

Käseherstellung

Das Prinzip der Käseherstellung ist eigentlich ganz einfach, wenn man den Ablaufplan einhält. Die pasteurisierte Milch wird im Käsefertiger mit Säuerungskulturen angesetzt. Dabei muss je nach Käsesorte genau auf die Temperatur geachtet werden. Damit die Milch gerinnt, wird nach ca. einer Stunde der Milch Lab zugeführt. Nach einer weiteren Stunde prüft man mit dem Messer die Konsistenz der Milch. Wenn die Schnittstelle gut sichtbar bleibt, wird mit Hilfe der Käseharfe die Masse in kleine Stücke geschnitten, damit sich die Molke vom Käsebruch trennt. Durch vorsichtiges Rühren, Waschen und Erhitzen des Käsebruchs wird weiterhin Molke abgegeben. Verfestigt sich der Bruch, kann er in die Käseformen geschöpft werden. Durch mehrmaliges Wenden und Pressen wird er in seine endgültige Form gebracht. Je nach Größe müssen die Käselaike 24 bis 36 Stunden ins Salzbad, wodurch sich die Rinde verfestigt und der Käse seinen würzigen Geschmack erhält. Während der Reifezeit von mind. zwei Monaten werden die Laibe im klimatisierten Reiferaum gepflegt, wobei sich das würzige Aroma entfalten kann.



Fertig gereifter Käse im Käserregal