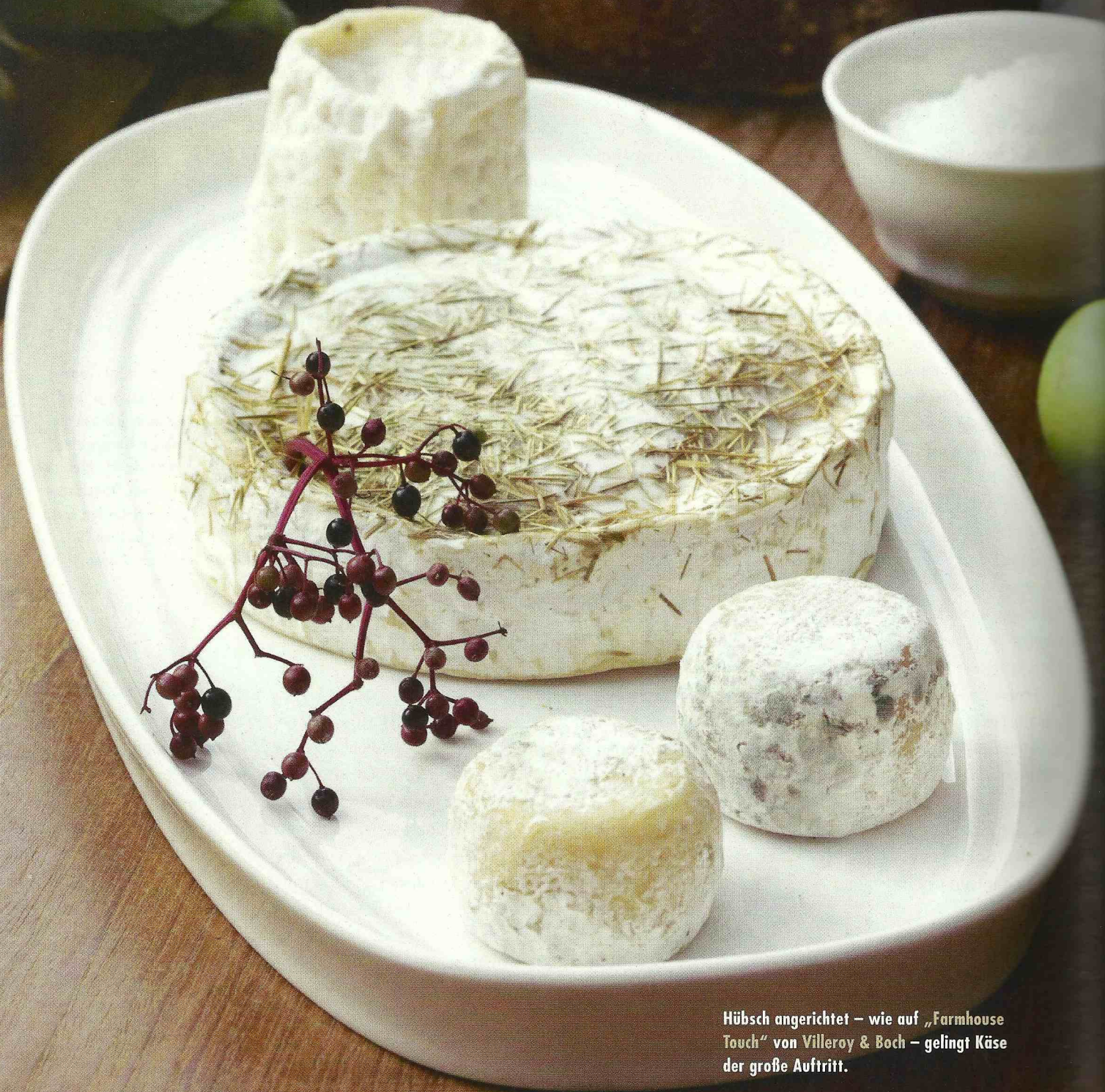


Kein Hexenwerk:

# Käse selbst gemacht



Hübsch angerichtet – wie auf „Farmhouse Touch“ von Villeroy & Boch – gelingt Käse der große Auftritt.



