

Der Prozess der *Käseherstellung*



1. Die Milch als Basis

Schweizer Käse wird aus frischer Milch hergestellt, die zweimal täglich vom Bauernhof an die Käsereien geliefert wird. Die Eigenschaften der Milch sind bereits mitverantwortlich für den endgültigen Charakter des Käses.

2. Milchauswahl und Milchbehandlung

Bei der Anlieferung wird die Milch zuerst auf ihre Qualität geprüft und gefiltert. Rohmilch wird besonders intensiv getestet.

3. Dicklegen der Milch

Die Milch wird ins Kessi gegeben und unter Rühren langsam erwärmt. Danach kommen Milchsäurebakterien und Lab dazu und lösen die Gerinnung aus: Ergebnis der Dicklegung ist eine gallertartige Masse.

4. Bruchbearbeitung

Jetzt kommt die Käseharfe ins Spiel: Mit ihr wird die Gallerte zerschnitten und der Käsebruch entsteht. Diese Körner bestimmen den Käsetyp - je kleiner sie sind, umso härter wird das Endprodukt.

5. Vorkäsen

Die Käsekörner werden gerührt und erwärmt – je härter der fertige Käse sein soll, umso höher die Temperatur. So wird der Käsebruch immer fester und fester.

6. Formen und Pressen

Die Käsemasse wird bei gewünschter Festigkeit in eine Form abgefüllt - durch die Löcher im Boden kann die Molke abfließen. Zusätzlich wird das Ganze gepresst, so dass noch mehr Flüssigkeit ausgeschieden wird.

7. Salzbad

Im nächsten Schritt folgt das Salzbad: Der schwimmende Käse nimmt hier Salz auf und gibt Molke ab. Langsam bildet sich die Rinde und sein Geschmack wird intensiver.

8. Reifung und Affinage

Im Reifekeller erfährt der Käse einige Veränderungen: Die Rinde bildet sich aus, das Innere verändert seine Farbe, Löcher entstehen und der Käse wird fest. Oft veredelt ein Affineur den Käse, indem er ihn mit Kräutern, Most oder Weißwein einreibt.

9. Qualitätskontrolle

Im letzten Schritt wird der Käse verschiedenen Prüfungen unterzogen. Dabei zählen Lochbildung, Teigqualität, Geschmack und Äußeres. Danach ist der Käse bereit für den Verkauf.

