

# Käse selber machen

## Käse selbst gemacht – Eine Gaumenreise für Genießer

Er ist wohl eine der bekanntesten Delikatessen überhaupt und ein wahrer Genießer kommt nicht an ihm vorbei. Ob zum Wein oder als letzter Menupunkt, Käse erfreut sich schon seit Jahrhunderten großer Beliebtheit und oft kann man sich an der riesigen Käsetheke, die mittlerweile in fast jedem gut sortierten Supermarkt zu finden ist, gar nicht satt sehen.

Auf der ganzen Welt gibt es wahre Käsemetropolen. Ob Frankreich, Holland oder die Schweiz, überall findet man landestypische Spezialitäten und ein Leben reicht wohl nicht aus, um sie alle zu probieren.

Doch man muss nicht immer bis ans Ende der Welt fahren, um guten Käse zu essen. Warum nicht einmal Käse selber machen und das in den eigenen vier Wänden! Glauben Sie nicht? Nun ja, mal sehen, ob Sie beim weiter lesen nicht doch auf den Geschmack kommen! Probieren Sie unsere Käserezepte doch eibfach mal aus.

Die Herstellung von Käse ist, wenn man ein paar wichtige Aspekte beachtet, eigentlich ganz simpel. In erster Linie kommt es auf die Milch an, sie stellt die Basis dar. Vorzugsweise verwendet man Milch vom Bauern, Rohmilch, Dickmilch oder Buttermilch. Verwenden Sie niemals H-Milch aus dem Supermarkt. Bei Verwendung von Buttermilch ist darauf zu achten, dass sie sofort verwendet wird, da sie wichtige lebende Kulturen enthält, die sich mit jedem Tag verschlechtern.

Hier drei Basisrezepte, die Ihnen hoffentlich bald das Wasser im Munde zusammen laufen lassen:

### 1. Die Herstellung von Frischkäse

Für die Herstellung von Frischkäse benötigen Sie lediglich Labessenz und Milch. Da es die Eigenschaft hat die Milchgerinnung ohne Mitwirkung von Säuren auszulösen, ist das Labferment besonders gut für die Käseherstellung geeignet. Wenn Sie einen Liter Milch verwenden, ergibt das in etwa 220g Frischkäse. Die Milch muss mindestens einen Fettgehalt von 3,5 % haben. Falls Sie den Frischkäse in eine bestimmte Farbe bringen wollen, müssen Sie diese vor der Labessenz dazu geben. Achten Sie vor allem immer auf die Temperatur, sonst gelingt der Käse nicht, weil keine Labwirkung mehr eintritt.

Zu Beginn muss die Milch langsam auf circa 30°C erwärmt werden. Nehmen Sie den Topf anschließend von der Herdplatte und fügen Sie 20 Tropfen 2%-ige Alpenrose Labessenz hinzu. Wichtig: 2-3 Minuten kräftig rühren! Danach muss das Ganze an einem warmen Ort mit geschlossenem Deckel ziehen. Achten Sie darauf, dass die Milch ihre 30°C beibehält, damit die Ausfällung des Frischkäses beginnen kann. Wenn die Temperatur sinkt, so kann der sonst vierstündige Prozess bis zu drei Stunden länger dauern. Nach dem Ausfällungsvorgang wird ein Leinentuch in ein grobmaschiges Sieb gelegt und der Inhalt des Topfes darüber geleert, sodass die Molke ablaufen kann und die Käsemasse im Leinentuch zurückbleibt. Drücken Sie diese leicht aus und lassen Sie sie dann in einer Form fest werden. Am besten gelingt das mithilfe des Kühlschranks. Ist die Masse fest genug, schütten Sie bei Bedarf nochmals die restliche Molke ab. Nun muss der Frischkäse noch gewürzt werden. Je nach Geschmack können auch klein gehackte Kräuter, Nüsse oder Chilischoten hinzugefügt werden.

## **2. Die Herstellung von Weichkäse**

Für die Herstellung von einem Käse benötigen Sie 2 Liter Vollmilch. Falls sie mehr herstellen möchten, verdoppeln Sie die Zutaten einfach. Am Anfang sollte man sich jedoch erst einmal auf einen beschränken.

Im ersten Schritt wird die Milch auf 33°C erwärmt. Auch hier gilt, auf die Temperatur zu achten, denn Sie darf keinesfalls

auf mehr als 36°C steigen. Pro Liter Milch werden nun 3 Esslöffel Buttermilch hinzu gegeben. Danach lässt man die leicht dickflüssige Masse an einem warmen Ort 30-60 Minuten ruhen ohne sie zu erschüttern. Am besten dafür ist ein Topf, den man auf einen leicht vor geheizten Backofen abstellt. Anschließend tropft man 8 Tropfen Lab, das heißt 4 pro Liter Milch, in abgekochtes und wieder abgekühltes Wasser und gibt es dann zu der noch ruhenden Masse. Wieder ist eine Ruhezeit von 30-60 Minuten an einer warmen Stelle ohne Erschütterung notwendig, damit das Ganze fest wird. Als nächstes wird eine Schnittprobe durchgeführt.