## Machen Sie mit bei unserem Küchenexperiment

*Bei Ihren eigenen Käseerzeugnissen bestimmen Sie selbst die Zutaten: nämlich das Beste aus der Milch und Verfeinerungen nach Ihrem Geschmack. Käsen ist einfacher, als Sie sich zunächst vorstellen, und läuft immer nach dem gleichen Schema ab. Wenn Sie das erst verinnerlicht haben, ist die Herstellung ein Kinderspiel. Und die Mühe lohnt sich!*

Käse wird rund um den Globus produziert und gehört vielerorts zu den Grundnahrungsmitteln, auch hier bei uns. Daher wundert es nicht, dass es schätzungsweise rund 5.000 Sorten gibt: Frischkäse, Schnitt-, Weich-, Hart- und Schmelzkäse. Sie alle haben ein- und dieselbe Basis: Milch oder Milchprodukte wie Joghurt, Rahm oder Quark.

Käsen, also die Herstellung von Käse, läuft prinzipiell immer nach dem gleichen Muster ab. Man nehme Milch, versetze sie mit Säureweckern sowie mit Lab und gebe noch etwas Salz oder Gewürze hinzu. Hier und da variiert, dort verfeinert, da noch ein bisschen länger gewartet und heraus kommen die verschiedensten Varianten, die stets charakteristisch schmecken und riechen. Ein bisschen Übung benötigt man natürlich schon. Doch die Mühe lohnt sich, denn Sie erhalten am Ende ein reines Naturprodukt und Sie wissen genau, was es enthält. Lust bekommen?

### Vorbereitung ist alles

Eine gute Vorbereitung ist beim Käsen wichtig, damit Sie sich nicht lange mit dem Zusammensuchen der Utensilien aufhalten. Sie benötigen:

- Herd
- einen großen Edelstahltopf
- verschieden große Leintücher
- Küchensiebe
- Schneebesens
- Lebensmittelthermometer
- Küchenwaage
- Messbecher
- Käsegitter oder Bruchschneider
- Käseformen
- Käsereifehölzchen
- Reifebehälter
- Pressvorrichtung für Hartkäse

Grundzutaten sind natürlich Milch oder Milch-erzeugnisse. Ob Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, mit Rahm oder ohne spielt keine Rolle – Sie haben die freie Wahl. Beachten Sie aber, dass je nach Käsetyp unterschiedlich viel Milch verarbeitet wird: für Frischkäse 4-5 Liter, Weichkäse 8-9 Liter, Schnittkäse 10-11 Liter und Hartkäse 11-13 Liter.

Essentiell ist ein Säurewecker, denn er kurbelt die Dicklegung an. Zusammen mit anderen Faktoren wie Milchart, Reifezeit und Temperatur entscheidet er über die Beschaffenheit des Käses. Man kann Säurewecker aus gesäuerten Milchprodukten, gekaufte Kulturen oder auch Zitronensaft, Wein und Essig verwenden. Hier macht es Spaß, zu experimentieren.

Lab ist dafür zuständig, die Milch gerinnen zu lassen. Es handelt sich dabei um eine Enzymmischung, die ursprünglich aus dem Labmagen von Kälbern stammt, und ist als gepresste Tabletten, Pasten, Pulver usw. zu kaufen.



Die Auswahl an Milch ist groß, doch gut und frisch sollte sie sein.



