Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1974)

Artikel: Aus Milch wird Käse
Autor: Gamper, Willy
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987465

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Aus Milch wird Käse

Weisst du aber, **wie** er gemacht wird? Wenn du dich etwas für Lebensmittelchemie interessierst – es soll ja solche Jungen und Mädchen geben – oder wenn du Freude am Essen hast – auch das soll vorkommen –, so wirst du heute mit uns einen kleinen Käselaib von vielleicht 250 g Gewicht herstellen.

Bitte die Mutter um das unten abgebildete und beschriebene Küchengerät und um folgende Zutaten:

2 1/2 Liter frische (nicht pasteurisierte) Milch;

1 Teelöffel Joghurt;

25 g Salz und zusätzlich ein Gefäss mit schwacher Salzlösung (2 Teelöffel Salz auf ½ Liter Wasser).

Um die Milch zum Gerinnen zu bringen, benötigst du eine kleine Menge **Lab**. Dies ist eine Wirksubstanz, welche aus der Magenhaut von Kälbern gewonnen wird, die ausschliesslich mit Milch getränkt worden sind. Lab ist sehr teuer. Vielleicht kann dir aber dein Lehrer bei der Beschaffung helfen: Die Schweizerische Käseunion in Bern stellt den Schulen zu Unterrichtszwecken unentgeltlich je eine Labtablette zur Verfügung. Die Hälfte davon würde für deinen Bedarf ausreichen.

Falls du es wagen willst, gebe ich dir hier die Anschrift:

Schweizerische Käseunion AG
Postfach 1762
3001 Bern 1

Von jetzt an verfährst du genau nach Rezept:

- Milch über Nacht kühlstellen.
- Einen Teelöffel Joghurt in die Milch einrühren, dann eine halbe Stunde stehen lassen.

Die im Joghurt enthaltenen Milchsäurebakterien spielen später bei der Käsereifung eine wichtige Rolle.

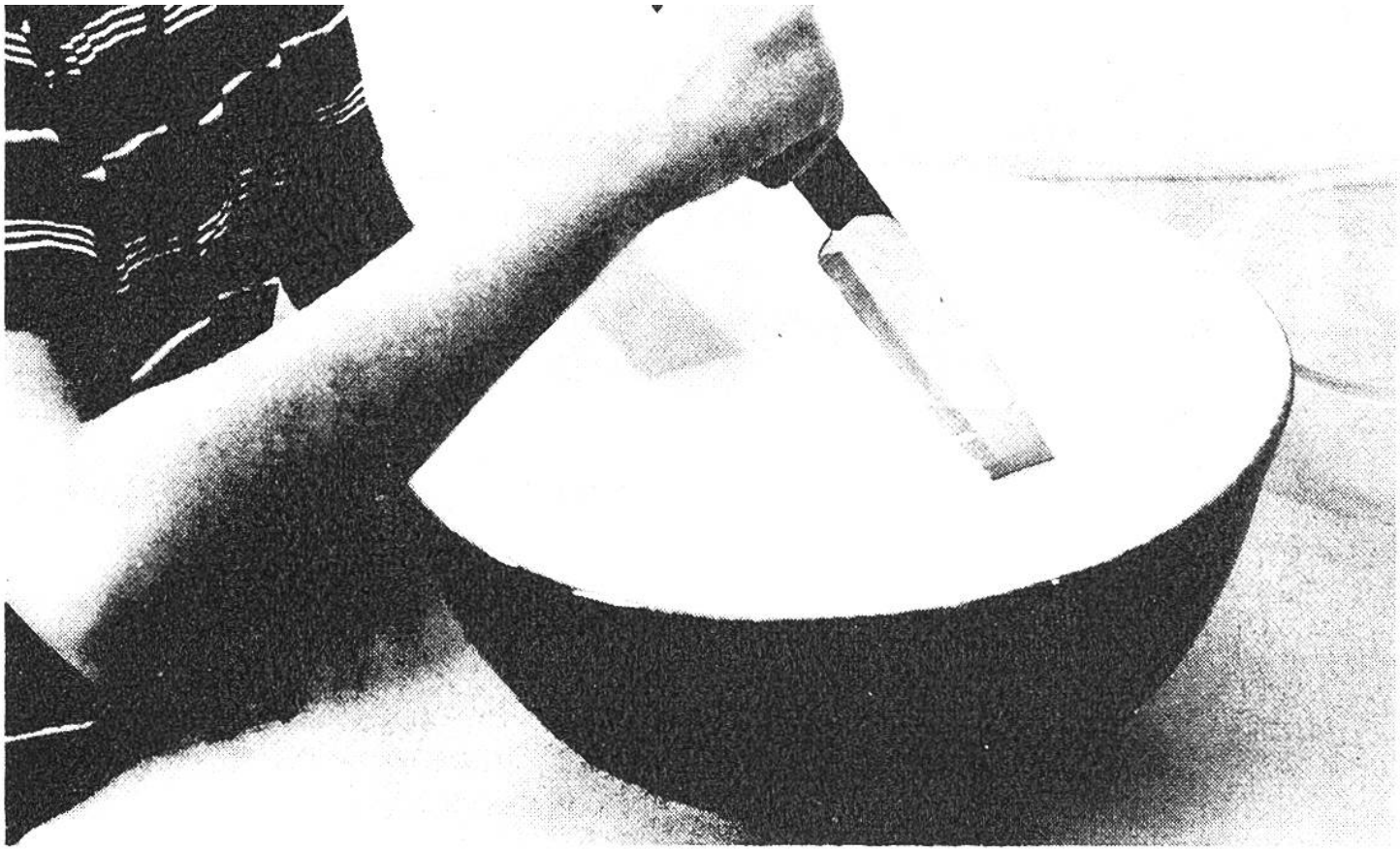
- Milch unter Umrühren auf 32 Grad erwärmen.
- 1 g Lab (½ Tablette) in etwas Wasser auflösen und in die Milch einrühren.

