

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART**



**YOUNG**  
read, learn, discover

## PRESSEMITTEILUNG

# DAS WAHRE GEHEIMNIS, DAS HINTER DEN 488 ITALIENISCHEN KÄSESORTE STECKT? UNSERE BIENEN!

Die Molkereigenossenschaft feiert am Bee Day diese wichtigen Bestäuber, die für die Qualität und Vielfalt des Viehfutters unerlässlich sind. Anlässlich des Weltbienentags am 20. Mai wird im Rahmen des Projekts „Think Milk, Taste Europe, Be Smart“ eine Sonderaktion mit Tipps zur Kombination von Käse und Honig gestartet.

**Rom, 19. Mai 2023** – Alles beginnt bei der Blume, wie ein bekanntes italienisches Kinderlied weiß. Auch guter Käse. Die enge Beziehung zwischen den Bienen und der Kunst der Käseherstellung ist vielleicht nicht von vornherein offensichtlich, dennoch aber von entscheidender Bedeutung: Die Fütterung der Kühe, sei es mit frischem Gras (bei Weidetieren) oder mit Heu, beeinflusst die Qualität der Milch und auf nächster Stufe folglich auch ihre Verarbeitung zu Käse. **Die gesamte Lieferkette der Molkereigenossenschaft feiert anlässlich des Bee Days am 20. Mai daher diese bestäubenden Insekten** und erkennt ihnen dabei ihre wichtige Rolle für die Qualität und Vielfalt der italienischen Käseproduktion an, die mit ihren **bis zu 488 unterschiedlichen Sorten** zu den reichsten der Welt zählt. Sie alle tragen die italienische Lebensmittelkennzeichnung für traditionell hergestellte Agrar- und Nahrungsmittelprodukte *Prodotto agroalimentare tradizionale* (PAT), **52 davon können sich zudem mit dem EU-Gemeinschaftszeichen „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ rühmen.**

„Die Milchwirtschaft prägt in ihren verschiedenen Phasen die Landschaft und ist zugleich deren Tochter. Man kann Käse als das eigentliche Ziel einer Reise betrachten, auf der Wissen sowie verschiedene Techniken, Beobachtungen und Traditionen gesammelt werden, die zwangsläufig aber zu Boden beginnt. Die Zusammensetzung des Futters, also der ganzen Pflanzen, die frisch gemäht oder nach Lagerung verfüttert werden, bestimmt die Qualität der Milch und bildet daher die Grundlage zur Herstellung von Käse, und zwar sowohl was dessen Konsistenz als auch seinen Geschmack betrifft“, erklärt **Giovanni Guarneri**, Koordinator der Sparte für Milchprodukte der Allianz der Agrar- und Lebensmittelgenossenschaften. „Aus diesem Grund sehen wir die Erhaltung der biologischen Vielfalt der Flora als oberste Priorität und wollen an diesem Festtag teilnehmen, um das Bewusstsein für die wesentliche Rolle der Bienen und anderen Bestäuber bei der Erhaltung der Gesundheit und des Wohlstands unseres Planeten und damit auch unserer Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion zu schärfen.“

Von großem Wert sind die Bienen auch für die Produktion von **Honig**, einem wertvollen Nahrungsmittel, das für die Gesundheit des Ökosystems von grundlegender Bedeutung ist. Die Kombination von Honig und Käse stand kürzlich auch im Mittelpunkt einer interessanten und gut besuchten Meisterklasse, die anlässlich der renommierten Weinmesse Vinitaly im Rahmen des Projekts „Think Milk, Taste Europe, Be Smart“ organisiert wurde, während Honig und Käse am Weltbienentag auf der projekteigenen Website [www.thinkmilkbesmart.eu](http://www.thinkmilkbesmart.eu) eine Sonderaktion gewidmet wird.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART**



**YOUNG**  
read, learn, discover

Die Kombination Honig-Käse kann wie auch beim Wein durch Gegensätzlichkeit oder Ähnlichkeit geprägt sein, wobei stets darauf zu achten ist, dass der Honig den Geschmack des Käses nicht übertrifft, sondern ihn vielmehr unterstützt. Bei Schnitt- und Hartkäsesorten, die sich durch ihren starken oder gar würzigen Geschmack auszeichnen (man denke beispielsweise an einen Provolone Valpadana DOP oder auch einen Pecorino Romano DOP), sollte immer ein stark süß schmeckender Honig gewählt werden, wie zum Beispiel Akazienhonig, der aufgrund seines blumigen und stark zuckerhaltigen Aromas als eine der bekanntesten Honigsorten gilt, oder aber Heidehonig, der zwar seltener ist, sich aber durch sein charakteristisches und beinahe „karamellisiertes“ Aroma auszeichnet. Zu Frischkäsesorten, wie Stracchino, Primo Sale oder Ricotta, passen hingegen etwas bitterere Honigsorten wie Kastanien- oder Erdbeerbaumhonig, der als eine der erlesensten Honigsorten überhaupt gilt.

Für all jene, die sich nicht unbedingt als Experten bezeichnen und sich nicht auf allzu riskante Kombinationen einlassen wollen, gilt hingegen die Regel der Ähnlichkeit (oder Konkordanz). Je frischer der Käse, desto zartere und „leichtere“ Honigsorten sollten gewählt werden, wie der bereits erwähnte Akazien- oder Heidehonig, aber auch Zitrusblütenhonig, Rosmarinhonig oder Esparsettenhonig. Je mehr der Geschmack der Käsesorte an Intensität zunimmt (denken Sie dabei an einen Grana Padano DOP oder einen Parmigiano Reggiano DOP von hohem Reifegrad), desto stärker muss auch der Honig mit einer guten aromatischen Intensität ausgleichen, wobei sich Lindenhonig oder Waldhonig mit ihrem charakteristischen und eindringlichen Aroma hier besonders gut eignen. Zu Blauschimmelkäse (wie Gorgonzola DOP) passen der „klassische“ Blütenhonig oder auch Sulla-Honig.

Dieses „Spiel“ des Kombinierens bietet die Möglichkeit, neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und mehr über den enormen Reichtum unseres Landes zu erfahren, und zwar nicht nur was seine Käsesorten betrifft, sondern auch wenn es um italienischen Honig geht (in Italien gibt es etwa 50 einblütige Sorten sowie unendlich viele Varianten an Mehrblütenhonig). Für weitere Tipps und Informationen **besuchen Sie die Website des Projekts** des italienischen Genossenschaftsverbands Confcooperative, das von der Sparte für Milchprodukte der Allianz der Agrar- und Lebensmittelgenossenschaften unterstützt und von der Europäischen Union kofinanziert wird: [www.thinkmilkbesmart.eu](http://www.thinkmilkbesmart.eu). Oder folgen Sie uns in den sozialen Medien INSTAGRAM @thinkmilk\_tasteeu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart und YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.

Pressebüro:

Francesca Goffi  
**Pressebüro "Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"**  
Blancdenoir Srl, Piazza Matteotti - 25015 Desenzano d/G  
[francesca@blancdenoir.it](mailto:francesca@blancdenoir.it)  
Tel.: 030 7741535; Mobil: 347 9186442

Alina Fiordellisi  
**Pressebüro CONFCOOPERATIVE**  
Via Torino 146 – 00184 Roma  
[fiordellisi.a@confcooperative.it](mailto:fiordellisi.a@confcooperative.it)  
Tel. 06 46978202; Mobil: 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.