

Von der Milch zum Käse

| | |
|---|---|
| <p>Bilder wieder aus www.oekolandbau.de</p> | <p>Milch kommt in einen Kupferkessel 500l Milch reichen für 5 große 10 kg schwere Käselaike</p> |
| | <p>Milch wird erwärmt und gerührt Milchsäurebakterien werden dazugegeben Milch „reift“</p> |
| | <p>Messgeräte prüfen ob die Bakterien ihre Arbeit begonnen haben die Säuerung der Milch beginnt</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>LAB sorgt für die Gerinnung der Milch die Milch wird dick</p> <p>nach ca. 45 min. ist sie so dick wie Pudding</p> |
| | <p>die dicke Milch wird geschnitten die KÄSEHARFE hilft erst Streifen ,dann Würfel und nun immer kleiner es entsteht KÄSEBRUCH</p> |
| | <p>mit Kellen wird gerührt und immer wieder mit der Harfe geschnitten Manchmal enthält der Käse diese Stücke</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>der Kessel wird angeheizt in 30 min wird alles auf 48°C erhitzt das Käsekorn festigt sich</p> |
| | <p>die Käsemasse wird aus dem Kessel genommen mit Tüchern werden die Käselaibe herausgezogen</p> |
| | <p>der Käsebruch kommt mit Tuch in Formen der Käseteig wird in die Form geknetet so kann überflüssige Molke ablaufen</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>die Käselaibe werden gepresst die Tücher werden nun gewechselt die Laibe werden mehrmals gewendet</p> |
| | <p>am nächsten Tag - ab ins Salzbad 36 Stunden schwimmt der Bergkäse in der Salzlake dann trocknen die Laibe 2-3 Tage nun geht es in den Käsekeller ins Käserregal</p> |
| | <p>der Käse wird regelmäßig gewendet mit Bürste und Salzwasser „abgeschmiert“ dadurch bildet sich die Rinde</p> |

| | |
|--|-----------------------------------|
| | der Bergkäse reift nun 3-6 Monate |
|--|-----------------------------------|

BEGRIFFSERKLÄRUNG

PASTEURISIERT

erhitzen der Milch auf 65°C
Bakterien/ Keime werden so abgetötet
Milch wird dadurch länger haltbar

HOMOGENISIERT

die Fettkügelchen werden auf gleiche Größe gebracht
sie verteilen sich so gleichmäßig in der Milch
es können sich keinen Fettklumpchen absetzen
die Milch sieht länger frisch aus

ULTRAHOCHERHITZEN

für mindestens 3 min auf 135°C erhitzen
H-Milch - ungeöffnet dann lange haltbar
fettarmer Milch wird dann Milchfett entzogen