

# Käseherstellung: Woher die Löcher kommen

Er ist alt, er stinkt, er schimmelt und er hat Löcher. Kinder mögen ihn nicht besonders, viele Erwachsene lieben gerade die ältesten Exemplare oder die mit dem unangenehmsten Geruch. Die Rede ist von Käse. Aber was ist Käse eigentlich genau?

22.05.2017 - von Anne Röhling

Die Grundlage jeden Käses ist Milch. Ob Kuh-, Schafs-, Büffel- oder Ziegenmilch oder eine Mischung zweier Sorten, kommt ganz auf den Käse an. Weil Milch ein Naturprodukt ist, das schnell schlecht werden kann, wird sie zunächst nach strengen Richtlinien auf ihre Frische geprüft. Ist alles in Ordnung, kann sie gereinigt und weiter verarbeitet werden. Im nächsten Schritt wird der Fettgehalt der Milch eingestellt und die Milch länger haltbar gemacht. Das passiert beim Pasteurisieren, ein Vorgang, bei dem die Milch auf 65 bis 75 Grad Celsius erhitzt wird. Keime werden so unschädlich gemacht.

Damit der Käse fest wird, braucht es kleine Helfer: Milchsäurebakterien sind es bei Frischkäse, Enzyme bei Hart-, Weich- und Schnittkäse. Die Enzyme, die das so genannte Lab enthält, werden entweder industriell hergestellt oder aus Kälbermagen entnommen. Die Enzyme sorgen dafür, dass das Milcheiweiß, das so genannte Kasein, eindickt. Ist das geschehen, werden die festen Inhaltsstoffe der Milch von der flüssigen Molke abgetrennt.

## Aus Milch wird Käse

Diese feste Masse wird nun mit Hilfe einer Käseharte zu Käsebruch verarbeitet. Je kleiner die Bruchstücke, desto fester wird der Käse später, da im Laufe der weiteren Verarbeitung mehr

<http://www.meine-vitalitaet.de/article/view/id/114>

© 2019 MEINE VITALITÄT / Green Vital Media GmbH

Alle Rechte vorbehalten. Eine Vervielfältigung ist nur mit Genehmigung durch die Green Vital Media GmbH gestattet

-

Molke abfließen kann. Bei Weichkäse sind die Bruchstücke in der Regel walnussgroß, für Hartkäse muss der Käsebruch ungefähr die Größe von Reiskörnern haben.

Noch sieht der Käse aber nicht aus wie einer. Das passiert im nächsten Schritt: Der Bruch wird nochmals erwärmt und gerührt und anschließend zu Laiben geformt. Während dieses Prozesses kann noch ein Teil der Molke ablaufen. Damit der Laib fest und haltbar wird, nimmt er ein Bad in Salzlake. Die Reifungsdauer in diesem Salzbad ist unterschiedlich und sehr wichtig für die Entwicklung des Käsearomas. Der wichtigste Prozess beginnt jedoch nach dem Bad im Salz: Die Reifung. Je nach Käse ist die Reifezeit anders und dauert von einigen Wochen bis zu mehreren Monaten und sogar Jahren. Bei der Reifung entstehen durch Gärprozesse übrigens auch die typischen Löcher im Käse. Hat der Käse seine ideale Reife erreicht, kann man sich ihn schmecken lassen.

*Weitere Informationen:*

*Weitere Informationen zu Käse finden Sie hier.*