

Von der Milch zum Käselaib: So entstehen die Schweizer Käsespezialitäten

In der Schweiz stellen die Käsermeister ihre Spezialitäten nach höchsten Qualitätsmaßstäben als reines Naturprodukt her – ganz ohne künstliche Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Das sogenannte „Schweizer Reinheitsgebot“ legt fest, welche Zutaten verarbeitet werden dürfen.

Jegliche Zusatzstoffe sind bei den Schweizer Käsermeistern verpönt: Sie verpflichten sich in einer freiwilligen Verzichtserklärung, dass ihre Käsespezialitäten rein natürlich und garantiert frei von Konservierungs- und Farbstoffen, zugesetzten Aromen oder Geschmacksverstärkern sowie frei von Gentechnik sind. Gemäß diesem strengen Branchenkodex sind nur Milch, Milchsäurekulturen, Lab, Salz und je nach Sorte ausgewählte Kräuter oder bei Weichkäsen Schimmelpilzkulturen erlaubt. So ist garantiert, dass jeder Schweizer Käselaib ein einzigartiges Original ist, das mit einem ganz eigenen naturbelassenen Charakter und typisch schweizerischer Qualität überzeugt.

Zusätzlich wird bei der Herstellung und während der Reifung der Schnitt- und Hartkäse, der in der Milch enthaltene Milchzucker – die Laktose – fast komplett abgebaut (unter 0,1 g / 100 g gemäß Deutschem Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz). Daher können in der Regel auch Personen mit einer Laktoseintoleranz Schweizer Käse ohne Bedenken genießen.

Hoher Qualitätsanspruch

Das hohe Qualitätsversprechen gilt auch für die Rinde: Anders als bei industriell gefertigten Käsen oft üblich, entsteht sie nicht durch eine chemische Oberflächenbehandlung, sondern durch das Salzbad gleich nach der Herstellung und das regelmäßige, arbeitsintensive Abreiben mit Salzwasser während der Reifezeit. Das Salz entzieht dem Käseteig Wasser, trägt zur natürlichen Rindenbildung bei und dient zur natürlichen Konservierung.

Gerade bei Raclette-Käse ist das ein echter Vorteil: In vielen EU-Ländern wird hier der zugelassene Konservierungsstoff E235 verwendet. Dahinter verbirgt sich das Antibiotikum Natamycin, das Schimmelbefall auf dem Käse vermeiden soll und auch in der Medizin eingesetzt wird. Verbraucherzentralen raten dazu, den Einsatz kritisch zu hinterfragen und empfehlen, die Rinde einen halben Zentimeter dick abzuschneiden. Bei original Schweizer



Pressemitteilung

Raclette ist das nicht nötig: Die Rinde von Raclette Suisse und Walliser Raclette AOP kann ohne Bedenken als knusprige Delikatesse mitverzehrt werden.

Der Verzicht auf jegliche Konservierungs- und Zusatzstoffe erfordert bei der Herstellung besondere Sorgfalt der Schweizer Käsermeister. Ausgangspunkt für die vielfältigen Käsesorten ist qualitativ hochwertige Schweizer Milch von Kühen, die vor allem die aromatischen Gräser, Blumen und Kräuter der naturbelassenen Wiesen fressen. Die frische Milch, die zur besten Europas gehört, liefern die Bauern täglich an die Dorfkäsereien.

Von der Milch zum Käselaiib

Bevor die angelieferte Milch in den Käsereien entrahmt, gesiebt und in das sogenannte „Käsekessi“ gefüllt wird, analysiert der Käsermeister die Qualität im hauseigenen Labor. Das ist besonders wichtig, da Schweizer Käse zum großen Teil aus Rohmilch hergestellt wird, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu bewahren. Eine hervorragende Qualität hat oberste Priorität. Je nach Käsesorte wird die Milch auf eine bestimmte Temperatur erwärmt und mit natürlichem Lab – einem Enzym aus dem Kälbermagen – zum Gerinnen gebracht. Zudem werden spezielle Käsekulturen hinzugegeben, die eine wichtige Rolle spielen: Sie tragen dazu bei, welche Sorte später entsteht.

Die Käsermeister zerschneiden die geronnene Milch, die eine quarkartige Konsistenz aufweist, anschließend mit der „Käseharte“ zum sogenannten Käsebruch. Dabei trennen sich die festen von den flüssigen Bestandteilen. Hier ist viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung gefragt: Die Größe der Käsekörner entscheidet darüber, wie fest der Käse später wird. Bei einem Hartkäse, wie zum Beispiel dem original Schweizer Emmentaler AOP oder dem fruchtig-kraftigen Le Gruyère AOP, müssen die Körner klein sein, bei einem Weichkäse größer. Der Käsebruch wird anschließend in die passende Form gefüllt und gepresst, so dass die restliche Molke abfließen kann. Ein Bad in Salzwasser macht die frischen Laibe auf natürliche Art und Weise haltbar und trägt zur Rindenbildung bei.

Liebevolle Pflege

Dann darf der Käse im kühlen Käsekeller ruhen, um langsam zu reifen. Jeder Laib wird von den Käsermeistern regelmäßig gewendet und mit Salzwasser abgewaschen. Käsesorten wie der würzige Appenzeller erhalten eine ganz spezielle Pflege: Er wird mit der Kräutersulz – einer geheimen Mischung aus ausgesuchten Kräutern, Blättern, Blüten, Samen und Rinden nach traditioneller Rezeptur – eingerieben.



Pressemitteilung

Einige Käsesorten, wie zum Beispiel der original Schweizer Emmentaler AOP aus dem Tal des Flusses Emme, bekommen unter streng kontrollierten Temperaturen eine Sonderbehandlung im warmen Gärkeller. Dabei bilden sich auch die typischen weltberühmten Löcher. Sie entstehen durch Kohlensäuregas, das bei der sortentypischen Propionsäuregärung nicht aus dem Käseteig entweichen kann.

Anschließend geht die Reise weiter in den Lagerkeller der Käserei. Hier bekommen die Laibe viel Zeit, in aller Ruhe weiter zu reifen. Am Ende nimmt ein Expertenkomitee, bestehend aus einem Käser, einem Händler und einem Sortenverantwortlichen, die Schätze im Lagerkeller noch einmal genau unter die Lupe: Nach einem festgelegten, einheitlichen System, der sogenannten Taxation, werden Lochung, Teig, Geschmack und das äußere Erscheinungsbild kontrolliert und bewertet. In den Verkauf gelangen ausschließlich Käse, die 18 von 20 möglichen Punkten erreicht haben. So ist garantiert, dass nur Käse von konstant hoher Güte zum Konsumenten gelangt.

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/

