

HOBBY TIP

DER HOBBYTHEK
WDR

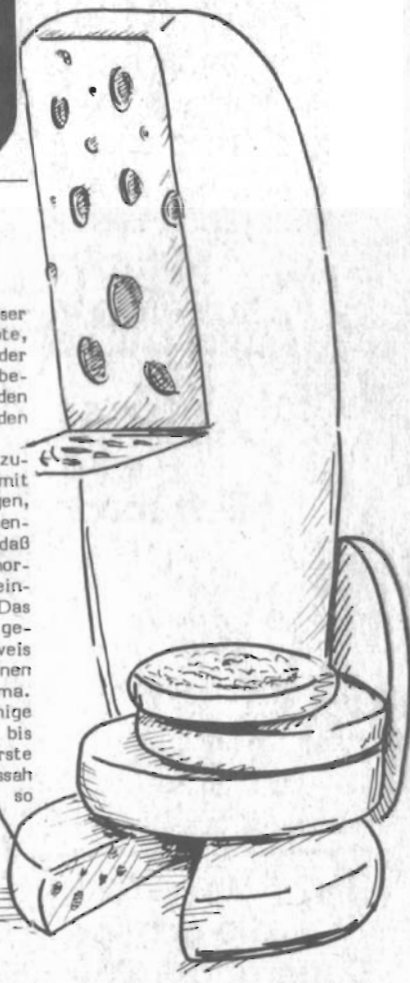
Nr. 68
Diesmal:
Alles Käse-
und dabei
selbstgemacht

Liebe Zuschauer!

Wir hoffen, daß "Alles Käse - und dabei selbstgemacht" nicht alles Käse war. Aber um nun Klarheit in den Käse, besser in die Käse-Herstellung zu bringen, zeigen wir Ihnen hier noch einmal genau, mit allen Einzelheiten, Rezepte, Tips und Tricks, wie Sie Käse in der heimischen Küche selbst zubereiten können. Und zwar leckeren, guten und auch preiswerten Käse, wenn man einmal von der Arbeitszeit absteht. Aber daß es Arbeit ist, vergißt man, weil's Spaß macht und das Ergebnis die Mühe auch lohnt. Um noch einem Vorurteil vorzubeugen - Käse fabrizieren ist eine sehr saubere Sache, von Gestank keine Spur und darüber hinaus beruhigt es die Nerven. Das Erfolgserlebnis kann man sogar verspeisen. Wo gibt's das sonst?

Außerdem finden Sie in dieser Anleitung auch noch Rezepte, die Sie im Käseladen oder Feinkostgeschäft nie bekommen werden - z. B. den Allgäuer Bauernkäse oder den frischen Lab-Käse.

Doch noch einmal schnell zurück zur Sendung. Als wir mit den Vorbereitungen anfangen, sagten uns die Milchwissenschaftler und die Profis, daß das Käsemachen aus der normalen Vollmilch wahrscheinlich nicht klappen würde. Das aber hat uns keine Ruhe gelassen, wir haben den Beweis angetreten und können Ihnen sagen: es geht und zwar prima. Natürlich haben wir einige Zeit herumexperimentiert bis das erste Rezept und der erste Käse gelangen, d. h. so aussah wie Käse und auch so schmeckte.



Die Sache mit der Milch

Aller Käse Anfang ist der Quark. Es gilt zunächst Quark aus Milch zu gewinnen. In der Zeit unserer Großeltern war das kein Problem. Man stellte die Milch, so wie sie vom Bauernhof kam, einen Tag aufs Fensterbrett und sie wurde von selbst sauer und dick. Wenn man das heute mit handelsüblicher Milch macht, dann wird die Milch - in der Regel - nicht sauer, sondern sie wird bitter und ungenießbar. Das liegt daran, daß die Milch fast immer pasteurisiert ist.

