

Wie wird Käse hergestellt?

Käse ist haltbar gemachte Milch! Oder anders gesagt: «Käse ist Milch auf dem Weg zur Unsterblichkeit!»

Aber wie wird denn nun aus der Milch Käse?

Das Grundprinzip des KäSENS ist bei allen Käsesorten und -Arten die gleiche.

Je nach Sorte und Käseart unterscheiden sich jedoch die Zeiten und Temperaturen der verschiedenen Produktionsschritte und ihre Reifung.

Aus diesem Grund gibt es auch so eine grosse Käsevielfalt.

Aber wie macht man ihn nun, den Käse? Das möchte ich ihnen hier etwas näher erklären!

Zuerst muss gesagt werden: ohne gute Qualität des Rohstoffes – der Milch, kann kein guter Käse entstehen!

Und die Qualität einer guten Milch fängt schon bei der Kuh, Schaf, Ziege an. Nur ein gesundes Tier mit einem gesunden Euter kann qualitativ gute Milch produzieren. Dass dabei auch die Haltung und Fütterung ihres dazu beitragen ist selbsterklärend.

Eine einwandfreie Melkhygiene und schonender Transport der Milch sind weitere Punkte zum Erfolg.

thermisch behandelt und schonend erwärmt.

Nun werden ausgewählte Milchsäurebakterien der Milch zugegeben. Damit sich diese vermehren können, braucht es Zeit – ca. 30-60 Minuten, und die ideale Temperatur – ca. 30°C. Dieser Produktionsschritt nennt man Vorreifen.

Danach wird der Milch Lab zugesetzt. Dies führt dazu, dass die Milch gerinnt. Lab ist ein Enzym, das entweder aus Kälber- oder Ziegenmägen gewonnen oder mikrobiell hergestellt wird.

Nach Zugabe des Labes wird die Milch ruhiggestellt, das heisst dass sie sich nicht mehr bewegt.



Die Gerinnung dauert ca. 30 Minuten. Nach dieser Zeit ist die Gallerte entstanden, vergleichbar mit einem grossen Pudding.



Milch wird von den Bauern gebracht

Vorkäsen

Diese Gallerte wird nun mit einer sogenannten Harfe die entweder mit Drähten oder feinen Messern versehen sind, in kleine Stücke geschnitten. Diese Stückchen nennt man Käsebruch.

Durch Austreten von Flüssigkeit, der Molke, entsteht das Bruch-Molke Gemisch.

Je nach Art des Käses wird der Bruch unterschiedlich gross geschnitten. Man kann sagen, je grösser das Bruchkorn, desto höher der Wassergehalt im fertigen Käse.

Also, Weichkäse hat einen hohen Wassergehalt → grosses Bruchkorn.
Extrahartkäse tiefer Wassergehalt → kleines Bruchkorn.

Die Bruchkörner werden danach erhitzt, sogenannte gebrannt. Dies auch wieder unterschiedlich stark. Je nach Wassergehalt höher oder tiefere Temperatur und länger oder kürzer. Zudem hat das Bruchwärmen den Vorteil, dass unerwünschte Keime reduziert werden.

Danach wird der Bruch so lange bei gewünschter Temperatur gerührt (Ausrühren) bis die gewünschte Festigkeit des Bruchkornes erreicht ist.

Nun wird das Bruch-Molke Gemisch in Formen abgefüllt.

In den gelochten Formen kann nun die Molke abfliessen und es entsteht ein Bruchkuchen.

Durch mehrmaliges Wenden verwachsen nun die einzelnen Bruchkörner zu einer kompakten Masse. Dieser Käse hat jedoch noch nicht wirklich viel Geschmack!

Die anfänglich zugegebenen Milchsäurebakterien wandeln nun den Milchzucker in Milchsäure um und machen den Käse dadurch haltbarer.

Meist am nächsten Tag werden die «Rohlinge» aus den Käseformen genommen – ausformen – und kommen ins Salzbad. Je nach Sorte und Grösse länger oder weniger lang. Die Käse der Odermatt Käserei AG variieren zwischen 30 Minuten bis zu 2 Tagen, die sie im Salzbad ruhen können.

Ein Sbrinz verbringt sogar mindestens 15 Tage im Salzbad!



Danach kommt die Reifung.

Auch hier, je nach Sorte läuft diese anders ab. Es gibt Käse die täglich gewendet werden müssen, damit der Edelschimmel wächst. Dann gibt es Käse die täglich gewendet und mit Salzwasser «geschmiert» werden. Oder aber sie werden in Folien verpackt und reifen in dieser weiter.



Auch die Dauer, wie lange ein Käse reifen muss, kommt auf die Art und Sorte an.

So kann man ein Frischkäse direkt nach der Salzbehandlung essen z.B. Mozzarella.

Ein Weichkäse ist nach ca. 10 Tagen konsumfertig. Ein Mutschli Halbhartkäse benötigt da schon 6-8 Wochen bis es gut ist. Ein Gruyère oder Emmentaler darf frühestens nach 150 Tagen Reifung verkauft werden und ein

Sbrinz benötigt für die Reifung mindestens 18 Monate!

Versuchen sie doch unsere verschiedenen Käse im Sortiment und schmecken sie den Unterschied!