

**Schutzkategorie:** g.g.A.  
**Aktenzeichen:** 305 99 015.2

Hessischer Handkäse / Hessischer Handkäs

**Antragstellende Vereinigung/Antragsteller:**

Name: Landesvereinigung für Milch und Milcherzeugnisse Hessen e.V.  
Anschrift: Lochmühlenweg 3, 61381 Friedrichsdorf  
Telefon: 06172-7106-291  
Telefax: E-Mail: lv-milch@agrinet.de  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (X) Andere ( )

**Vertreter:**

Name: –  
Anschrift: –  
Telefon: –  
Telefax: –  
E-Mail: –

**Verordnung zur Eintragung der Bezeichnung:**

Verordnung (EU) Nr. 784/2010 der Kommission vom 03.09.2010 (ABl. L 234 vom 04.09.2010, S. 5)

**Fundstelle der Veröffentlichung des Antrags im Amtsblatt der EU:**

ABl. C 320 vom 24.12.2009, S. 47

**Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.3 Käse

**Produktspezifikation:**

(alle Angaben nach Art. 7 Abs. 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012)

a) Name:  
„Hessischer Handkäse“, „Hessischer Handkäs“

b) Beschreibung:  
„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ bezeichnet kleine Käseläibchen, die ursprünglich von Hand geformt worden sind und so den Umfang einer Handfläche bekommen haben. Innerhalb der Käsegruppen ist „Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ den Sauermilchkäsen zuzuordnen. Sauermilchkäse sind Käse, die überwiegend aus Sauermilchquark hergestellt werden. Dieser Sauermilchquark wird allein durch Säuerung (ohne Lab) hergestellt.

„Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ 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“/„Hessischer Handkäs“ wird ausschließlich in der Fettgehaltsstufe „Magerstufe“ hergestellt.

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ hat folgende Eigenschaften:

(a) Als Rotschmierekäse (Gelbkäse):  
Äußeres: glatte Oberfläche mit goldgelber bis rötlichbrauner 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“/„Hessischen Handkäs“ ist abhängig vom Ausgangsprodukt, dem Sauermilchquark. Tabelle 1 zeigt den Gehalt der Hauptinhaltsstoffe des Handkäses.

Tabelle 1, Inhaltliche Zusammensetzung von „Hessischem Handkäse“/„Hessischem Handkäs“ (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“/„Hessischen Handkäs“ ist der Sauermilchquark. Als Hauptzutat für den Käse kommt ihm eine zentrale Bedeutung zu. Seine Herstellung erfolgt ausschließlich aus Kuhmilch. 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“/„Hessischen Handkäs“ 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) Geografisches Gebiet:

Bundesland Hessen

d) Ursprungsnachweis:

Der Nachweis, dass die unter der Bezeichnung „Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ vertriebenen Produkte tatsächlich aus dem geografischen 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) Herstellungs-/Gewinnungsverfahren:

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 Käserei verschnitten. Dies sorgt für ein, auch

über die Zeit, nahezu homogenes Ausgangsprodukt. Dieses Ausgangsgemenge wird fein vermahlen, anschließend werden die Zusätze beigefügt. Dies sind Reifungssalze, Speisesalz (evtl. jodiert), je nach Rezeptvariation Kümmel, evtl. Kasein sowie die für die jeweiligen Sorten „Rotschmierekäse“ oder „Rotschmierekäse mit Milchsimmelbildung“ benötigten Zutaten und Kulturen. Sind alle Zutaten hinzugefügt, wird die Quarkmasse gleichmäßig gemischt und anschließend ausgeformt. Nach dem Formen kommt der Käse in Schwitzräume, wo er zwischen zwei und drei Tage, als Rotschmierekäse (Gelbkäse) bei 25 ° C bis 30 ° C und als Rotschmierekäse (Gelbkäse) mit Milchsimmelbildung (Hausmacher) bei 18 ° 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 Sauer Milchquarks findet überwiegend außerhalb des geografischen Gebietes statt. Nur ein kleiner Teil des Rohstoffs kommt aus Hessen. Alle weiteren Schritte zur Herstellung des Hessischen Handkäses vom Verschneiden und Vermahlen der einzelnen Sauer Milchquarkpartien bis zur Nachreifung finden im geografischen Gebiet statt.

Auch die Verpackung des fertig gereiften Käses erfolgt in den Herstellerbetrieben des geografischen Gebietes, weil ein Verbringen des Käses in andere Regionen zur Verpackung nicht möglich ist. Die kleinen Käselaiabchen mit einem Einzelgewicht von max. 125 g. würden in ihrer Qualität stark leiden, wenn sie unverpackt transportiert werden würden. Die Oberfläche der Käselaiabchen würde auf dem Transport vom Herstellerbetrieb zu einem anderen Packbetrieb austrocknen. Das Risiko einer bakteriologischen Infektion auf dem Transport bis zum neuen Packbetrieb wäre ebenfalls zu hoch.

f) Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

(1) Besonderheiten des geografischen Gebiets:

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ wird seit Jahrhunderten in bäuerlicher Tradition hergestellt. Die Rezepturen und Herstellungsweisen haben sich über die Zeit in den hessischen Käsereien bewahrt und entsprechen, angepasst an moderne Anforderungen in der Sauer Milchkäseerei, der traditionellen 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“/„Hessische Handkäs“ zu einem Grundnahrungsmittel der „kleinen Leute“. 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.

