

Weißlacker

Das Duftwunder aus dem Allgäu

Arche Passagier seit 2006

Unterstützt von Slow Food Allgäu

Beschreibung des Passagiers

Auf der Suche nach einem länger haltbaren Käse haben die Wertacher Gebrüder Josef und Anton Kramer 1874 den Weißlacker entwickelt. Zwei Jahre später erhielten sie für 15 Jahre ein königliches Patent auf ihren pikanten, intensiv duftenden "Backsteinkäs". Seitdem bereitet der wahrscheinlich erste in Deutschland patentierte Käse jedem Genießer ein einmaliges Geruchs- und Geschmackserlebnis. Mit dem Weißlacker im Rucksack kann man auch in überfüllten Zügen das Abteil ganz schnell entvölkern.

Der Weißlacker ist ein Käse mit weißlicher, lackartiger Schmiere ohne Rindenbildung. Er hat die Form eines Würfels mit einer Kantenlänge von 12,5 cm. Der Käse ist halbfest, speckig, aber nicht klebrig. Er reift gleichmäßig durch die ganze weiße Masse mit einigen wenigen Bruchlöchern.

Die Milch für den Weißlacker kommt von Bergbauern, deren Höfe mehr als 800m über dem Meeresspiegel liegen. Auf artgerechte Tierhaltung wird großen Wert gelegt.

Gefährdung des Passagiers

Es gibt derzeit nur zwei Produzenten.

Vermarktung des Passagiers

Er ist bei regionalen Händlern erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Der Käse ist eine lokale Spezialität im Oberallgäu. Er ist der einzige Käse, der im Allgäu entwickelt wurde. Früher wurde der Käse auch als Weißschmierer bezeichnet und in flacher Form hergestellt. Die Würfelform soll sich erst allmählich entwickelt haben.

Geschmack des Passagiers

Der Weißlacker ist pikant bis scharf im Geschmack. Mit einem Salzgehalt von 5% und Fettgehalt von 45% steigert er den Bierkonsum und ist daher ein Liebling der Wirte. Klassisch isst man den Weißlacker in kleinen Stücken auf gebuttertem Brot, mit frischen Radieschen und etwas Pfeffer, oder mit dem deftigen „Schübling“ (einer Allgäuer Bockwurst), milden Zwiebeln, Salatgurke, Essig und Öl. Für die Allgäuer Kässpatzen ist er wichtiger Bestandteil der verwendeten Käsemischung. Verwendet man ihn für Füllungen oder Kühle, wird sein Aroma milder.

Pur genießen sollte man den Weißlacker aber nur gleichzeitig in der kompletten Familie oder als Einsiedler, der keinen Wert auf weitere soziale Kontakte legt! Unter dieser Voraussetzung bereitet der Weißlacker dem wahren Genießer ein auf der ganzen Welt einmaliges Geruchs- und Geschmackserlebnis.

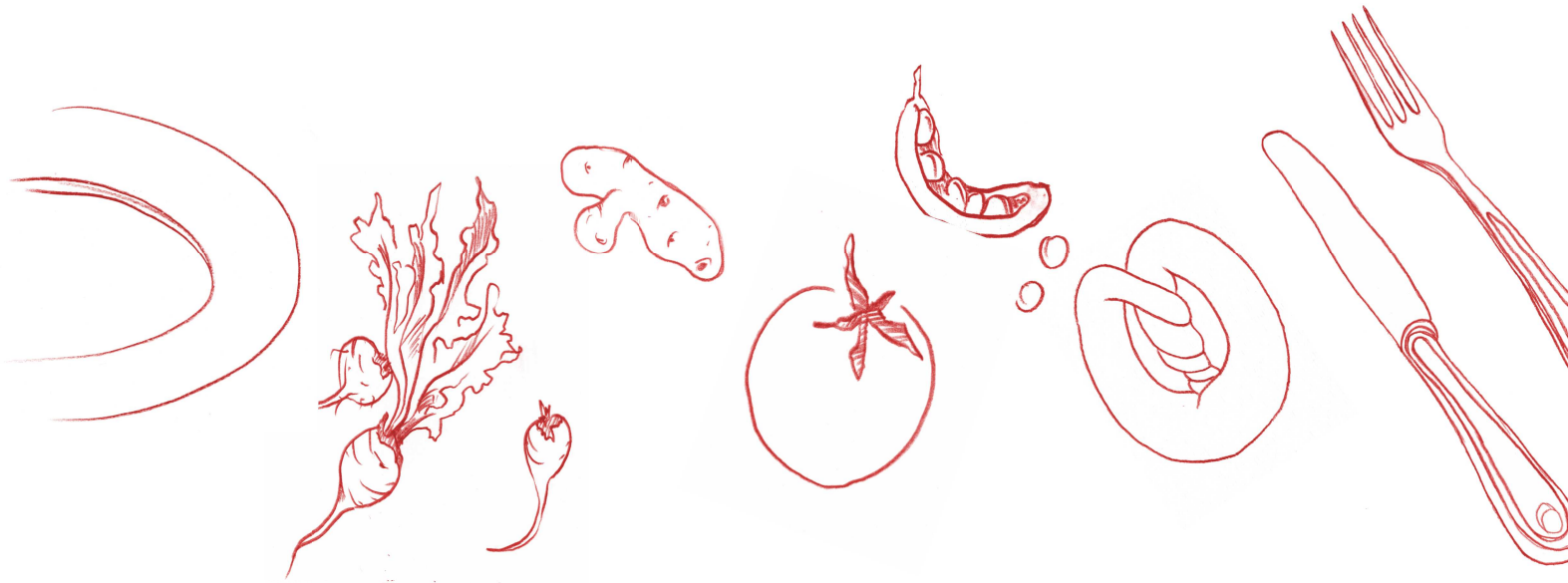
Besonderheiten bei der Erzeugung und Weiterverarbeitung des Passagiers

Die Milch wird kurzzeiterhitzt und auf 28 bis 32 Grad abgekühlt. 80 Minuten nach dem Einlaben wird der Bruch vorsichtig walnussgroß geschnitten, nach 2-3 Stunden wird auf Spanntischen ausgeschöpft. Nach dreimaligem Wenden wird der Käse für 2 Tage in ein 20%iges Salzbad gelegt. Sechs Wochen verbringt er danach in einem warmen Raum, wo er zweimal pro Woche mit Salz „geschmiert“ wird. Anschließend reift er neun Monate in einem Kaltlager bei 7 bis 8 Grad. Vor allem wegen der langen Reifezeit gelingt die Produktion nicht immer.

Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/weisslacker



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



Slow Food[®]
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

www.slowfood.de

**Ihre Ansprechpartner bei Slow Food
Deutschland e. V.:**

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Luisenstr. 45
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99

info@slowfood.de