

# Käse selber gemacht!

---

## Ziel:

Im Supermarkt oder im Fachgeschäft treffen wir auf eine riesige Auswahl verschiedener Käsesorten. Jede Sorte basiert aber grundsätzlich auf der gleichen Herstellungsmethode. Mit diesem Versuch soll der wesentliche Schritt der Käseherstellung (Gerinnung) demonstriert werden.

## Methode:

Pasteurisierte Milch wird durch Zugabe von Labferment (Chymosin) eingedickt, d.h. das Milcheiweiss (Kasein) gerinnt. Die Zugabe von Milchsäurebakterien (Joghurt) bewirkt eine Milchsäuregärung, also die Reifung des Käses.

## Materialien:

2 – 3 Liter pasteurisierte Milch	10 Tropfen Lab (flüssig)
30 g Natuerjoghurt	Schwingbesen
Thermometer	grosse Holzkelle
Küchenmesser	Kochtopf mit Deckel
Heizplatte	Pasteurpipette
Järb (eine Art Löchersieb) mit Deckel und Rost (falls vorhanden)	
Schüssel	Lochkelle

Ein Starterset mit allen notwendigen Utensilien gibt es bei:

<http://www.brauundrauchshop.ch/assets/s2dmain.html>

Lab kann flüssig oder Pulverförmig unter derselben Adresse bestellt werden.

## Durchführung: (Temperaturen genau einhalten!)

1. Joghurt mit wenig kalter Milch verrühren, anschliessend restliche Milch begeben und gut mischen.
2. Die Milch unter gelegentlichem Umrühren auf 44 °C erwärmen. Auf 32 °C abkühlen lassen.
3. Das Lab (10 Tropfen) mit der Pasteurpipette tropfweise zugeben und in die warme Milch einrühren. Zugedeckt 40 – 50 Minuten stehen lassen.
4. Nun ist die Milch geronnen, aber noch ganz „schwabbelig-weich“.
5. Mit einem Küchenmesser die dickliche Milch (Gallerte) im Abstand von ca. 1.5 cm in Streifen und dann in Quadrate schneiden. 5 Minuten stehen lassen.

6. Mit dem Schwingbesen (besser Käseharfe) während 3 – 4 Minuten langsam in 8er Form rühren („den Bruch machen“). Den Vorgang noch zweimal wiederholen, zwischendurch jeweils einige Minuten ruhen lassen.
7. Langsam unter ständigem, sorgfältigem Rühren auf ca. 32 °C nachwärmen. Durch Bewegung (ca. 5-10 Minuten) die Käsekörner „ausrühren“.
8. Das Järb auf einen Rost stellen, diesen auf eine Schüssel (zum auffangen der Molke).
9. Die Käsekörner mit einer Lochkelle „fischen“, im Järb gleichmässig verteilen und glattstreichen. Mit dem Deckel leicht pressen.

Weitere nicht demonstrierte Schritte:

10. Bei leicht erhöhter Zimmertemperatur den Käse ca. 24 Stunden abtropfen lassen (idealerweise zum besseren abtropfen 2-3-mal wenden).
11. Die Oberseite des Käses (Bladseite) und die Seitenfläche mit einem Teelöffel Salz einreiben. Bei 12-13 °C aufbewahren.
12. Am nächsten Tag den Käse wenden und die andere Seite sowie den Rand mit gleich viel Salz einreiben. 2-3 Tage bei gleicher Temperatur lagern.
13. Den Käse täglich wenden und mit einem nassen Tüchlein (Salzwasserlösung) „massieren“ (nicht waschen).
14. Nach rund zehn Tagen mit regelmässiger Pflege ist unser Käse ausgereift (je nach Temperatur dauert es auch etwas länger).
15. Wenn sich ein grauer, grüner oder schwarzer Schimmel bildet, soll dieser mit einem Messerrücken grosszügig abgeschabt werden.

Quelle: Marcel Ammann, Erwin Mumenthaler