Die Vollmilch, die man heute in jedem Milchgeschäft oder im Supermarkt bekommt, wurde auf ca. 71^o bis 74^o C 15 bis 40 Sekunden kurzzeiterhitzt. Damit werden nicht nur die vielleicht auftretenden schädlichen Bakterien, z. B. Krankheitserreger, vernichtet, sondern auch die guten, die z. B. helfen, die Milch auf natürliche Art und Weise sauer und dennoch genießbar werden zu lassen. Die käufliche Vollmilch wird deshalb ungenießbar,

wenn man sie aufstellt wie zu Großmutter's Zeiten. So muß die Vollmilch aus dem Geschäft noch einmal mit "guten" - sogenannten Säuerungs-Bakterien - gestartet werden.

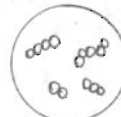
Selbstverständlich können Sie auch Käse aus Vorzugsmilch, die sehr teuer ist, machen. Vorzugsmilch ist natürlich belassene Kuhmilch, d. h. nicht pasteurisiert. Deshalb wird sie aus hygienischen Gründen besonders scharf kontrolliert, wie auch das Vieh, der Hof und das Personal. Diese Kontrollen verursachen Kosten, so daß der Preis von Vorzugsmilch fast doppelt so hoch ist wie von Normalmilch. Mit dieser Milch geht das Käsemachen zwar einfacher, doch es ist zu teuer, und sie ist nicht überall erhältlich. Darum gehen wir in dieser Anleitung von der normalen Tütenmilch aus.

Es gilt zunächst einmal Quark zu machen, d. h. die Milch einzudicken. Dazu verwendet man Säuerungskulturen, die wir später noch beschreiben.

Wie wird Milch sauer



JOGHURT BAKTERIEN



DICKMILCH BAKTERIEN

In der frischen Rohmilch sind - wie gesagt - Bakterien enthalten, die verhindern, daß Milch so ohne weiteres verderbt und schnell ungenießbar wird. Die saure Milch ist länger haltbar, weil die meisten anderen Bakterien im sauren Milieu nicht leben können. Verantwortlich dafür sind die Milchsäurebakterien. Sie erzeugen aus dem Milchzucker in einer Art Gärvorgang Milchsäure, die die Milch sauer und dick werden läßt. Denken Sie nur daran, daß man z. B. mit Essig Nahrungsmittel konservieren kann. Die naturbelassene Milch konserviert sich also sozusagen selbst. Nicht dagegen die pasteurisierte,

da die Milchsäurebakterien darin abgestorben sind. Sie kann daher verderben, durch Fäulnisbakterien und Fremdkeime, die überall in der Luft herumschwirren. Abgestellte pasteurisierte Milch schmeckt daher bald faulig-muffig.

Tütenmilch muß also wieder belebt werden durch Zugabe von Milchsäurebakterien, d. h. durch Säuerungskulturen. Diese Säuerungskulturen erhalten wir beispielsweise aus frischem Joghurt oder Dickmilch. Mit den richtigen Bakterien versetzt, läßt sich die pasteurisierte Milch wie frische Rohmilch zu Käse verarbeiten.

Zum Start: die richtige Säuerungskultur

Je nach dem, welche Käseart hergestellt werden soll, verwendet man Starterkulturen auf Joghurt- oder Sauermilchbasis. **Joghurtbakterien** vermehren sich am besten bei re-

lativ hohen Temperaturen zwischen 36 bis 42^o C. Man spricht deshalb auch von einer **thermophilen** Kultur (thermophil kann man mit "wärmeliebend" übersetzen).

Sauermilchbakterien benötigen etwas niedrigere Wärmegrade, 18 bis 32° C. Man spricht daher von **mesophiler** Kultur (meso = mittel, zwischen). Wichtig ist, daß die Starterkultur möglichst frisch ist. Frische Bakterien, die noch

nicht zu lange in der sich bildenden Säure lagern, sind biologisch besonders aktiv und vermehren sich am schnellsten.

Es gibt **4 Arten**, die Starterkultur zu erhalten.

