

Hesch gwüsst?

Warum gibts aus Milch so viele verschiedene Käse?

Weil Milch nicht einfach Milch ist und Milch allein noch keinen Käse macht.



1

Verschiedene Tiere!

Alle Säugetiere geben Milch, aber nur Milch von einigen Nutztieren wird zu Käse verarbeitet. Das sind vor allem Kuh, Schaf und Ziege, aber auch Büffel, Kamel, Esel, Pferd, Rentier oder Lama. In der Schweiz werden pro Jahr 1½ Milliarden Liter Milch verkäst, 99,37 Prozent stammen von der Kuh.

3

Verschiedene «Dickmacher»

Beim Verkäsen wird Milch erwärmt und zum Gerinnen gebracht. Für Hartkäse wie Greyerzer wird Lab (ein Eiweiss aus dem Kälbermagen) beigegeben. Frischkäse und Quark werden meistens mit Milchsäure eingedickt. (Gib mal Milch und Zitronensaft in ein Glas und lass es stehen.)



2

Verschiedene Milch

Milch besteht vor allem aus Wasser (80 bis 90 Prozent). Der Rest sind Kohlenhydrate, Fett, Eiweiss und wichtige Mineralstoffe wie etwa Kalzium. Tierart, Klima und Futter bestimmen die Zusammensetzung und den Geschmack. Je nach gewünschtem Fettgehalt des Käses wird die Milch mehr oder weniger entrahmt. Für einen 100-Kilo-Emmentaler braucht's 1200 Liter Milch.

4

Verschiedene Verfahren

Nach dem Gerinnen wird der feste Teil von der Flüssigkeit getrennt und in eine – je nach Käse verschiedene – Form gepresst. Manchen Sorten werden spezielle Edelschimmelbakterien beigegeben. Daraus entwickeln sich weisse Rinden (wie beim Camembert) oder blaue Adern (etwa beim Gorgonzola). Andere enthalten Kräuter (Schabziger) oder Gewürze (Kümmelkäse).



5

Verschiedene Reifeprozesse

Mozzarella kann nach acht Stunden gegessen werden, Brie ab zwei Wochen, Sbrinz darf drei Jahre alt werden. Die Lagerung erfolgt je nach Sorte in unterschiedlich kühlen Kellern. Die Laibe werden gewaschen (Appenzeller mit Weisswein und Kräutern) und gewendet. Bei der Reifung entstehen auch die Löcher. Es sind eingeschlossene Blasen, die nicht entweichen konnten.

Lies weitere «Hesch gwüsst?» und schick uns deine Fragen!

► link www.coopzeitung.ch/kinderfrage

Edelschimmel
Bakterien

