

Was Sie schon immer über Käse wissen wollten

geschrieben von Schmankerlkönig



Inhaltsverzeichnis

- 2 Wie wird aus Milch Käse
- 4 Verschiedene Käsesorten
- 8 Wie lagere und behandle ich Käse richtig
- 9 Wissenswertes über Käse
- 12 Käse mit allen Sinnen genießen
- 13 Die Krönung des Genusses - Käseplatte
- 14 Käse & Schimmel

Wie wird aus Milch Käse?

Schon seit Jahrhunderten ist das Prinzip der Käseherstellung bekannt. Wenn Milch sauer wird und sich die festen Bestandteile von der Molke trennen, entsteht Käse. Dieses natürliche Prinzip wird für die Herstellung von Käse beschleunigt.

Vorbereitung

Wenn man keinen Rohmilchkäse herstellen will, wird die Milch zunächst gefiltert und pasteurisiert. Um den gewünschten Fettgehalt zu erhalten wird die Milch entrahmt und anschließend mit Sahne auf den gewünschten Fettgehalt eingestellt.

Gerinnung und Dicklegung

Mit Hilfe von Milchsäurebakterien wird das Milchgemisch vorgereift bevor es anschließend mit Lab zur Gerinnung gebracht wird. Dieser Vorgang heißt in der Käseherstellung „Dicklegen“. Das Dicklegen dauert in der Regel zwischen 30 Minuten und mehreren Stunden, je nach Käsesorte.

Käsebruch



Ist die richtige Festigkeit erreicht, wird die Käsemasse mit einer sogenannten Käseharfe in Stücke zerteilt. Der Käse hat jetzt das Stadium des „Käsebruchs“ erreicht. Für Hartkäse benötigt man kleinere Bruchkörner als für Weichkäse, da der Käsebruch, je feiner er zerkleinert ist, mehr Molke absetzt und dadurch umso

härter wird.



Molkeentzug und in Form bringen

Beim nächsten Schritt ist das Fingerspitzengefühl des Käsemeisters gefragt. Er muss abschätzen wann der Bruch die richtige Konsistenz zum Abfüllen in die, je nach Sorte verschiedenen, Formen hat. Durch abtropfen lassen, pressen und mehrmaligen wenden, wird die restliche Molke getrennt.

Baden in Salzlake



Um schädliche Bakterien fernzuhalten und die Bildung der Rinde zu fördern, werden alle Käsesorten, außer Frischkäse, nach dem Formen in Salzlake gebadet.

Reifen



Nun darf der Käse im letzten Abschnitt der Herstellung ruhen. In modernen Reifekellern werden die Laibe regelmäßig gewendet und zugleich gebürstet, gewaschen oder mit Edelschimmel behandelt. Dies kann über Monate dauern und der Käse bekommt in dieser Zeit seinen typischen Charakter.

Verschiedene Käsesorten

Hartkäse

Hartkäse bestechen durch ihren intensiven und kräftigen Geschmack sowie durch ihren festen, harten Käseteig. Pur oder zum Brot wird er von Kennern geschätzt, aber auch zum Kochen wird er aufgrund seines kräftigen Aromas eingesetzt. Vor allem durch die lange Reifung bekommt dieser Käse seine Härte und den Geschmack. Manche Käse reifen über



Jahre. Während dieser langen Reifezeit verdunstet stetig das im Käseteig enthaltene Wasser und der Käse wird immer fester. Hartkäse bilden durch Austrocknung eine kräftige Rinde aus und reifen gleichmäßig durch die gesamte Masse. Je länger er reift, desto würziger und pikanter ist er im Geschmack. Dank ihrer Festigkeit eignen sich Hartkäse besonders gut zum Reiben. In hauchdünn gehobelten Scheiben kann sich das Aroma besonders gut entfalten. Hartkäse sind aufgrund ihrer geringen Feuchtigkeit und des daraus resultierenden hohen Fettgehaltes besonders lange lagerfähig. Am besten kauft man Hartkäse am Stück, da fertig geriebene Sorten nicht so lange haltbar sind.

