

schneller erkennen



Kleine Käse-Geschichte(n)

Viehzeit und Käseherstellung gab es in Mesopotamien (heutiger Irak), Indien, Babylon und Ägypten bereits 5 bis 3 Jahrtausende v. Chr. Die Römer schätzten Käse als Nahrungsmittel, Zahlungsmittel und Gastgeschenk für Könige. Im späten Mittelalter, als die Städte wuchsen, erhielt die Käserei immer mehr Bedeutung: Käse ließ sich gut vom Land in die Stadt transportieren und war haltbarer als Milch.

leichter lernen

Was alles im Käse steckt ?

1kg Schnittkäse wird aus 10l Milch gemacht und enthält all ihre wertvollen Bestandteile und zwar in sehr konzentrierter Form:

- Leicht verdauliches Eiweiß
- Bekömmliches Milchfett
- Milchzucker in Spuren
- Vitamine, besonders A, B1, B2, B12 und D
- Mineralstoffe wie Kalium, Jod, Phosphor und vor allem Calcium
- Spurenelemente

Käse ist ein wahrer Calcium-Riese: Schon 2 Scheiben Butterkäse und 1/2 l Milch können den täglichen Calcium-Bedarf decken.

Beim Käseeinkauf stolpert man oft über die verwirrende Bezeichnung „Fettgehalt in Trockenmasse“ (% F.i.Tr.). Die Tabelle rechts zeigt, dass der tatsächliche Fettgehalt in g viel geringer ist.



Wie kommen die Löcher in den Käse ?

Während der Käse reift, arbeiten erwünschte Bakterien im Käse. Sie wandeln den Milchzucker um (Gärung). Dabei entsteht ein Gas (Kohlendioxid). Das Gas kann nicht entweichen und verschafft sich Platz. Es entstehen Hohlräume und das sind die Löcher im Käse.

Käsesorte	% Fett in der Trockenmasse	Calcium mg	Eiweiß g	Fett g	Energie kcal
Goldrauch, Rauchkäse	45	840	25	26	347
Großlochkäse, Burländer	30	960	27	27	257
Vitadam, Halbfettkäse	20	1.080	31	12	241
Butterkäse	45	750	22	24	299
Harzer Käse	< 10	180	30	0,7	131
Speisequark, mager	< 10	120	13,5	0,2	75

Nährwerte von Käse bezogen auf 100 g

www.milchwirtschaft.de

besser merken

„Käse-Zahlen“
Heute gibt es weltweit über **3.000** Käsesorten, von mild bis pikant, von weich bis hart. Hergestellt werden in Niedersachsen im Jahr **406.000 t.** Dazu benötigt man die Menge Milch, die mehr als **1.000** große Schwimmbäder füllen würde.

Alles Käse ?

Käse schmeckt nicht nur auf Brot. Besonders lecker ist er in warmen Gerichten, z. B. beim Überbacken von Gemüse, Kartoffeln, Pizza oder Toast. Schmackhaft sind auch Käsesaucen zu Spaghetti, Käsefondue oder Raclette.

Überbackener Quark-Toast

- 4 Sch. Toastbrot
- etwas Butter
- 250 g Kräuterquark
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer
- 100 g geriebener Gouda



Brot buttern, nicht vortoasten!
Quark mit Ei und Käse verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastscheiben dick mit der Quarkmasse bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 - 250 °C etwa 20 Min. backen.

Der Weg eines Käses von der Kuh bis zum Verbraucher



1. Prüfung der Milch auf Reinheit, Frische usw.

2. Schonendes Erhitzen, um unerwünschte Mikroorganismen unschädlich zu machen.

Jede Käsesorte hat ihr Geheimrezept, die grundlegenden Schritte der Herstellung sind jedoch früher wie heute immer gleich: Die auf den Bauernhöfen erzeugte Kuhmilch wird von Milchsammelwagen zur Käserei transportiert. Hier passiert nun folgendes:

3. Einstellen des Fettgehaltes. Dadurch wird der Fettgehalt des Käses vorbestimmt (aus Magermilch wird z. B. Magerkäse).

4. Milch zum Gerinnen bringen.
a) durch Labzugabe (Lab = Enzym aus dem Kälbermagen oder von Mikroorganismen hergestellt)
b) mit Hilfe von Milchsäurebakterien oder
c) am häufigsten durch die Kombination von a) und b)
Die Milch wird dickgelegt, es entsteht eine Gallerte/Dickete.

Zugabe von Milchsäurebakterien und wenig Lab

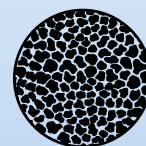
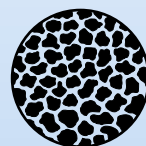
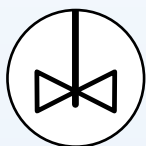
Zugabe von Milchsäurebakterien

Zugabe von Lab und wenig Milchsäurebakterien

5. Schneiden der Gallerte mit der Käseharfe: Es entstehen ein würfelförmiger Bruch und eine Flüssigkeit (Molke), die an den Schnittstellen austritt. Je kleiner die „Bruchwürfel“ (Körner) geschnitten werden, desto fester wird später der Käse.



6. Käsebruch von der Molke trennen.



7. Käsebruch in eine Form füllen.



8. Ist der Käse in der Form zusammengewachsen, kommt er in ein Salzbad. Die Rinde verfestigt sich, der Käse wird haltbarer und bekommt Geschmack.

9. Im Reifelager herrscht für jede Käsesorte eine bestimmte Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Der Käse entwickelt sein typisches Aroma. Während der Reifezeit wird er regelmäßig kontrolliert.



Frischkäse
Käsesorten ohne Salzbad und Reifung, z. B. Speisequark.



Sauermilchkäse
Kurze Reifezeit, z. B. Harzer.



Weichkäse
Kurze Reifezeit (einige Tage), z. B. Camembert, Brie.



Halbfester Schnittkäse
Reifezeit 1 - 2 Monate, z. B. Butterkäse.



Schnittkäse
Reifezeit 1 - 2 Monate, weicher und saftiger als Hartkäse, z. B. Gouda, Rauchkäse, Großlochkäse.



Hartkäse
Reifezeit mind. 2 - 3 Monate, lange haltbar, z. B. Lindenberger.

10. Im Versandlager wird der Käse nochmal geprüft. Danach kann er verpackt und ausgeliefert werden. Über den Großhandel gelangt er in die Käsetheken

und Molkereiprodukte-Regale der Supermärkte. Große Mengen Käse werden direkt von der Käserei in die Lebensmittelindustrie zur Herstellung von Pizzen

und anderen Fertiggerichten oder über den Großhandel an Großverbraucher (Gaststätten, Hotels, Krankenhäuser usw.) geliefert.