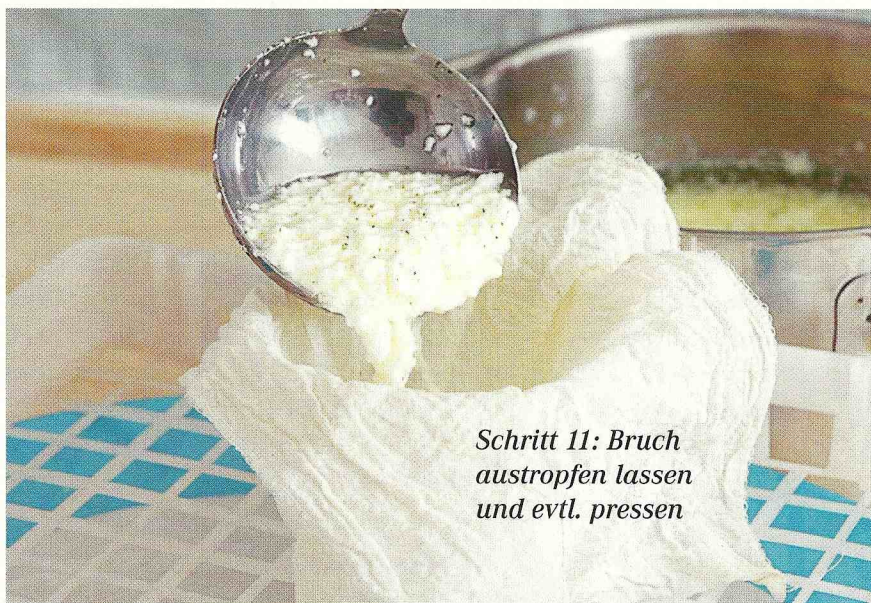
Die originelle Dose „Farm“ von WMF serviert geriebenen Käse stilvoll auf Ihrem Tisch.



Fotos: Heike Schmidt-Röger aus „Joghurt, Quark und Käse“, Ulmer Verlag.



*Schritt 4:  
Lab einrühren*



*Schritt 11: Bruch austropfen lassen  
und evtl. pressen*

## Schritt für Schritt zum perfekten Käse

### Schritt 1: Milch vorbereiten

1 Jetzt geht es los! Wenn gewünscht, Rohmilch zunächst bei 65 °C pasteurisieren, dann die Milch auf die jeweilige Verarbeitungstemperatur herunterkühlen (unterschiedlich je nach Sorte). 2 Den Backofen vorheizen (möglichst niedrige Temperatur) und wenn die Temperatur fast erreicht ist, wieder abstellen. 3 Milchmenge unter Rühren je nach Rezept und Starterkultur auf 29-45 °C erwärmen.

### Schritt 2: Starterkultur dazugeben

Die im Rezept angegebene Menge des Säure-

restarters einrühren. Er schafft die Voraussetzungen für gute Bruchbildung.

### Schritt 3: Milch ruhen lassen

Topf zudecken, ab in den vorgewärmten Backofen und 1-2 Stunden stehen lassen. Nun kann sich die Säure der Starterkultur in der Milch entwickeln. Das Wärmen ist wichtig, da die Vermehrung der Milchsäurebakterien erst ab 10 °C beginnt und am besten zwischen 20 und 40 °C erfolgt.

### Schritt 4: Lab einrühren

- 1 Nach der Stehzeit sollte die Milch 30-35 °C aufweisen, evtl. nachwärmen.
- 2 Das Lab zügig in die Milch einrühren.
- 3 Danach die Milch zum Stillstand bringen.

### Schritt 5: Milch erneut ruhen lassen

Jetzt heißt es warten, bis die Masse eingedickt ist. Das dauert meist eine halbe Stunde bis zu einigen Stunden. Vielleicht über Nacht stehen lassen.

### Schritt 6: Bruch prüfen und schneiden

- 1 Ob die Milch – man nennt sie nun Gallerte oder Dickete – genügend eingedickt ist, prüft man mit der Messerprobe: Die Schnittstellen sollten bestehen bleiben.
- 2 Ist das der Fall, wird die eingedickte Milch gitterartig geschnitten: erst längs dann quer, zum Schluss schräg. Dazu dient entweder ein Messer oder ein Bruchschneider.
- 3 Die Dickete 10 Minuten ruhen lassen. Der Bruch muss nun „nachkäsen“.
- 4 Nun den Backofen erneut vorheizen, auf 40-85 °C.
- 5 Dann einmal vorsichtig durchrühren.
- 6 Den Bruch nochmals 40 Minuten stehen lassen.

### Schritt 7: Bruch wärmen

- 1 Den Topf für 30 Minuten in den vorgewärmten Backofen stellen und die Masse dabei gelegentlich umrühren.
- 2 Danach sollte der Bruch eine gelblich matte Färbung haben. Evtl. noch nachwärmen, falls die Bruchmasse noch zu stark glänzt.

„Picado“ von Pott geht durch Hartkäse, als wäre er Butter, und gehört somit zur Grundausstattung jedes Käseliebhabers.

