepte, sowohl in der Herstellung, als auch im Verzehr, und die Bezeichnung als "Hessischer Handkäs" bewahrt. Auch heute noch gilt der Hessische Handkäse als typisch hessisch. Mit den Fernsehsendungen "Handkäs mit Musik", in denen über kulinarische Köstlichkeiten Hessens berichtet wird, ist dem bekanntesten hessischen Nahrungsmittel Respekt gezollt. Diese Einzigartigkeit und Besonderheit macht den "Hessischen Handkäs" vor allem den mit "Musik", über Ländergrenzen hinweg als "Hessische Spezialität" bekannt. Heute erfolgt die Herstellung der "Hessischen Handkäse" in wenigen kleineren und mittelgroßen, handwerklich arbeitenden, Käsereien. Diese stellen nach traditionellen Rezepturen und Herstellungsweisen, angepasst an moderne Technologien, diese Spezialität her. Diese lange Tradition macht den "Hessischen Handkäse" auch heute noch zu etwas ganz Besonderem.
- g) Kontrolleinrichtung:
Regierungspräsidium Gießen
Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar, DE
- h) Etikettierung:
Gemäß der allgemeinen Bestimmungen der Käseverordnung. Vorgesehen ist die Kennzeichnung als "geschützte geographische Angabe" oder "g.g.A." mit oder ohne "g.g.A.-Siegel" nach EWG-Verordnung Nr. 2037/93.
- i) Einzelstaatliche Rechtsvorschriften: Käseverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 14.04.1996, zuletzt geändert mit der Verordnung zur Änderung milchrechtlicher Produktverordnung vom 16.07.2004.