Man nimmt absolut frischen Joghurt oder Dickmilch und verwendet beides unmittelbar als Säuerungskultur. Die Kultur darf aber auf keinen Fall älter als 8 Tage sein und muß stets im Kühlschrank gelagert werden. Am Haltbarkeitsdatum kann man sich ein wenig orientieren. Joghurt und Dickmilch haben einen garan-

tierten Haltbarkeitszeitraum von ca. 3 Wochen, d. h., wenn sie z. B. am 1. März hergestellt werden, dann drückt die Molkerei den 21. März auf. Wenn Sie also Joghurt oder Dickmilch unmittelbar als Starter verwenden wollen, dann müssen sie noch mindestens 3 Wochen haltbar sein.

Sicherer gehen Sie, wenn Sie eine Kultur selbst ansetzen; dabei kommt die Natur willig zu Hilfe. Mit käuflichem Joghurt oder Dickmilch, den sie in vorbereitete Milch geben, wachsen im Nu neue, frische Säuerungsbakterien heran. Man macht das folgendermaßen:

* Sie erhitzen ca. 200 ml (0,2 Ltr.) Milch in einem kleinen Topf auf 70 bis 73° C. Das nennt man pasteurisieren, denn dadurch werden Bakterien und andere Keime getötet. Nun werden Sie sagen warum das, wir verwenden ja Tüten- oder Flaschenmilch, die bereits pasteurisiert, also keimarm ist? Stimmt vollkommen. Dieses zweite Pasteurisieren ist nur eine Vorsichtsmaßnahme, um ganz sicher zu gehen. Es ist besonders dann angezeigt, wenn man mit dieser Säuerungskultur nicht nur Quark sondern auch länger haltbare Käsesorten herstellen will. In der Regel geht's auch ohne, aber sicher ist sicher-, das ist hier unsere Devise.

* Nach dem Erhitzen wird die Milch runtergekühlt und zwar:

- a) bei der **Joghurtkultur** (thermophil) auf **40 bis 42° C**
- b) bei der **Dickmilchkultur** (mesophil) auf **24 bis 28° C**

In die Milch kommen nun **3 Eßlöffel** möglichst frischen Joghurt oder Dickmilch. Die Anforderungen an Frische und Lagerungskonditionen sind in diesem Falle nicht so hoch. Meist reaktivieren sich nämlich die Bakterien. Trotzdem sollten Sie darauf achten, daß das Haltbarkeits- oder Verfalldatum eine bis 2 Wochen vorliegt.

Für die thermophile Joghurtkultur kommen handelsübliche Joghurt oder auch Biogurt in Frage. Biogurt ist etwas milder, aber bitte keinen Joghurt mit Früchten oder sonstiger Einlage verwenden. Außerdem ist zu beachten, daß man Joghurt verwendet, der **nicht** zusätzlich wärmebehandelt wurde. Dieser für unsere Zwecke ungeeignete Joghurt trägt dann die Aufschrift: thermisiert, hocherhitzt, H-Joghurt.

Mesophile Sauermilchkulturen erhalten Sie mit Dick- bzw. Sauermilch oder auch mit Buttermilch und sogar mit Sauerrahm (saure Sahne, Schmand usw.). Auch hier auf das Haltbarkeitsdatum (8 bis 14 Tage Reserve) achten. Mit mesophilen Kulturen (Dickmilch usw.) angerührte Milch bleibt 8 bis 12 Stunden bei 20 bis 30° C (Zimmertemperatur genügt) stehen. Sie soll einen

1. Säuerungskultur: Aus käuflicher Dickmilch oder Joghurt

2. Säuerungskultur selbster- gestellt in der Thermosflasche

angenehm mild-sauren Geschmack erreichen.

Die mit Joghurt geimpfte Milch muß nun 2 bis 3 Stunden auf Temperatur gehalten werden (thermophil bei 36 bis 40° C. Da es etwas umständlich ist, die Temperatur auf dem Herd zu erhalten und es leicht zu warm wird, was den Bakterien schadet, haben wir die alt-ehrwürdige Thermosflasche wieder vorgekramt.