Schnittkäse

Wie bereits seine Bezeichnung vermuten läßt, läßt sich Schnittkäse gut schneiden. Entschieden trägt er zur Käsebrotkultur bei und ist deshalb sehr beliebt. Bei einer Reifezeit von wenigen Monaten hat er meist einen Fettgehalt von 45% bis 50%. Junger Käse ist normalerweise mild und unaufdringlich.



Bei älterem Schnittkäse verändern sich Geschmack, Farbe und Konsistenz und er ist pikanter und würziger. Meistens ist Schnittkäse ein Kuhmilchkäse, er wird jedoch auch aus Ziegen- bzw Schafsmilch hergestellt. Ab und an finden wir auch Käse aus Milchmischungen im Handel. Schnittkäse hat eine Natur- bzw. Rotschmierrinde. Oftmals wird er auch mit einer Wachsschicht überzogen um ihn vor dem Austrocknen zu schützen. Etliche Sorten zeichnen sich durch Löcher im Käseteig aus, diese entstehen durch CO_2 welches durch Bakterienkulturen gebildet wird und aus dem Teig nicht entweichen kann. Typische Verwendung für Schnittkäse ist in Scheiben auf Brot, er wird aber auch pur verzehrt oder als Würfel im Salat. Beim Kochen eignet er sich perfekt zum Überbacken und

auch auf einer Käseplatte darf er nicht fehlen.

Halbfester Schnittkäse

Halbfester Schnittkäse ist fester als Weichkäse jedoch weicher als Schnittkäse.

Typisch für ihn ist eine weiche geschmeidige Konsistenz. Er lässt sich leicht in Scheiben schneiden und macht ihn dadurch besonders beliebt. Die Abgrenzung zum Schnittkäse ist fließend. Die Geschmacksrichtung reicht von sehr mild zu sehr würzig. Ab und an sind auch scharfe Geschmacksnoten zu finden. Es gibt zahlreiche Sorten die mit Gewürzen und Kräutern verfeinert sind.



Interessant am halbfesten Schnittkäse ist, das er in allen möglichen Formen hergestellt werden kann. Die Reifezeit liegt zwischen 3 Wochen und 9 Monaten und er reift von innen nach außen. Normalerweise hat er eine Naturrinde mit Rotschmiere oder Schimmelkulturen, teilweise wird er auch mit einer Wachsschicht überzogen. Viele Sorten dienen in der warmen Küche als Soßengrundlage oder werden zum überbacken verwendet.

Weichkäse

Weichkäse schmeicheln mit sanften Aromen oder sind kräftig würzig. Sie passen sowohl in die kalte wie auch warme Küche und sind sehr vielseitig. In 2 bis 8 Wochen reift er von außen nach innen. Zu kurz gereift hat er einen quarkartigen Kern.

Je länger er reift desto kleiner ist der Kern, bis er schließlich einen weichen, cremigen Teig hat. Auch wird das Aroma mit fortschreitender Reifung intensiver. Meistens sind Weichkäse von einer Weißschimmelrinde bedeckt oder sie bekommen eine Rotkulturenbehandlung, wodurch sie eine rötlich-orange Oberfläche bekommen. Es kommt auch vor, das sie mit beidem behandelt werden, die Rinde wird



dadurch rötlich mit feinem weißen Edelschimmel. Um den Käse vor dem Austrocknen zu schützen werden sie auch oftmals mit Asche bestäubt oder mit Heu bedeckt, aber auch trockene Käserinden gibt es. Weichkäse sind äußerst beliebt als Beigabe zum Salat oder als Brotbelag. Auf der Käseplatte steuern sie mild aromatische bis würzig scharfe Nuancen bei. Edelschimmel, der über die Anschnittfläche wächst ist völlig normal und völlig unschädlich.