Die Wirkstoffe des Kälbermagen-Extraktes bringen die Milch innert 25 Minuten zum Gerinnen. Es bildet sich eine puddingartige Masse.

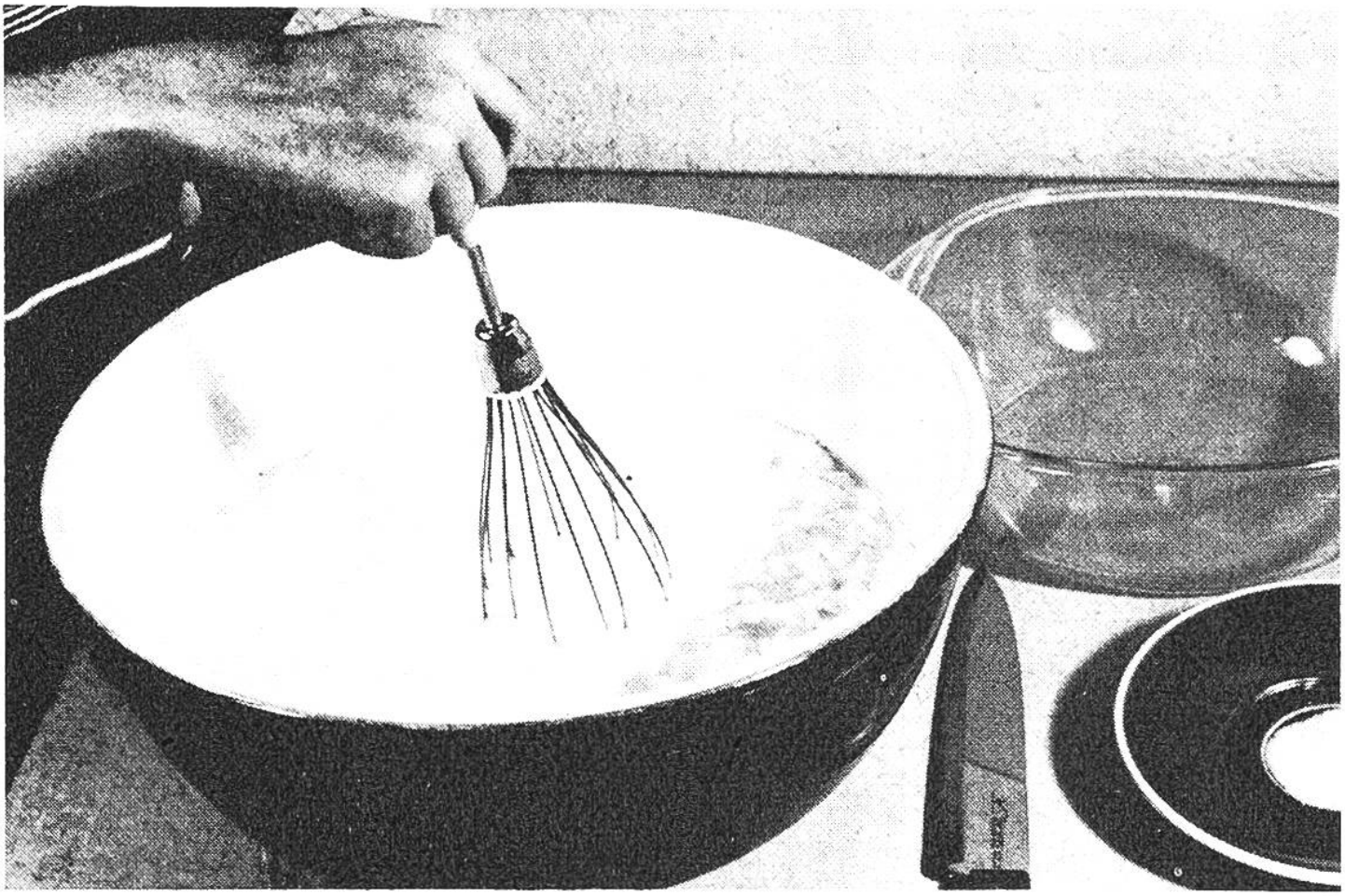
- Gallerte mit dem Küchenmesser kreuz und quer zerschneiden, dann mit Schwingbesen weiter zerkleinern. 5 Minuten stehen lassen.
- Während 15 Minuten immer wieder rühren und setzen lassen.
- Auf 32 Grad nachwärmen und nochmals 5 Minuten rühren.