Mit einem Messer schneidet man circa 2 cm große Quadrate aus der fest gewordenen Masse. Schöpfen Sie den so genannten Bruch im folgenden Schritt in eine Schüssel, die Sie vorher mit einem Käsetuch auslegen. Wenn der Bruch im Käsetuch leicht geschwenkt wird, trennt sich die Molke vom Kasein und es bildet sich eine Kugel. Nun kann der Bruch in eine mit einem Käsetuch ausgelegte Käseform gegeben werden. Drücken Sie diesen fest in die Form und geben Sie je nach Wunsch bestimmte Gewürze und Kräuter hinzu. Empfohlen wird hierbei das Schichtprinzip. Man wechselt also Masse mit Gewürzen und Kräutern ab. Beachten Sie hierbei ausschließlich, dass zum Schluss wieder die Käsemasse oben ist und arbeiten Sie sehr steril. Die Kräuter müssen gut geputzt sein, denn sonst kann der Käse später nicht richtig reifen. Verwenden Sie Nüsse, dann überbrühen Sie diese vorher mit heißem Wasser, sodass sämtliche Bakterien abgetötet werden.

Nach dem Füllen der Käseform, schlagen Sie eine Ecke des darin enthaltenen Käsetuchs über den Käse und setzen Sie den Deckel darauf. Nehmen Sie den Käse alle 10-30 Minuten heraus und wenden ihn. Den Käse bei Raumtemperatur etwa 7-14 Stunden abtropfen lassen, aus dem Käsetuch nehmen und trocken salzen. Den Käse anschließend wieder in die Käseform legen, das

Käsetuch vorher heraus nehmen. Lassen Sie ihn dort circa 60 Minuten abtropfen und wenden Sie ihn zwischendurch 1x. Falls noch zu viel Salz auf dem Käse ist, tupfen Sie es einfach ab. Die Salzschrift macht den Käse haltbar. Der abgetropfte Käse wird dann in das noch feuchte Käsetuch gewickelt und in den Kühlschrank gestellt, wo er 2-5 Tage reift. Achtung: nicht luftdicht verschließen, da der Käse Luft braucht! Falls das Tuch in der Zeit austrocknet, tauchen Sie es in ein Salzbad und wickeln den Käse einfach wieder darin ein. Nach dem Reifen ist es möglich den Käse noch in grobem Pfeffer oder Kräutern zu wälzen.

Camembert wird in ähnlicher Weise hergestellt. Der Unterschied ist, dass der Käse nach dem Abtropfen und vor dem Salzen mit Camembertschmiere abgerieben wird, die aus in Salzwasser gelöstem Camembertschimmel besteht. Diesen Schimmel erhält man am einfachsten von frischem Camembert aus der Käsetheke. Zum Reifen den Käse einfach wieder für 7-14 Tage in einer Reifungsbox in den Kühlschrank stellen und alle 3 Tage wenden. Fertig!

### **3. Die Herstellung von Schnitt- und Hartkäse**

Schnitt- und Hartkäse unterscheiden sich in ihrer Herstellung nur in kleinen Teilen von der Herstellung anderer Käsesorten. Geben Sie als Erstes 1 Esslöffel Buttermilch in 1 Liter Milch und warten Sie 15 Minuten. Erwärmen Sie das Ganze und langsamem Rühren auf 38°C. Danach werden 4 Tropfen Lab dazu gegeben. Nun muss die Masse wie auch schon in den anderen Rezepten beschrieben, warm und ohne Erschütterung ruhen. In diesem Fall sind es 15-60 Minuten. Dies hängt immer sowohl von den Zutaten, als auch vom genauen Arbeiten und den äußeren Einflüssen ab.

Sobald die Milcheindickung erfolgt ist, die eingedickte Milch wieder in Quadrate schneiden. Mit einem Schneebecken den Bruch vorsichtig rühren und den Topf dabei gleichzeitig auf 45°C erwärmen. Nach 10-20 Minuten kann der Bruch in die mit einem Käsetuch ausgelegte Käseform geschöpft und fest eingedrückt

werden. Nehmen Sie den Käse nach 10 Minuten wieder heraus und wenden Sie ihn. Lassen Sie ihn anschließend an einem warmen Ort 10 Stunden lang abtropfen und salzen Sie ihn danach trocken. Zur Reifung empfiehlt sich auch hier wieder eine Reifebox. Lassen Sie den Käse mindestens 2 Wochen lang in dieser Box reifen. Am besten im Kühlschrank. Jeden zweiten Tag muss der Käse mit Salzwasser eingerieben und gewendet werden. Wie Sie sicher bemerkt haben, erfordert die Herstellung von Käse vor allem eins, nämlich Geduld! Wenn er dann aber erstmal auf Ihrem Brot liegt oder Ihren Salat schmückt, werden Sie das ganz schnell wieder vergessen haben. In diesem Sinne viel Spaß und Erfolg beim Käsen!

[Zurück zu Käse](#)