

Natürliche Reifung für besten Geschmack

Nussig-würzig, cremig-fein, fruchtig-kraftig oder extra-würzig: Wer Käse mit Charakter sucht, der wird in der Schweiz fündig. Eines der Geheimnisse für den guten Geschmack: die natürliche Reifung.

Auf langen Holzbrettern liegen hunderte Käselaike Seite an Seite. Das Regal reicht bis zur Decke, die Temperaturen sind kühl. Auch wenn sich im Käsekeller gerade nichts bewegt, ist im Verborgenen ein immens wichtiger Prozess im Gange: die Reifung. Was ursprünglich aus einem ganz praktischen Grund heraus entstanden ist – nämlich um die Milch haltbar zu machen – ist eine Kunst für sich.

Bevor die noch ganz jungen Käselaike zur Reifung in den kühlen Käsekeller wandern, werden sie in ein Salzbad getaucht. Das Salz entzieht dem Käse Wasser und die Rinde beginnt zu entstehen. Viele Hart- und Extrahartkäse baden bis zu 48 Stunden im Salzwasser, manche wie zum Beispiel der Sbrinz AOP sogar mindestens 15 Tage.

Beste Pflege für hervorragende Qualität

Anschließend dürfen die Käse im Käsekeller langsam reifen – denn Qualität braucht Zeit. Der Anspruch der Schweizer Käsermeister, rein natürliche Spezialitäten nach traditionellem Handwerk herzustellen, zeigt sich auch hier. Bei vielen Sorten werden die Käselaike anfangs täglich gewendet und mit Salzwasser abgerieben, so dass sich die noch junge Rinde als natürliche Verpackung weiter entwickeln kann und die Reifung gefördert wird. Manche Spezialitäten pflegen die Käsermeister mit zusätzlichen Essenzen: Der Appenzeller zum Beispiel genießt die regelmäßige Pflege mit der sogenannten Kräutersulz, einer geheimen Mischung aus über 25 Kräutern, Blüten, Blättern, Samen und Rinden.

Für eine hervorragende Qualität des Käses sind konstante Bedingungen und ein optimales Klima nötig. Die Luftfeuchtigkeit ist in den Kellern sehr hoch und die Temperatur auf die jeweilige Sorte genau abgestimmt. Der Schweizer Emmentaler AOP mag es wärmer als anderer Käse. Das Original, das seinen Ursprung im Schweizer Emmental hat, wird zu Beginn der Reifung zuerst einige Wochen im warmen Gärkeller eingelagert. Bei Temperaturen von 19 bis 24 Grad setzt hier die Propionsäuregärung ein, die für die Bildung der walnussgroßen Lochung verantwortlich ist. Die typischen weltberühmten Löcher entstehen durch Kohlendioxidgas, das nicht aus dem Käseteig entweichen kann.



Die Umgebung sowie die Entwicklung der Käse werden im Verlauf der Reifung genau überwacht, um die beste Qualität der Käse sicherzustellen. Bei der Pflege und Lagerung sind das Gespür und die Erfahrung der Käsermeister gefragt, denn jede Sorte hat andere Anforderungen. Der Sbrinz AOP wird beispielsweise nach zwei Monaten Reifung hochkant auf offenen Gestellen gelagert, so dass er von allen Seiten Feuchtigkeit an die Luft abgeben kann. Mit viel Sorgfalt werden die Laibe regelmäßig trockengerieben. Andere Käse wie Appenzeller, Le Gruyère AOP oder Tête de Moine AOP ruhen auf Fichtenholzbrettern. Der natürliche Werkstoff kann Feuchtigkeit aufnehmen und bei Bedarf auch wieder abgeben.

Lange Reife, intensiver Geschmack

Je nach Käseart brauchen die Laibe unterschiedlich lange, bis sie ihren vollen Geschmack entfalten. Als Faustregel gilt: Je länger die Reife, desto intensiver der Geschmack. Für Käseliebhaber lohnt es sich, die verschiedenen Reifegrade zu entdecken, die es bei vielen Sorten gibt. Der Appenzeller MILD-WÜRZIG reift mindestens drei Monate, in der Variante KRÄFTIG-WÜRZIG genießt er vier bis fünf Monate die Pflege im Käsekeller. Eine echte Delikatesse ist der nach mindestens sechs Monaten voll ausgereifte Appenzeller EXTRA-WÜRZIG. Den Schweizer Emmentaler AOP gibt es neben dem mindestens vier Monate gereiften Classic auch als Réserve mit mindestens acht Monaten Reifezeit und als Emmentaler AOP Extra mit mindestens zwölf Monaten Reifezeit.

Eine Besonderheit ist der Emmentaler AOP Höhlengereift, der einen Teil seiner zwölfmonatigen Reifezeit in einem Felsenkeller lagert. Die lange Reifezeit im natürlichen Höhlenklima verleiht der Rinde eine dunkle Patina und dem Käse einen einzigartigen Geschmack – ein echtes Geschmackserlebnis. Le Gruyère AOP hat seinen typisch fruchtig-kraftigen Geschmack nach mindestens fünf Monaten entwickelt. Nach mindestens zehn Monaten überzeugt der Rohmilch-Hartkäse als Réserve mit einer zusätzlich würzigen Geschmackskomponente. Käsekenner weltweit schätzen diesen Genuss.

Strenge Qualitätskontrolle

Welche Laibe sich für eine besonders lange Reifung eignen, wird anhand einer strengen Qualitätskontrolle ausgewählt: Die Experten riechen, schmecken und "stechen" den Käselaib, um Lochung, Teig, Geschmack und das Äußere zu prüfen und mit jeweils bis zu fünf Punkten zu bewerten. Nur die besten Laibe mit mindestens 19 von 20 Punkten bringen die Voraussetzungen mit, sich zu lang gereiften Käsespezialitäten für echte Gourmets zu entwickeln.



Pressemitteilung

Ob ein Käse übrigens zu einem Schnittkäse wie dem Appenzeller oder einem Hartkäse wie Le Gruyère AOP wird, entscheidet sich nicht erst durch die Reifung, sondern bereits während der Herstellung. So verwenden die Käser der knapp 50 Appenzeller-Käsereien zum Beispiel andere Käsekulturen als die Dorfkäsereien in der Westschweiz, die Le Gruyère AOP herstellen. Außerdem legen die Käsermeister großen Wert auf die handwerkliche Tradition und die zum Teil fast 1000-jährigen überlieferten Rezepturen. Zusätzlich verleiht die frische Milch, die aus der Umgebung der Käsereien stammt, eine regionaltypische Geschmacksnote. Auch die Größe der Bruchkörner, die in Formen gepresst werden, verrät einiges über die spätere Käseart: Die Bruchkörner für Weichkäse sind weit größer als diejenigen für Hartkäse.

Pressebüro für Käse aus der Schweiz:
Talk of Town. Wächter & Wächter
Barbara Gschwendtner
Lindwurmstr. 88/ 80337 München

Weitere Informationen finden Sie auf www.schweizerkaese.de

Besuchen Sie uns auch in den Sozialen Medien:



<https://www.facebook.com/Schweizer.Kaese>



https://www.instagram.com/schweizerkaese_d/