Frischkäse

Frischkäse kann direkt nach der Herstellung verzehrt werden, da er der einzige Käse ist, der nicht reifen muß. Mit seiner Wandlungsfähigkeit und seinem angenehmen und frischen Geschmack verfeinert Frischkäse jede Mahlzeit: als Brotaufstrich, als Dessert, im Kuchen oder mit Obst und in der warmen Küche. Angeboten wird Frischkäse in einer großen Vielfalt von Geschmacksrichtungen sowie mit Zutaten wie Kräutern und Gewürzen. Die Konsistenz von Frischkäse ist abhängig von seinem



Fettgehalt und reicht von leicht krümelig über fest bis hin zu cremig. So zählt auch Quark zum Frischkäse, an dem sich die verschiedenen Fettstufen gut nachvollziehen lassen. In Mitteleuropa wird Frischkäse traditionell aus Kuhmilch hergestellt, aber auch Schafs- und Ziegenfrischkäse aus Südeuropa werden immer beliebter. Durch Säuern und Dicklegen der Milch mit Lab und Milchsäurebakterien wird Frischkäse hergestellt. Der

Wassergehalt liegt in der Regel bei über 70% der fettfreien Käsemasse, dadurch kommt sein frischer Geschmack und die kurze Haltbarkeit. Mozzarella nimmt eine Sonderstellung ein. Um eine formbare Masse zu erhalten wird der Käsebruch gebrüht und zu einem Strang gezogen. Aus diesem werden die Mozzarellakugeln abgetrennt. Im anschließenden Salzbad erhält er seine Würze. Trotz des unterschiedlichen Herstellungsverfahrens zählt Mozzarella zum Frischkäse, da er nicht reifen muss.

Schmelzkäse

Eine besondere Spezialität unter den Käsen ist der Schmelzkäse. Auf Grundlage traditioneller Methoden weiterverarbeitet und gleichzeitig haltbar gemacht, wird Schmelzkäse aus gereiften Schnittkäse oder Frischkäse hergestellt. Besonders beliebt ist Schmelzkäse in der modernen Küche. Er verleiht Gerichten eine fein würzige Note, bindet Soßen und Suppen und eignet sich hervorragend zum Überbacken. Auch als Brotaufstrich zum Frühstück oder Abendbrot ist er beliebt. Ende des 19.

Jahrhunderts entstand in der Schweiz die Idee, Käse herzustellen, der auch ohne ständige Kühlung haltbar ist, denn für die langen Transportwege gab es noch keine ausreichende Kühlung und der Käse kam oft ungenießbar am Ziel an. Da Salz schon lange zur Konservierung anderer Lebensmittel verwendet wurde, übertrug man dieses Verfahren auf den Käse, und stellte im Jahre 1911 den ersten Schmelzkäse her.

Durch die Kombination verschiedener Käsesorten entstehen verschiedene Geschmacksrichtungen von gleichbleibender Qualität. Schmelzkäse hat im Unterschied zu Schmelzkäsezubereitungen, die einen niedrigeren Käseanteil haben können, einen Käseanteil von mind. 50%.

Die Käselaike werden zerkleinert und schonend erhitzt, die wertvollen Inhaltsstoffe des Käses wie Mineralstoffe und Eiweiß bleiben dabei erhalten. Durch Zugabe von Schmelzsalzen wird dafür gesorgt, dass eine homogene Struktur entsteht, ohne dass sich Eiweiß, Fett oder Molke abscheidet. Mit verschiedenen Zutaten wie Kräuter, Sahne

und Gewürzen kann Schmelzkäse weiter verfeinert werden. Die geschmolzene Masse wird in Formen gegossen in denen sie erkaltet und bleibt in der ungeöffneten Verpackung lange haltbar.

Schafskäse

Seit einigen Jahren ist Schafskäse sehr beliebt und hat einen guten Ruf unter Feinschmeckern. Ein feines Mandelaroma und die leicht säuerliche Note der Schafsmilch tragen zum typischen Geschmack von Schafskäse bei. Sie reichen von mild bis kräftig-würzig. Auch die Konsistenzen von Schafskäse sind vielfältig, vom Hartkäse bis zum Frischkäse. Wer an einer Allergie gegen das Eiweiß der Kuhmilch leidet, kann teilweise Käse aus Schafsmilch problemlos verzehren. Die bekanntesten Schafskäsesorten sind Pecorino, Manchego, Roquefort und Feta.

