

«Ich sehe das den Bauern an ...»

In meinem Lehrbetrieb stellen wir Joghurt, Weisseschimmel-, Hart-, Halbhart-, Weich-, Grill- und Frischkäse her. Alle Produkte sind ausschliesslich aus Ziegenmilch. Das Prinzip vom Käsen bleibt dasselbe, dennoch bringt die Ziegenmilch im Vergleich zur Kuhmilch einige Unterschiede mit sich. Ich finde, es beginnt schon bei den Milchbauern. Mein geschultes Auge auf Bauern, und sowieso auf Män-

ner, sieht einem Bauern von Weitem an, ob er Kühe oder Ziegen melkt. Ziegenmilch hat wie die Ziegenbauern einen wunderbaren Charakter. Ziegenmilch ist sensibler als Kuhmilch, was einen sehr sorgfältigen und liebevollen Umgang verlangt. Die Fettkügelchen in der Ziegenmilch sind kleiner, der Kaseingehalt ist tiefer. Dadurch wird die Gallerte etwas weicher. Dies beansprucht eine sehr sorgfältige

Bruchherstellung. Um die weiche Gallerte fester werden zu lassen, kann man eine etwas höhere Labungstemperatur wählen, die Gallerte etwas länger ausdicken lassen und man verzichtet auf einen Wasserzusatz in die Milch und beschränkt diesen auf das Bruchwaschen. Der Bruch wird sehr vorsichtig gerührt, um Staubbildung zu verhindern. Käsestaub verstopft die Entsirkungskanäle und ist unwirtschaftlich, da es einen Ausbeuteverlust darstellt. Sowieso hat man durch den tieferen Kaseingehalt weniger Ausbeute als bei Kuhmilch. Ziegenmilch hat aber auch einige Vorteile. Sie hat einen hohen Anteil an essenziellen Aminosäuren, die eine vorbeugende Wirkung auf Allergien haben, und ist daher leichter verdaulich. Der einzigartige Ziegengeschmack kommt nicht etwa davon, weil die Geiss mal wieder was mit dem Bock hatte, sondern die Capron- und Caprylsäure verleihen dem Ziegenkäse seinen typischen Geschmack. Das macht den Ziegenkäse unverwechselbar und gibt ihm seinen wunderbaren Charakter.

Selina Rieder

(Bild zvg)



Selina Rieder absolviert ihre Zweitausbildung zur Milchtechnologin in der Geisskäserei Odermatt in Dallenwil NW.