

So machst Du aus Milch leckeren Käse

Schritt 1: Verwende die richtige Milch



Die meisten Käsesorten werden mit pasteurisierter Milch hergestellt. Diese wird auf eine bestimmte Gradzahl erwärmt und erst dann weiter verarbeitet. Der Vorteil pasteurisierter Milch liegt in der Erhitzung auf 60-65 Grad, bevor sie in den Handel kommt. Dadurch sind schädliche Keime bereits abgetötet. Dieser Prozess muss nicht mehr im Rahmen der Käseherstellung erfolgen. Ganz anders ist dies bei Rohmilch, die erst noch ausreichend erhitzt werden muss.

Schritt 2: Lege die Milch dick



Jetzt wird die Milch zur Eindickung animiert. Je nach gewünschtem Ergebnis wird zur Gerinnung ein Säurewecker verwendet, beispielsweise ein Joghurt, Zitronensaft oder Buttermilch, dazu Lab und/oder Milchsäurebakterien. Nach wenigen Minuten bildet sich eine puddingartige Masse, die Gallerte.

Schritt 3: Bearbeite Käsebruch und Molke

Die Gallerte je nach Rezept mit einem langen Messer oder einer Bruchharfe in gleichgroße Würfel schneiden. Je kleiner die entstehenden Würfel, desto trockener das Ergebnis. Aus dem sogenannten Käsebruch tritt Molke aus. Um diesen Prozess zu beschleunigen, wird der Käsebruch vorsichtig bewegt. Das darf jedoch nicht schnell geschehen, da sich die Bruchmasse sonst wieder mit der Molke mischt.





Schritt 4: Hilf dem Käsebruch in die Formen

In Molkereien wird der Bruch mit einem Käsetuch herausgehoben. In kleinerem Umfang reicht eine Schöpfkelle aus, mit der Du den Bruch mit möglichst geringem Molkeanteil entnimmst und in Formen füllst.

Diese werden immer wieder gedreht, um weitere Molke abfließen zu lassen. Je trockener das Ergebnis sein soll, beispielsweise bei Schnitt- und Hartkäse, desto mehr Druck sollte zusätzlich auf den Käsebruch ausgeübt werden. Statt mit einer professionellen Käsepresse kannst Du hier auch mit anderen Gewichten kreativ tätig werden. Hauptsache, die Molke wird intensiv herausgepresst.

Schritt 5: Jetzt heißt es salzen und einreiben

Nicht alle Käsesorten erhalten im nächsten Schritt ein Salzbad oder eine Einreibung mit Rotschmiere oder Weißschimmelbakterien. Je nach Sorte wird jedoch eine 18-20%ige Salzlake bei 15 Grad benötigt, in die Du die Käsemasse für mehrere Stunden einlegst. Andere Sorten werden stattdessen mit Schimmelpilzkulturen eingerieben.



Was bei welcher Käsesorte zu tun ist, erfährst Du aus den jeweiligen Rezepten. Diese Prozeduren haben gleich mehrere Vorteile: Das Einreiben und Einlegen hemmt schädliche Mikroorganismen, fördert den Geschmack und entwickelt sich nach mehreren Durchgängen zur Schutzschicht.

Schritt 6: Gib dem Käse Zeit zum Reifen



Hohe Luftfeuchtigkeit, gleichbleibende Temperatur und wichtige Mikroorganismen machen aus der Käsemasse einen appetitlichen Genuss. Dazu ist eine spezielle Box ideal, die solche Voraussetzungen erst möglich macht. Wie lange die Reifezeit sein sollte, entnimmst Du dem jeweiligen Rezept. Je mehr Zeit der Käse erhält, desto intensiver das Aroma.

Schritt 7: So bewahrst Du den Käse auf oder verarbeitest ihn weiter

Nach Abschluss der Reifung kannst Du Deinen Käse direkt genießen, aufbewahren oder weiter verarbeiten. Aufbewahrt werden sollten die meisten Käsesorten luftdicht verpackt im Kühlschrank oder im kühlen Keller. Einige wenige Sorten kannst Du auch unter einer Käseglocke bei Raumtemperatur stehen lassen, beispielsweise einen Camembert. Allerdings schreitet der Reifeprozess dann intensiv voran. Nach wenigen Tagen kommt Dir nicht nur ein durchdringendes Aroma, sondern der ganze Käse entgegen.

Wer sein Arbeitsergebnis nicht pur genießen möchte, sondern ihn als Bestandteil eines Koch- oder Backrezeptes einsetzt, kann ihn jetzt weiter



verarbeiten. Das kann bei einem Hartkäse beispielsweise die Verwendung in geriebener Form sein oder bei einem Kochkäse der Einsatz als Füllung. Wer den Käse aufbewahren will, kann ihn je nach Sorte auch einfrieren. Das funktioniert jedoch bei Käsesorten mit hohem Wassergehalt (Joghurt, Quark, Frischkäse, Weichkäse) nicht, da ihre Struktur beim Einfrieren zerstört würde.

Weitere Rezepte und Tipps findest Du hier:



[Oder hier lang.](#)