Zum Brot oder im Salat, Schafskäse wird vor allem pur verzehrt. Aber auch zum Überbacken von Aufläufen und Quiches eignet sich Schafskäse aufgrund seines Fettgehaltes hervorragend. Eine besondere, leicht würzige Note wird Soßen durch den feinen Schafskäsegeschmack verliehen. Zudem ist Schafskäse, sowohl wegen seines Geschmacks als auch wegen seiner Verträglichkeit ein wichtiger Bestandteil jeder Käseplatte.

Die Milchproduktion bei Schafen ist auf wenige Monate im Frühjahr und im Sommer beschränkt und sie geben weit weniger Milch als Kühe. So ist die Produktion jahreszeitlichen Schwankungen unterworfen und war ursprünglich auf karge Regionen beschränkt, auf denen Kühe nicht mehr weiden konnten, wie etwa Korsika, die Provence oder die Pyrenäen.

Ziegenkäse

Der heimliche Star unter den Käsesorten ist seit einigen Jahren der Ziegenkäse. Die Vielfalt und sein fein-säuerlicher Geschmack machen ihn so beliebt. Von cremig-mild bis aromatisch-kräftig deckt er das gesamte Spektrum ab. Die Sorten reichen von Frischkäse über Weichkäse, von Schimmelkäse bis zum Hartkäse, und es gibt sie in allen Formen, da sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Der Geschmack von Ziegenkäse ist von vielen Faktoren abhängig. Da wären die Rasse der Tiere, das Futter, die Art und Weise der Aufzucht, aber auch der Eiweiß- und Fettgehalt der Milch, die Form und die Dicklegungs- und Abscheidemethode.

Die feine Würze von Ziegenkäse kommt vor allem in der warmen Küche voll zur Geltung, etwa in Soßen oder als Käsekruste. Lecker sind auch Kombinationen von Ziegenfrischkäse mit Süßem, wie Honig oder eingelegtem Obst.

Die vielen kleinen Sorten mit ihren unterschiedlichen Rinden erfreuen das Auge auf jeder Käseplatte und sind garantiert eine Attraktion.



Wie lagere und behandle ich Käse richtig?

Da Käse ein Naturprodukt ist, reift er auch nach dem Kauf weiter. Dennoch ist dieses hochwertige, jedoch nicht gerade preiswerte Lebensmittel bei richtiger Lagerung recht lange haltbar.

Je nach Sorte variiert die Dauer der Haltbarkeit. Als Faustregel gilt: je weniger Wassergehalt im Käse, desto länger ist er haltbar. Somit kann man sagen, dass Hartkäse länger hält als Weichkäse.

Befolgen Sie unsere Tipps zur richtigen Lagerung und es geht nichts mehr schief.

Dunkel und kühl lagern

Offen wird er geschmacklich von anderen Lebensmitteln beeinträchtigt, verliert dadurch sein Aroma und trocknet aus. Am besten sind 5°C bei einer Luftfeuchtigkeit von 80% - 90%. Im Kühlschrank empfiehlt sich das Gemüsefach als Lager.

Nicht luftdicht verpacken – Käse muss atmen!

Nehmen Sie ein sauberes Baumwolltuch und weichen Sie es in Wasser ein, dem Sie eine Prise Salz begeben. Anschließend gut auswringen und darin den Käse einwickeln. Alternativ können Sie auch Küchenpapier verwenden.

Alternative

Wenn Sie nichts anderes zur Hand haben, können Sie auch Frischhaltefolie verwenden. Stechen Sie jedoch Löcher in die Folie damit der Käse atmen kann. Von Alufolie rate ich ab, da man nicht weiß, inwieweit das Salz im Käse eine Reaktion mit dem Aluminium eingeht.

Käse einfrieren?

Der Reifungsprozess des Käses wird durch die Kälte unterbrochen und er verliert an Aroma. Auch die Struktur der Käsemasse kann sich durch das Einfrieren verändern. Für Hartkäse gilt das allerdings nicht.

