

Käse

Auflaufrezepte	Büffelkäse	Fondue
Frischkäse	Hartkäse	Käse Affinage
Käse selber machen	Raclette	Schafskäse
Schimmelkäse	Weichkäse	Ziegenkäse

Käse ist eines der meistgekauften Lebensmittel in Deutschland. Während er in einigen Ländern verabscheut wird (in der asiatischen Küche zum Beispiel wird normalerweise gar kein Käse verwendet, weil man sich in weiten Teilen Asiens vor Käse ekelt), sind die meisten Deutschen von Käse sehr angetan. Wir haben meist eine spezielle oder sogar gleich mehrere Lieblingsarten.

Das ist auch kein Wunder – bei der großen Auswahl in unseren Käserregalen. Der Käse wird – je nach Reifungsverfahren und der daraus resultierenden Konsistenz – unterteilt in Hart-, Frisch- oder Weichkäse. Werden beim Reifen Schimmelpilzkulturen hinzugesetzt, entsteht Schimmelkäse. Außerdem ist eine weitere Einteilung des Käses nach der Bestimmung der verwendeten Milch möglich. So wird unterschieden zwischen Büffel-, Schafs- und Ziegenkäse. Der Großteil an Käse hierzulande wird jedoch aus Kuhmilch gewonnen.

Käse gehört für uns ähnlich wie das Brot zum täglichen Leben; er wird als Grundnahrungsmittel gehandelt. Dabei ist die Vielfalt, die uns dieses Lebensmittel bietet, ungeahnt groß. Man kann Käse schließlich nicht nur scheinchenweise auf dem Frühstücksbrot essen. Auch zum Überbacken, in Salaten, in Saucen, auf Käseplatten oder als Häppchen zwischendurch ist Käse wunderbar geeignet. Besondere Sorgfalt ist dabei auf die Auswahl der richtigen Sorte zu legen, um alle Gourmets

zufrieden zu stellen. Die Sortenvielfalt ist so riesig, dass kaum ein Normalbürger jemals alle Sorten probiert hat geschweige denn dass ihm alle Sorten zumindest namentlich ein Begriff sind. Doch ein bisschen Sorten-Know-How zählt sich durchweg aus, wenn man hohe kulinarische Genüsse erleben oder seine Gäste beeindrucken möchte. Denn auch wenn der allseits beliebte und gewohnte Gouda immer wieder lecker schmeckt, so harmonieren andere Sorten mit bestimmten Lebensmitteln einfach noch besser.

Doch wie ist man eigentlich auf die Idee gekommen, aus Milch Käse zu machen?

Geschichte

Die Anfänge des vielfältigen Lebensmittels gehen bis in die Steinzeit zurück. Hungrige Steinzeitjäger entdeckten in den Mägen der erbeuteten Tiere, die Milch gaben, verklumpte Milchbrocken, die sie ebenfalls verzehrten. In der Mittelsteinzeit, etwa zwischen dem 10. und dem 8.Jhd.v.Ch. begann mit der Viehzucht auch die erweiterte Nutzung der Milch, die gemolken wurde. Unabhängig voneinander entwickelte man an verschiedenen Orten auf der Welt um diese Zeitspanne herum Verfahren zur Käseherstellung. Diese war jedoch natürlich noch nicht so ausgeklügelt wie heutzutage und daher ein wenig vom Glück abhängig. In Tongefäßen oder Tierblasen wurde die Milch in die Sonne gestellt oder auf dem Feuer erwärmt, bis sie sauer wurde und schließlich gerann.

Es dauerte gar nicht lange, bis man die Käseherstellung verfeinerte. Schnell entdeckte man die Wirkung von tierischem und pflanzlichem Lab. Auch Edelschimmelpkulturen wurden bald darauf gezielt eingesetzt, um den Geschmack zu verbessern.

Seit 5.000v.Ch. existiert die Käserei in Mesopotamien, Kleinasien, Ägypten und Nordafrika nachweislich. Ebenfalls seit langer Zeit wurde der Käse schon von den Griechen und den Römern geschätzt. Bald darauf kamen auch die Germanen in den

Genuss von Käse. In Europa, besonders im Raum von Deutschland, der Schweiz und den Niederlanden wurde die Käseherstellung verfeinert und die Sortenvielfalt vergrößert. Besonders in Klöstern widmeten sich viele Mönche der hohen Kunst der Käseherstellung.

Mit der Technisierung im 19.Jhd. konnte die Käseherstellung extrem vereinfacht werden. Seit dieser Zeit ist die Käseproduktion in industriellem Maßstab möglich. Zwar wurde der Käse so schneller und in größeren Mengen erhältlich, jedoch ziehen wahre Kenner den Verzehr vom handgemachten Käse vor. Sie sind der Meinung, dass der industriell gefertigte Käse nicht an den Geschmack des traditionellen Erzeugnisses herankomme.

Käseherstellung

Die Käseherstellung besteht im Normalfall aus fünf Schritten: der Vorbereitung, dem Dicklegen der Milch, dem Schneiden und Formen, dem Salzbad und der Reifung.

Zuerst wird die Milch auf ihren Bakteriengehalt geprüft und schonend wärmebehandelt. In vielen Fällen stellt man noch den Fettgehalt ein, indem man Rahm hinzufügt und abnimmt. Daraufhin kann die Milch auf verschiedene Arten dickgelegt werden, je nachdem, welchen Käse man erzeugen will. Entweder säuert man diese mit Hilfe von Milchsäurebakterien, oder man verwendet Lab. Ebenfalls möglich ist der Einsatz von Lab und Reifungskulturen in Kombination.

Im Schneideprozess wird die entstandene Dickete geschnitten, so dass der Käsebruch entsteht. Dieser wird meistens erhitzt, wobei Molke abgegeben wird. Darauf werden die Käselaike geformt. Eventuell wird nochmals Molke abgepresst.

Nun folgt das Salzbad. Durch dieses wird die Rindenbildung begünstigt. Zudem nimmt es ebenso Einfluss auf den Geschmack

des späteren Käses, da das Salz bis in den Käse eindringt.

Der allerwichtigste Schritt ist der Letzte: die Reifung. Sie beeinflusst den Geschmack des Käses maßgeblich und bestimmt die entstehende Sorte. Nur Frischkäse unterzieht sich keinem Reifungsprozess. Je nachdem wo, wie und wie lange die Reifung vollzogen wird, entsteht aus dem gleichen Ausgangsprodukt unterschiedlicher Käse. Manche Sorten werden während des Reifungsvorgangs gewendet, eingestrichen, gebürstet oder mit Kräutern behandelt.

Käsesorten

Die Qualität des Käses und die Entstehung der Sorte hängt von vielen Bedingungen ab. Dazu zählen die verwendete Milch, die Vorbehandlung, den Herstellungsbedingungen, den Zusätzen und den Reifebedingungen. Allgemein teilt man den Käse nach dem Wassergehalt in verschiedene Sorten ein:

Frischkäse – dazu zählen Quark, Hüttenkäse;

Weichkäse – wie Brie, Camembert oder Feta;

Sauermilchkäse – beispielsweise Harzer Käse oder Handkäse;

halbfester Schnittkäse – darunter fallen Butterkäse und Edelpilzkäse;

Schnittkäse – z.B. Gouda, Edamer, Tilsiter;

Hartkäse – dazu gehören Parmesan, Emmentaler, Pecorino sowie Bergkäse.