

BIOHOTEL

WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Riefler

KLASSISCHE KÄSE-HERSTELLUNG

- ◆ 5 Liter frische Rohmilch
- ◆ 1 Mocca-Löffel Kälber-Lab (ca. 50 Tropfen)
- ◆ Salz, Kräuter, Gewürze

Die Milch auf 72°C erhitzen und pasteurisieren. Dabei gehen leider viele Aromen verloren, weshalb die Spitzen-Disziplin die Herstellung von Rohmilchkäse ist.

Bei der Herstellung von **Rohmilchkäse** wird dieser Schritt ausgelassen. Anstelle davon wird die Rohmilch vor der Verarbeitung auf Keime getestet.

Die Milch auf 30 bis maximal 40 °C erhitzen (optimal 37°C) und mit Lab und/oder Milchsäure-Kultur impfen bzw. dick legen. Das ganze dauert ca. 45 Minuten.

Den Bruch mit einer Käseharfe bzw. einem Schneebesen in Würfel schneiden.

Je nachdem wie grob oder fein der Bruch geschnitten wird, führt dieser Schritt zu verschiedenen Sorten (Faustregel: je feiner, je härter wird der Käse – je feiner der Bruch, desto weniger Wasser verbleibt im Bruch).

Jetzt folgt das Vorkäsen. Dabei wird erneut angeheizt. Weichkäse bis ca. 35°C, je härter der Käse werden soll, umso höher die Temperatur: Hart- und Extrahartkäse ca. 51-58°C Rühren und erwärmen führt dazu, dass sich der Bruch zusammen zieht und dadurch mehr Molke ausscheidet → weniger Wassergehalt

Variante 1 – den Bruch würzen und/oder z.B. mit Schimmel-Kulturen impfen und sofort in Form pressen

Variante 2 – den Bruch sofort pressen, später würzen und mit Kulturen impfen

Jetzt wird der Bruch in fein gelochte Formen gepresst, alternativ in grobes Sieb mit Tuch gießen, pressen und die Molke abtropfen lassen. Den Käse ständig wenden und pressen.

WWW.WALSERSTUBA.AT

BIOHOTEL

WALSERSTUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Rieger

Hat der Käse die gewünschte Festigkeit erreicht landet er im Salzbad. Kleine Käse für wenige Stunden, große Laibe für maximal 2 Tage. Das Salzbad muss folgende Parameter genau erfüllen: 15°C - Salzgehalt von 22% - diese Werte werden ständig überwacht. Im Salzbad nimmt der Käse einerseits Salz auf, andererseits zieht das Salzbad Molke aus dem Käse heraus. Dabei entsteht die Rinde, welche den Käse verfestigt (Formstabilität) und bei der Reifung vor unerwünschten Bakterien schützt. In dieser Lake sind salzstabile Milchsäurebakterien

Reifungsprozess

Weiter geht es im Reifekeller: Käsereifung ist die Gesamtheit der enzymatischen Vorgänge, die im Käse erfolgen. Dabei wird aus dem eher geschmacklosen, Frischeiweiss ein geschmeidiger, gut schmeckender Käse, der viele charakteristische Eigenschaften aufweist.

Die Käsereifung führt zu optischen, chemischen und mikrobiologischen Veränderungen beim Käse:

- ◆ Optisch erkennbar sind die Bildung einer äusserlichen Rinde, von Löchern im Innern, eines geschmeidigen Teiges und dessen farbliche Veränderungen.
- ◆ Bio-Chemische Vorgänge bewirken einen Abbau des Eiweisses bis auf die Stufe von Aminosäuren und führen zu einer Veränderung der Teigbeschaffenheit mit besserer Verdaulichkeit.
- ◆ Bei der Reifung entstehen die Löcher durch CO₂ bildende Mikroorganismen. Dabei darf der Teig nicht zu fest sein, da ansonsten keine gleichmäßige Lochung, dafür aber eine unerwünschte Rissbildung die Qualität mindert.

Während der Reifung muss der Käse täglich, nach 3 Monaten ca. wöchentlich geschmiert, sprich mit Salzwasser gepflegt werden. Dabei kommt oft die erwünschte Rot-schmiere-Kultur zum Einsatz. Edelschimmel-Kulturen werden in der Regel industriell injiziert. In kleinen handwerklichen Käsereien wird aber spätestens der Bruch mit den gewünschten Kulturen geimpft.

Quellenangabe Käseherstellung: www.schweizerkaese.ch

WWW.WALSERSTUBA.AT

BIOHOTEL

WALSER STUBA



DIE KULINARISCHEN SCHÄTZE DER ALPEN.

Jeremias & Bettina Rieger

MOLKE

Die Molke wird oft „nur“ an die Schweine verfüttert. Die Molke (Schotte oder Sirte) ist alles, aber kein Abfall!

Innovative Betriebe stellen daraus z.B. Naturkosmetik oder weitere Delikatessen her.

Wird die Molke erhitzt, fällt bei ca. 90°C das „letzte“ Eiweiß aus – hier sprechen wir von der Sennsuppe, die früher oft sofort in der Sennküche gelöffelt wurde. Schöpft man dieses Eiweiß, Ziiger genannt, ab, wird daraus mit Salz und Kräutern (z.B. Ziigerklee) ein nahezu fettfreier Magermilch-Käse hergestellt.

Die verbleibende Molke, die nach diesem Schritt übrig bleibt ist immer noch weiter verwertbar: wird diese unter ständigem Rühren eingekocht, sprich das Wasser vollständig verdampft, entsteht der begehrte Molkezucker-Karamell. Die Produktion ist sehr Arbeits- und Energie-intensiv, aber es lohnt sich!

SCHNELLER FRISCHKÄSE

- ◆ 1 Liter Milch
- ◆ Saft von einer Zitrone
- ◆ Salz, Pfeffer, Kräuter

Die Milch aufkochen und mit so wenig Zitronensaft wie möglich impfen, damit diese gerinnt. Etwa eine Minute lang rühren, dann durch ein Tuch passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit Kräutern verfeinern