Ein extra Messer für jede Käsesorte

Wenn Sie für jeden Käse ein eigenes Messer benutzen, vermeiden Sie, dass der Schimmel von einem Käse zum anderen wandert.

Käse und Brot!

Heferückstände des Brotes lassen den Käse schneller schimmeln, darum niemals auf Brettern schneiden oder lagern auf denen zuvor Brot lag.

Aroma

Käse entfaltet sein Aroma erst ab einer Temperatur von 16 Grad Celsius , darum ca. 1Std vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen.

Wissenswertes über Käse

Wieviel Fett hat Käse wirklich?

Fett ist ein Geschmacksträger. Es verleiht dem Käse seinen unterschiedlichen Geschmack. Über den angegebenen Fettgehalt sollten Sie nicht erschrecken. Denn wenn auf dem Käse 45% Fett i. Tr. steht, so bezeichnet das den Fettgehalt in der Trockenmasse, also nach Abzug des Wassergehalts. Der beträgt z.B. bei Brie rund die Hälfte, das heißt es bleiben bei 100g nicht einmal 25 Gramm Fett / absolut und das ist weniger als in mancher Wurst enthalten ist. In Maßen genossen bleibt Käse ein Genuß der keine Rundungen verursacht.

Warum Fettangabe in Trockenmasse?

Käse besteht aus Wasser und Trockenmasse. Bei der Reifung und Lagerung verdunstet ständig Wasser und der Käse verliert an Gewicht. Dadurch müsste jeden Tag der Fettgehalt neu angegeben werden, würde sich die Fettangabe auf den ganzen Käse beziehen. Die Trockenmasse verändert sich jedoch nicht.

Weißer Belag auf dem Käse?

Sollte Ihr Käse bei der Lagerung leicht weiß werden oder Flecken bekommen, so ist das meist Eiweiß oder Salz das durch den Temperaturunterschied kristallisiert. Einfach abreiben.

Käse und seine Rinde

Außer Frisch- und Schmelzkäse bilden alle Käsesorten beim Reifen eine Rinde aus, welche den Käse vor Verunreinigungen und Beschädigungen schützt, sowie für die Entwicklung des Geschmacks wichtig ist. Um die äußere Schicht zu festigen und dem Käseteig Wasser zu entziehen wird Hart- und Schnittkäse in Salzwasser getaucht oder mit Salz abgerieben. Während der natürlichen Reifung wird die Rinde auch häufig mit einer Salzwasserlösung abgerieben um eine Schimmelbildung zu verhindern. Im Gegensatz zu Hartkäsen wird bei Weichkäsen die Rindenbildung mit Edelschimmel oder durch Waschen mit Rotkulturen hervorgerufen. Natürliche Rinde von Hart- und Schnittkäse kann mitgegessen werden, in der Regel wird sie jedoch entfernt, da sie wie ein Filter ist, der den Käse vor äußeren Einflüssen schützt und daher keinen hohen Genußwert besitzt. Kenner essen die Rinde nicht mit, da sie den Käsegeschmack verfälschen kann.

Bei Weichkäsen macht die Rinde den Käsegeschmack intensiver. Wer es also aromatisch mag, isst sie mit und wer das Aroma des Teiges genießen möchte, entfernt

sie.

Was ist Rohmilchkäse?

Beim Rohmilchkäse wird die zur Herstellung verwendete Milch naturbelassen. Sie wird entweder gar nicht oder auf max. 40°C erwärmt. So behält der Käse seine natürliche Flora. Das Können des Käsemeisters und die Aromen der Region spiegeln sich in dem individuellen Geschmack wieder. Rohmilchkäse schmeckt je nach Reifegrad und Jahreszeit anders. Milch von allerhöchster Güte ist die Voraussetzung für einen guten Rohmilchkäse, und das beginnt schon beim Futter. Silagefütterung ist im Winter verboten und im Sommer wird darauf geachtet dass die Tiere nur auf den kräuterreichsten Weiden nach Futter suchen. Für bestimmte Käsesorten werden robustere Milchierrassen gehalten, die bestens an die jeweilige Umgebung angepasst sind. Allerdings ist deren Milchleistung oftmals geringer.