Die Milch hat sich nunmehr in die feste Käsemasse (Milcheiweiss und Fett) und in die wässerige Sirte geschieden.

- Körnige Käsemasse mit Sieb ausschöpfen und zum Abtropfen in ein sauberes Tuch verbringen.
- Restliche Sirte abpressen, dann Masse in Käseform einfüllen.



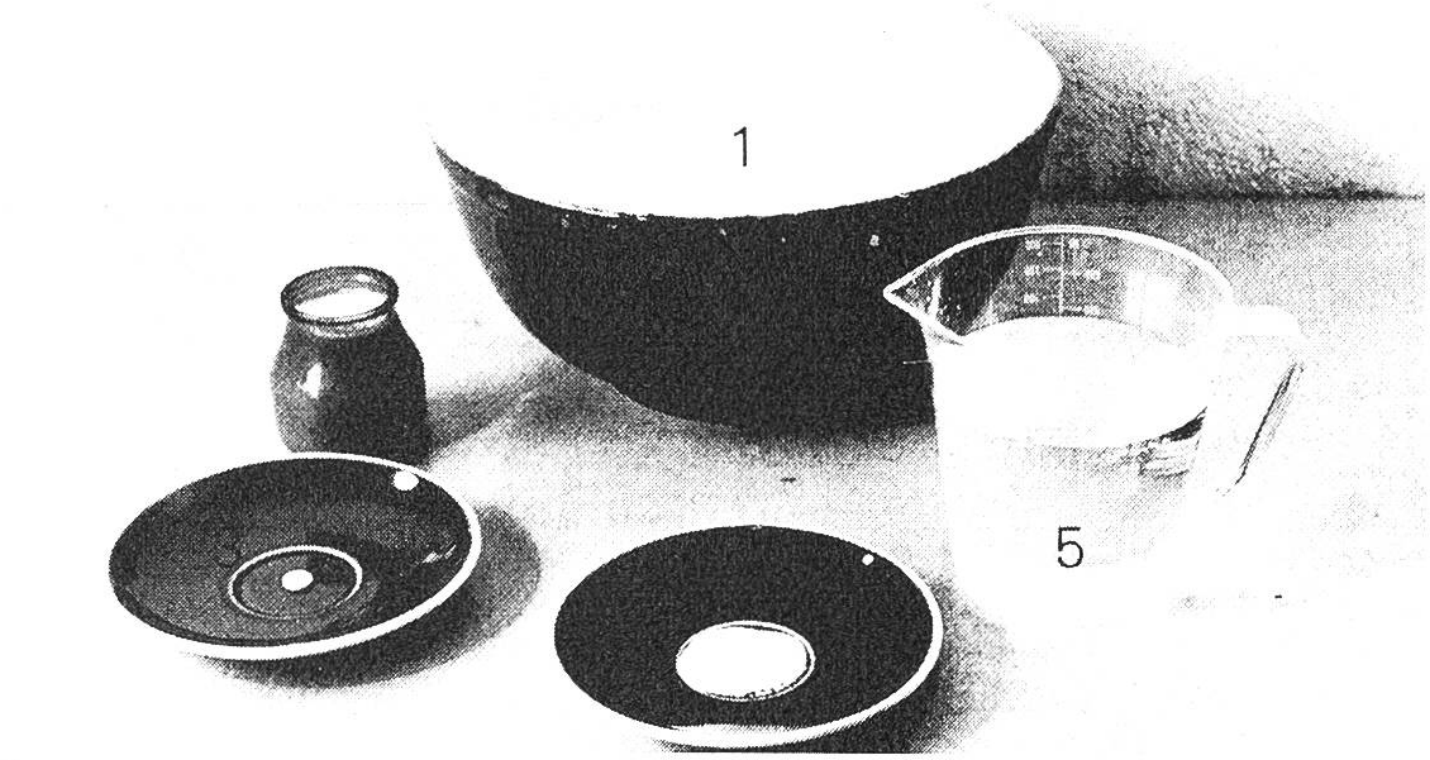
Die geronnene Milch wird kreuz und quer zerschnitten ...