Im Laufe der Zeit hat sich um den Handkäse in Hessen eine eigene Ess-Kultur entwickelt. Eine besondere Marinade aus Zwiebeln, Essig und Öl („Musik“), in die der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ eingelegt wird („Handkäs mit Musik“), ist eine der bekanntesten Verzehrsvarianten dieser regionalen Esskultur. Bis heute haben sich die traditionellen Rezepte, sowohl in der Herstellung, als auch im Verzehr, und die Bezeichnung als „Hessischer Handkäs“/„Hessischer Handkäse“ bewahrt.

Heute erfolgt die Herstellung der „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ in wenigen kleineren und mittelgroßen, handwerklich arbeitenden, Käsereien. Diese stellen nach traditionellen Rezepturen und Herstellungsweisen, angepasst an moderne Technologien, diese Spezialität her.

(2) Besonderheiten des Erzeugnisses:

„Hessischer Handkäse“/„Hessischer Handkäs“ genießt in Hessen und angrenzenden Gebieten ein hohes Ansehen und ist als hessisches Nationalgericht bekannt. Diese Spezialität darf neben „Äbbelwoi“ in keinem hessischen Gasthof fehlen. Die große Bedeutung für die hessische Bevölkerung, sowohl als Nahrungsmittel, als auch als Wirtschaftsfaktor, brachte dem „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“ in der Vergangenheit einen besonderen Status in dieser Region ein. So hat der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ für die Region eine herausgehobene Bedeutung als hessisches Kulturgut und als qualitativ hochwertiges Lebensmittel im Bewusstsein der Bevölkerung. Auch heute noch gilt der „Hessische Handkäse“/„Hessische Handkäs“ als typisch hessisch. Mit den Fernsehsendungen „Handkäs mit Musik“, in denen über kulinarische Köstlichkeiten Hessens berichtet wird, ist dem bekanntesten hessischen Nahrungsmittel Respekt gezollt. Die Einzigartigkeit des „Hessischen Handkäses“/ „Hessischen Handkäs“ ergibt sich aus der langen Erfahrung der hessischen Käsereien, die jeweils besten Charakteristika der verschiedenen Sauer Milchquarkpartien zu ermitteln, um die besten Eigenschaften des Quarks hervorzuheben. Dies erhöht die Qualität und sorgt für ein ausgewogenes hochwertiges Ausgangsprodukt. Die handwerkliche traditionelle Herstellung und die Erfahrung tragen zur Einzigartigkeit und Besonderheit des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ bei. Unter „traditioneller Herstellung“ ist zu verstehen: Die Auswahl, die individuelle Zusammenstellung und das Vermischen der einzelnen Sauer Milchquarkpartien verschiedener Quarkhersteller zu einer Produktionscharge für den „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“. Diese Vorgehensweise sorgt für ein nahezu homogenes Ausgangsprodukt. Die Reifung der ausgeformten Käselaiabchen erfolgt über 2-3 Tage, wobei die Temperatur im Schwitzraum von etwa 18 °C beginnend ansteigt und zum Schluss der Reifung bei ca. 30 °C beendet ist. Der Käse erhält durch diese „traditionelle Methode“ einen intensiveren Geschmack.

Diese Einzigartigkeit und Besonderheit macht den „Hessischen Handkäse“/„Hessischen Handkäs“, vor allem den mit „Musik“, über Ländergrenzen hinweg als „Hessische Spezialität“ bekannt.

(3) Ursächlicher Zusammenhang:

Die lange Tradition der Herstellung des Erzeugnisses in Hessen, das damit einhergehende besondere Know-

how der hessischen Käseereien, das eine hohe Qualität verbürgt und die Verwurzelung des „Hessischen Handkäses“/„Hessischen Handkäs“ in der hessischen Esskultur als hessisches Nationalgericht haben dazu geführt, dass es sich hierbei um eine bekannte und beliebte regionale Spezialität handelt.

g) Kontrolleinrichtung(en):

Name: Regierungspräsidium Gießen, Abt. V, Dezernat 51.2

Anschrift: Schanzenfeldstraße 8, D-35578 Wetzlar

Telefon: +49 641 303-0

Telefax: +49 641 303-5109

E-Mail: dez51.2@rpgi.hessen.de

h) Etikettierung:

–

i) Gemeinschaftliche / 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.