Da die Milch frisch verarbeitet werden muss, wird Rohmilchkäse direkt auf dem Bauernhof bzw. in nahegelegenen Käsereien hergestellt. Strenge Kontrollen der Gesundheit der Tiere bei den Bauern, sowie eine tägliche Analyse der für den Rohmilchkäse bestimmten Milch sind erforderlich um die Erlaubnis zu erhalten Rohmilchkäse herzustellen. Die Kriterien, die Senner und Bauern erfüllen müssen und dies auch gerne tun, rechtfertigen auch einen höheren Preis für Rohmilchkäse.

Käse und Laktose

Menschen mit Laktoseintoleranz müssen nicht ganz auf den Genuß von Käse verzichten. Milchzucker bzw. Laktose ist ein natürlicher Bestandteil der Milch. Allerdings wird während des Reifeprozesses Laktose im Käse in Milchsäure umgewandelt.

Viele Käsesorten sind laktosefrei

Dabei gilt: je länger ein Käse gereift ist, umso weniger Laktose enthält er, da während des Reifeprozesses die Laktose (Milchzucker) in ihre Bestandteile Galaktose und Glukose gespalten wird. Anschließend wird sie zu Milchsäure umgewandelt. Als Laktosefrei darf in Deutschland ein Käse bezeichnet werden, der weniger als 0,1% Laktose enthält. Generell kann man davon ausgehen, dass ein Käse, der länger als 6 Monate gereift ist keine Laktose mehr enthält. Käse die nicht reifen, wie Schmelz- und Frischkäse sind nicht Laktosefrei. Es sei denn, der Milchzucker wurde gezielt gespalten und die Produkte sind entsprechend ausgezeichnet. Übrigens, Laktoseintoleranz ist nicht zu verwechseln mit einer Allergie gegen Milcheiweiß.

Käse mit allen Sinnen genießen

Der Charakter eines Käses ist abhängig von seinen Zutaten, der Herstellung und der Pflege des Käses während der Reifung, so hat jeder Käse seinen eigenen. Es werden alle Sinne des Menschen aktiviert, um den Charakter von Käse zu schmecken. Mit Geduld und Übung schärft sich der Geschmacksinn des Menschen. Probieren Sie es selbst und Sie schmecken immer mehr Aromen und erkennen die feinen Unterschiede der verschiedenen Käsesorten. Als erstes riechen Sie an Ihrem Käse, dann legen Sie sich ein Stückchen auf die Zunge und schauen was passiert. Wo schmecken Sie das Milde, wann das Würzige.

Der Geschmackssinn ist ein sehr vielfältiger Eindruck. Die gesamte Mundhöhle, die Zunge und der Nasen- Rachenraum tragen zur Wahrnehmung von Geschmack und Geruch bei.

Tipps für die Käseprobe

„Betäuben“ Sie Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven nicht mit anderen Genuss- oder Lebensmitteln.

Nehmen Sie den Käse (außer Frischkäse) mindestens eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank, damit er Zimmertemperatur annehmen kann.

Bei wenig Erfahrung mit Käse beginnen Sie mit milden Sorten und steigern sich dann langsam über mild-würzigen zu würzigem Käse.

Die Krönung des Genusses - Käseplatte



Egal ob Sie Käse zum Abschluß eines Menüs servieren, oder ob Sie eine Platte zu passenden Getränken reichen. Käse den Sie auf einer Platte anrichten ist immer der Höhepunkt.

Folgende Grundlagen sollten Sie beim Anrichten der Käseplatte beachten:

- fünf bis neun Geschmacksrichtungen oder Sorten
- rechnen Sie mit ca. 90g Käse pro Person als Abschluß eines Menüs
- wenn die Käseplatte ein eigenständiges Gericht darstellt rechnen Sie mit ca 120g pro Person
- außer Frischkäse, der am besten gekühlt serviert wird, den Käse ca. eine halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen, damit er sein volles Aroma entfalten kann.
- den Käse von mild nach würzig anordnen, also in der Reihenfolge in der er auch genossen wird.

