



Elch-Käse

DER TEUERSTE KÄSE DER WELT

... KOMMT AUS SPANIEN



Cabrales Käse

die diese Milch produzieren, mit Gras gefüttert, ohne Pestizide, Herbizide oder chemische Düngemittel. Für ein Kilo Pule werden mindestens 25 Liter Eselmilch benötigt, der Preis pro Liter liegt bei etwa 40 Euro. Dank dessen können Sie den Preis verstehen. Mit einem Wert von rund 1.000 Euro pro Kilogramm gilt er als der teuerste Käse der Welt.

Sicherlich hat fast jeder von uns schon einmal erlebt, wie er durch den Supermarkt ging und darüber nachdachte, wie teuer Käse ist.

Die Wahrheit ist, dass die Zubereitung dieser Molkerei eine mühsame Aufgabe ist, die viel Geduld und Arbeit erfordert und viele verschiedene Prozesse umfasst. Die Qualität und Seltenheit der Zutaten, die Schwierigkeit bei ihrer Zubereitung oder ihre Reifezeit sind einige der Faktoren, die ihren Preis beeinflussen können. Wenn Sie neugierig auf den Wert eines (scheinbar) einfachen Käsestücks sind, finden Sie hier 3 der teuersten Käsesorten der Welt.

1. Der teuerste Auktionskäse der Geschichte

Der Käse, der zum höchsten Preis der Geschichte verkauft wurde, wurde in Spanien bei einer Auktion im Jahr 2019 in Asturien mit Zahlen in Höhe von Zehntausenden von Euro gekauft. Die Rede ist von einem Stück Cabrales der asturischen Käseerei Valfrú de Tielve mit einem Gewicht von 2 kg, das am Ende für mehr als 10.250 € pro Kilo (insgesamt 20.500 €) an den Meistbietenden geliefert wurde. Das Guinness-Buch der Rekorde erkennt diesen Käse als den Käse an, der vom Regulierungsrat der Ursprungsbezeichnung mit dem höchsten Preis in der Geschichte versteigert wurde.

2. Pule-Käse

Es handelt sich um einen Käse aus Eselmilch, genauer gesagt aus einer ursprünglichen Rasse aus dem Balkangebiet, die heute vom Aussterben bedroht ist. Die Produzenten dieses einzigartigen Käses befinden sich im Naturschutzgebiet Sremska Mitrovica, westlich von Belgrad, Serbien. Dort werden die Tiere,

3. Elchkäse

Dieser Käse wird aus Elchmilch auf der Farm Moose House in Bjurholm, Schweden, hergestellt. Dort gibt es nur drei Elchexemplare, die dieser erlesenen Sorte ausreichend Milch geben. Außerdem können sie nur zwischen Mai und September gemolken werden, was eine noch exklusivere Produktion dieses Käses impliziert, von dem nur 240 Kilogramm pro Jahr produziert werden. Diese Knappheit und der köstliche Geschmack von Elchkäse rechtfertigen seinen sehr hohen Preis: rund 770 Euro pro Kilo.



Pule-Käse