... und dann mit dem Schwingbesen weiter zerkleinert. Es entstehen dadurch die sogenannten Käsekörner.

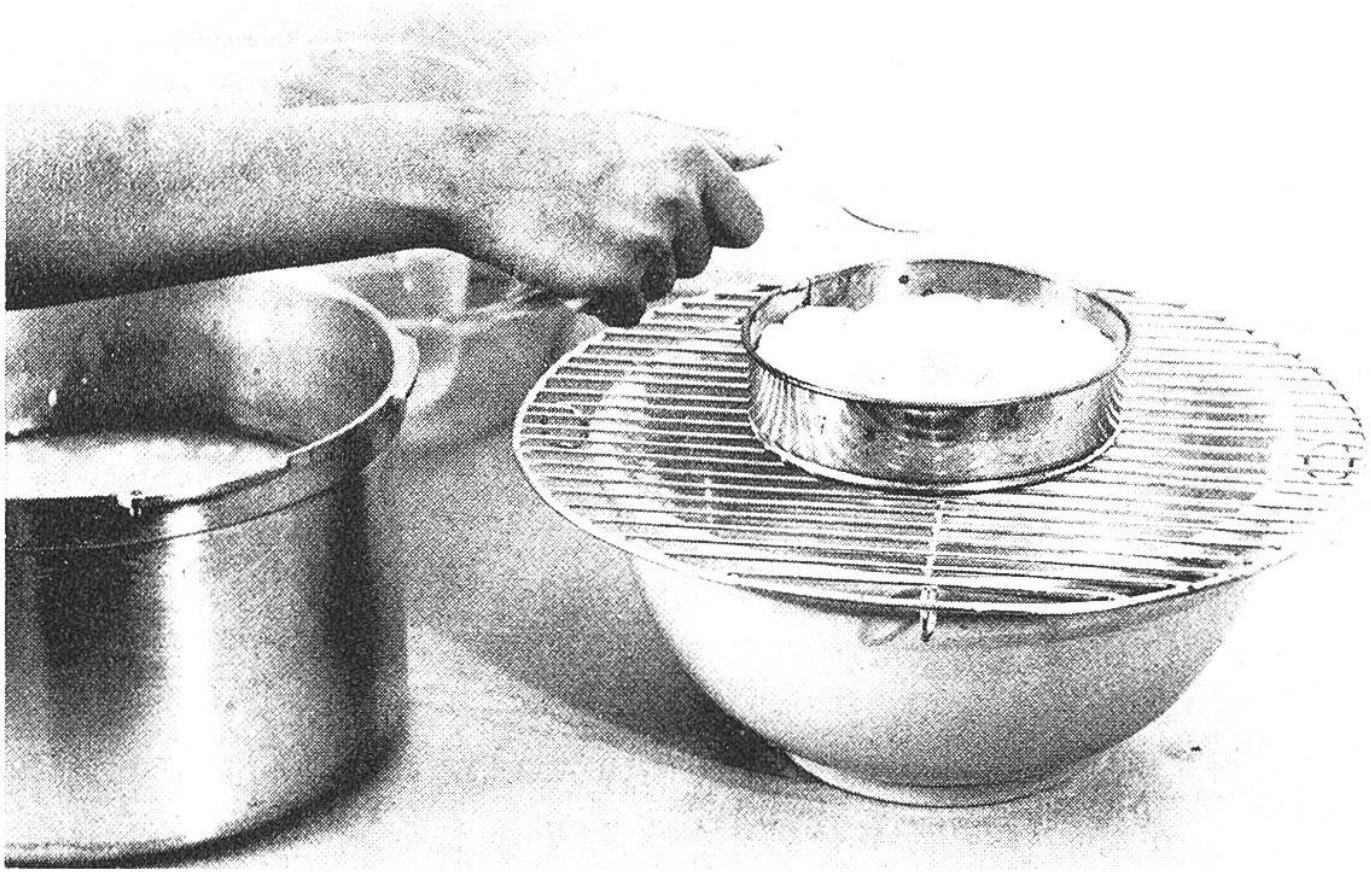
Geräte:

1 Pfanne *4 Sieb* *7 Springform oder gelochte Büchse*
2 Schüssel *5 Messer* *8 Thermometer* *10 Rost*
3 Küchenwaage *6 Schwingbesen* *9 Glasschüssel* *11 sauberes Tuch*



Zutaten:

1 Milch *2 Joghurt* *3 Lab (Tablette)* *4 Salz* *5 Salzwasserlösung*



Damit die Sirte aus der rohen Käsemasse abtropfen kann, liegt in der Form statt des festen Bodens ein Filterpapier (Kaffeefilter).

Nach Beendigung dieses Arbeitsgangs ist der Rohkäse fertig. Er hat aber noch kein Aroma, sondern erinnert dich an süssen Quark. Der süsse Geschmack stammt vom Milchzukker; dieser wird während der Reifung von den Milchsäurebakterien zerstört.

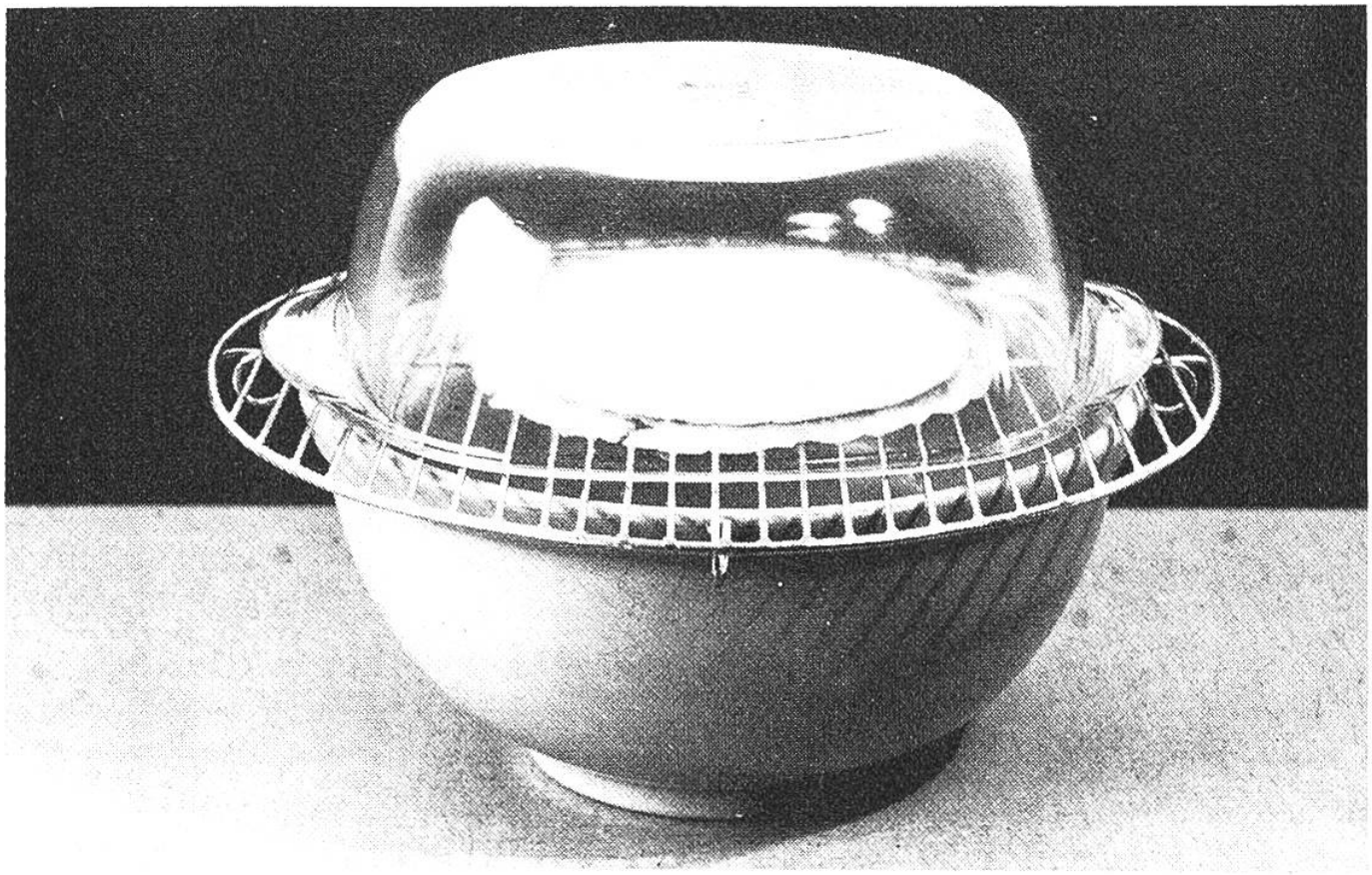
Den würzigen Käsegeschmack erhält unser Produkt erst in der zweiten Verarbeitungsphase. Die Käsereifung setzt sich zusammen aus der Tätigkeit von Bakterien und fachmännischer Pflege durch den Käser.

- Käslein 24 Stunden abtropfen lassen (nach 6 Stunden erstmals vorsichtig wenden).
- Form entfernen.
- Käse allseits sorgsam mit Salz einreiben.
- In den Keller oder in einen anderen kühlen Raum verbringen.

Während der gesamten Reifezeit, die für unser Käslein 3 bis 5 Wochen dauert, sollten Feuchtigkeit und Temperatur möglichst unverändert bleiben.

Ideal sind 15°C und eine hohe Feuchtigkeit.