Trauben, in kleinen Grüppchen und am Strunk belassen eignen sich besonders als Dekoration der Käseplatte. Als Beilage können Sie Walnüsse, Birnenschnitze, getrocknete Feigen oder Radieschen reichen. Sie können aber auch ein bestimmtes Thema festlegen. Mediterran mit frischen Oliven oder herbstlich mit Pflaumen und Nüssen.

Wenn Sie zur Käseplatte Wein servieren, sollte dieser sich am kräftigsten Käse orientieren. Ein Weißwein mild und lieblich harmoniert mit fast allen Käsesorten.

Halten Sie für jede Käsesorte das passende Schneidwerkzeug bereit, denn dieses trägt zum vollen Genuss der Käseplatte bei. Für Hartkäse ein Käsemesser bzw Käsebeil, für Weichkäse ein Weichkäsemesser und für Schimmelkäse eine Käseharte. Für jede Sorte am besten ein eigenes Messer bereitlegen damit sich der Geschmack von

würzigen Käse nicht auf milden übertragen kann.

Käse & Schimmel

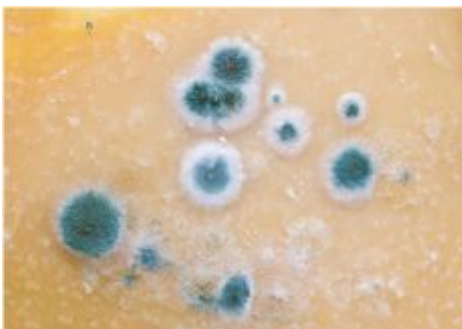
Für das typische Aroma, den Charakter des Geschmacks, sowie das Aussehen vieler Käsesorten sorgt der Schimmel. Käse und Schimmel gehören also eng zusammen. Für den menschlichen Organismus ist dieser sogenannte Edelschimmel harmlos (Hinweise während der Schwangerschaft beachten). Durch spezielle Schimmelpilze oder auch bestimmte Kulturen entsteht der Schimmel bei Käse durchaus gewollt. Der Schimmel entwickelt sich im Käselaub oder auf der Rinde.



Ein bekannter Außenschimmel ist der Weißschimmel der über die ganze Oberfläche des Käses einen dünnen, weißen Flaum entwickelt. Dieser Schimmel ist typisch für Weichkäse. Die Schimmelpilzkulturen werden entweder der Kesselmilch zugegeben oder die Käseläbe werden nach dem Formen direkt besprüht.

Sowohl unter Weichkäsen wie auch unter halbfesten Schnittkäsen ist der Blauschimmel vertreten. Mit diesen speziellen Schimmelkulturen wird bereits die Milch veredelt, und während der Reifung entwickelt sich der Blauschimmel im Inneren des Käses. Damit der Blauschimmel wachsen kann, benötigt er Sauerstoff. Damit Sauerstoff ins Innere des Kerns gelangt, wird der Käse vor der Einlagerung mit langen Hohnadeln durchstochen.

Durch eine ähnlich zarte Rinde wie Weißschimmelkäse zeichnet sich der Rotschmierkäse aus. Jedoch ist hier keine Schimmelkultur am Werk sondern Rotschmierkulturen, die vor allem Lienes-Bakterien enthalten. Die Rotkulturrinde ist essbar und sorgt für den kräftigen Geschmack des Käses. Indem der Käse bei der Reifung immer wieder mit Salzlake und Rotkulturen behandelt wird entsteht die Rinde.



Untypischer fremder Schimmel auf Hart- und Schnittkäse oder auch Weichkäse, meist weißgrünlich sind selten gesundheitsschädlich, sollten aber doch großzügig weggeschnitten werden. Der Käse sollte jedoch entsorgt werden, wenn der Käse über und über mit unerwünschtem Schimmel überzogen ist, oder bereits ins Innere vorgedrungen

ist. Verschimmelter Frischkäse muss auf alle Fälle entsorgt werden.

Quelle: dlg-verbraucher.info - Ich-liebe-Käse.de