

Frischkäse Sennerei Algund



Eine Einführung in die Milchverarbeitung zu Hause

Zuhause in der Küche hingegen haben wir es etwas leichter: Unsere Produktion ist einfach zu überblicken, die Milchmenge ist klein. Die Reinigung beschränkt sich auf wenige Gefäße. Trotzdem müssen auch wir als Käser sehr viel für die Hygiene rund um die Milch tun.

Wenn wir Käse oder Joghurt herstellen, müssen wir nicht unbedingt eine Trockenkultur (oder andere gekaufte Kultur) haben. **Gekauftes Naturjoghurt oder Buttermilch ist nichts anderes, als eine konzentrierte Menge an Milchsäurebakterien, also eine Kultur mit ausschließlich guten Bakterien.** Wir verwenden nun dieses Joghurt als Starter. Auf diese Weise können wir zwar nicht zwischen den vielen Kulturen im Handel auswählen, aber sind zumindest sicher, dass unsere Milchsäuregärung klappt.

Das **Lab** kommt in den Mägen von Kälbern natürlich vor. Es soll dort helfen, die Milch zu verdauen. Es wird schon seit langer Zeit von den Menschen zur Milchverarbeitung herangezogen. Auch die Griechen und Römer verwendeten es schon. Es bringt die Milch zum Gerinnen und ist an der Käsereifung beteiligt.

Die Frischkäsebereitung

Es handelt sich um einen frischen Käse, der keine Reifung durchmacht und gleich am besten schmeckt.

Geräte und Zutaten:

- Milchtopf, Schüssel
- Thermometer
- Löffel und verschiedene Gefäße
- Käseabtropfform
- Sieb, Kochlöffel und Küchenmesser
- Kochstelle (Hitzequelle)
- *Kulturen (Naturjoghurt oder Buttermilch)*
- *Lab*
- *Salz, verschiedene Gewürze (Schnittlauch, Paprika usw.)*

Vorgangsweise:

Pasteurisierte Vollmilch auf 38°C - 40°C erwärmen.

Wichtig: UHT-Milch oder homogenisierte Milch geht nicht zur Käseherstellung

Frischkäse

- **Milch:** 1 Liter Vollmilch (**nicht homogenisiert**)
- **Milchbehandlung:** mit 1 Esslöffel Kultur (Naturjoghurt oder Buttermilch) bei 38°C dazugeben
- **Vorreifen:** 15 - 30 Minuten
- **Lab:** bei 38°C- 40°C zugeben und gut einrühren
- **Dicklegen:** ca. 15 Minuten (nicht mehr bewegen)
- **Schneiden:** mit Messer in 1 - 2cm – Würfel (behutsam)
- **Setzen lassen:** ca. 5 Minuten dann vorsichtig rühren und nochmal 5 Minuten ruhen lassen
- **Kräuter** oder Gewürze hinzugeben (nach Belieben)
- **Salz** dazu geben ca. 1,5-2%
- 2-3 Minuten ruhen lassen
- **Abfüllen:** in Käseförmchen (besser: konische)
- **Stürzen:** aus der Form nehmen, wenn er fest genug ist (kein Zerfließen)
- Gleich essen oder im Kühlschrank für 4-5 Tage aufbewahren

Wo kauft man Käsegeräte und Zutaten

Österreich:

Josef Hundspichler KG
A-6332 Kufstein, Tirol
Tel. 0043/5327 62256

Hansjörg Berghold MAB
Bundesstraße 1, A-5450 Werfen
Tel. 0043/6468 7770-0

Deutschland:

Martin Kössel (Tel. 0049/8323 8576)
Postfach 1332
D-87503 Immenstadt/Allgäu

Käsebedarf BUNTE KUH (Tel. 0049/6650 1560)
Hinterdorfstr. 21
D-36154 Hosenfeld

Es handelt sich bei dieser Firmenauflistung um keine gezielte Auswahl. Ich empfehle, sich zuerst telefonisch oder mittels Schreiben bei der jeweiligen Firma über Vorhandensein und Preis des gewünschten Artikels zu informieren.

Käsebedarf ist im Allgemeinen sehr teuer!

Lab und Kulturen bekommt man normalerweise auf Anfrage bei unseren Sennereien in Südtirol und in verschiedenen landw. Geschäften (z.B. Inderst, Marling; Noggler, Mals)

Wenn sie weitere Fragen zum Thema Milchverarbeitung haben oder Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Käsegeräten, helfen wir Ihnen, jederzeit gerne weiter:

Sennerei Algund - Mitterplars Nr. 29 - 39022 Algund – E-Mail: info@sennereialgund.it