Wir erzeugen sie, indem wir den Käse auf einem Sieb oder Holzrost über eine wassergefüllte Schüssel stellen und ein zweites, möglichst gleich grosses Gefäss als Schutzglocke darüberstülpen.



Rohkäse: Durch Gärungsprozesse und sorgfältiges Salzen gewinnt er nach Wochen sein würziges Aroma.

- Von jetzt an Käse täglich mit dem vorbereiteten Salzwasser waschen.

Es entwickelt sich die Rinde, und der mundige Käsegeschmack bildet sich aus. Je nachdem du etwas mehr oder weniger Salz zugibst, wird dein Käse «räss» oder mild. Den Fettgehalt kann man beeinflussen, indem man vollrahmige oder teilweise entrahmte Milch verwendet (Vollfett-, Halbfett- oder Magerkäse).

Achtung: Falls du die Geduld zu wochenlanger Pflege deines Käsleins nicht aufbringen möchtest, iss es nach der Zubereitung als Quarkkäse mit Salz, Zucker, Kräutern, Kümmel oder mit irgendeiner von dir geschätzten Zutat. Das ist besser, als wenn es dir verdirbt.

Zusatzversuche für junge Lebensmittelchemiker:

- Bringe Milch mit Hilfe von Zitronensaft oder Essig zum Gerinnen. Alle Säuren fällen Eiweiss aus.
- Erhitze die von der Käsemasse befreite Sirte bis nahe an den Siedepunkt. Es wird ein zweites, kleineres Quantum Eiweiss, das Albumin, ausfallen. Weil es feinflockiger ist, musst du es durch den Kaffeefilter vom Milchwasser trennen.

Willy Gamper