

Rohmilchkäse oder Pastmilchkäse?

Was ist der Unterschied zwischen Rohmilch- und Pastmilchkäse?

Was schmeckt besser?

Warum wird das eine oder andere gewählt?

Hier erfahren sie mehr zu diesem Thema!

Zuerst einmal zu den Begrifflichkeiten:

Rohmilch: Frische Milch die nicht höher als 40°C erhitzt wurde. In ihr enthalten sind verschiedene Enzyme und Bakterien. Rohmilch kann dadurch auch krankmachende, sogenannt pathogene Keime enthalten und ist daher nicht konsumfertig. Das heisst, dass sie vor dem Konsum erhitzt werden sollte. Rohmilch darf zur Rohmilchkäseproduktion maximal 36h gelagert werden.



Quelle: <https://www.br.de/radio/bayern1/a2-milch-102.html>

Thermisierte Milch: Frische Milch die auf über 40°C bis unter 72°C erhitzt wurde. Dadurch wurden Keime reduziert. Es können aber noch pathogene Keime vorhanden sein. Milch für die Käseproduktion aus thermisierter Milch darf maximal 48h gelagert werden.

Pasteurisierte Milch: Diese Milch wurde für mindestens 15 Sekunden bei 72°C heissgehalten. Dadurch wurden viele Keime reduziert und Enzyme deaktiviert. Vor allem wurden aber alle pathogenen Keime abgetötet. Milch für die Produktion von Pastmilchkäse darf bis zu drei Tagen gelagert werden.

Welche Art von Käse, ob Rohmilchkäse, Käse aus thermisierter Milch oder Pastmilchkäse hergestellt wird, kommt nun auch auf die Art und Sorte an.

Bei der Produktion von Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse wird ein tieferer Wassergehalt als bei Weichkäse angestrebt. Dies erreicht man durch ein kleineres Bruchkorn, welches danach höher erhitzt wird. Beim Erhitzen des Bruchkorns, dem sogenannten Brennen, was je nach Sorte bei bis zu 56°C betragen kann, werden wiederum Keime abgetötet.

Bei Käse mit hohem Wassergehalt (Weichkäse) liegt die Brenntemperatur nur bei etwa 33 – 35°C. Da dabei nur wenig bis keine Keime abgetötet werden, muss dies vorher bei der Milchbehandlung stattfinden.

Das heisst nun: Weich- und Frischkäse werden wegen der Lebensmittelsicherheit oftmals mit Pasteurisierter oder thermisierter Milch hergestellt. Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse aus Rohmilch.

Warum aber überhaupt die Unterschiede, warum nicht alle Milch pasteurisieren?
Hier liegt der Grund im Geschmack des Käses.



Quelle: <https://www.fromarte.ch/de/oeffentlichkeitsarbeit>

Rohmilch hat eine grössere und breitere Flora an Enzymen. Daher sagt man, dass bei der Reifung von Rohmilchkäsen ein vielseitigeren Eiweissabbau entsteht. In der Folge ist auch der Geschmack gehaltvoller und intensiver.

Bei Käse aus thermisierter oder pasteurisierter Milch ist die Vielfalt an Eiweissabbauenden Enzymen geringer. Dadurch ist die Geschmacksentwicklung

konstanter und gleichmässiger, dafür aber etwas weniger ausgeprägt.

Ob nun Pastmilchkäse weniger gut schmeckt als Rohmilchkäse, muss jeder für sich selbst entscheiden!

Warum setzt die Odermatt Käserei AG aber auf Pastmilchkäse?

Dies hat zwei einfache Gründe!

1. Wir produzieren Frischkäse und Weichkäse. Auch bei unserem Halbhartkäse liegt die Brenntemperatur nur bei 35 – 38°C. Damit wir trotzdem ein sicheres Lebensmittel herstellen können, wird bei uns sämtliche Milch schonend pasteurisiert.
2. Die längere Lagerfähigkeit. Durch die Pasteurisation der Milch ist es uns möglich, an «nur» drei Tagen in der Woche die Milch anzunehmen und zu verkäsen. So müssen unsere Milchproduzenten nicht täglich mit teilweise sehr kleinen Milchmengen und weiten Wegen, zu uns kommen.

Wir meinen, unsere Käse hat trotz Pasteurisation der Milch einen vielfältigen Geschmack – mach sie sich doch ihre eigene Meinung und versuchen sie es selber!

Text: Elisabeth Stirnemann