* Man füllt die lauwarme Milch (ca. 40° C) in die Thermosflasche, verschließt sie und läßt sie 2 Stunden stehen. Sie hält die Temperatur ohne weiteres. Danach geschmacklich prüfen, ob sie sauer ist (für chemisch Interessierte: der pH-Wert sollte etwa bei 4,7 bis 5,0 lie-

gen - kann mit Indikatorpapier, das es in der Apotheke gibt, gemessen werden). Schmeckt es noch nicht säuerlich, dann noch 2 bis 3 Stunden länger säuern lassen. Sollte es auch danach nicht sauer sein, dann waren die Bakterien der Startsubstanz nicht mehr aktiv genug. Man muß leider von vorne anfangen, d. h. frischen Joghurt oder Dickmilch kaufen, evtl. mal die Marke wechseln, auch wir mußten etwas probieren.

* Nach der Säuerungszeit die Kultur sofort verarbeiten (s. Käse machen) oder in ein Marmeladenglas geben und in den Kühlschrank stellen. Sie bleibt dort mindestens 8 Tage als Startersubstanz voll verwertbar.

3. Käseibox à la Hobbythek



Man kann auch auf andere Art die Milch zum Ansäuern auf Temperatur halten, z. B. in einer Styroporbox, die man selbst bauen kann. Möglichst eng um den Topf herum, im Stil einer Kochkiste mit Deckel (Styropor-Plattenstärke: ca. 15 bis 20 mm).

Einfacher ist es, wenn man z. B. eine Camping- oder Kühlbox zur Verfügung hat (s. Abb.). Als Heizkörper stellen wir rechts und links 2 Orangensaftflaschen mit heißem Wasser rein. Achtung! Es ist gut, wenn man die heißen Flaschen auf ein Holzbrett,

Rost etc. stellt und nicht direkt auf Plastik, denn nicht jede Box hält das aus. Die Methode klappt prima, die Temperatur bleibt während der 3 Stunden ausreichend hoch.

Die Firma Yogotherm liefert zum Preis von DM 20,- eine ähnliche Käseibox, die wir getestet haben und empfehlen können, dabei ist eine ausführliche Beschreibung mit Rezepten (Bezug s. Anhang).

Die Wärmebox wird - wie wir noch sehen werden - in jedem Fall für die spätere Käseherstellung benötigt.

4. Starterkulturen aus Fermentkonzentrat

In Drogerien und Reformhäusern gibt es gefriergetrocknete Joghurt-Kulturen, bzw. konzentrierte Sauermilchkulturen. Thermosflasche oder Käseibox können auch beim Ansetzen aus diesen Ausgangsprodukten gute Dienste leisten.

Die Säuerung ist die eine Seite, die professionellen

Käsehersteller haben aber noch einen zweiten Trumpf in der Hand, den sie ebenfalls der Natur abgeschaut haben. Es ist eine Substanz, deren Namen Sie sicherlich kennen, wenn Sie eifriger Kreuzworträtsellöser sind. Lab heißt dieser in der Käseerei unentbehrliche Stoff.

Lab- das Wundermittel vom Kalb

Der eigentliche Zweck, warum die Kuh Milch gibt, ist das Ernähren ihrer Kälber. Der Mensch, der Schuft, klaut ihr die Milch, weil sie auch für ihn gesund und nahrhaft ist.

Das Kalb hat ein sehr aufwendiges Magensystem mit

mehreren Mägen, z. B. der Pansen, der Netzmagen, der Blättermagen und als letzten (vor dem Dünndarm) den Labmagen. Darin wird die Milch verdaut. Dabei hilft unsere schon angesprochene Substanz, das Lab. Es ist ein Enzym, das

durch seine Anwesenheit die Verdauung erheblich fördert. Das Lab bewirkt ein spontanes Gerinnen der Milch, die erste Vorstufe der Verdauung.

Durch das Gerinnen wird das wasserlösliche Kasein, die Hauptweiß-Komponente der Milch - das, was im Wasser der Milch gleichmäßig verteilt ist - in wasser-unlösliche Stoffe (Parakasein und Peptidanteil) verwandelt. Dadurch wird die Milch dick. Dieser Vorgang kann durch Säuerung aber auch durch Lab ausgelöst werden, das aus Kälbermägen und auch künstlich gewonnen wird. Wir empfehlen für unsere Rezepte nur das natürliche Kälber-Lab. Es gibt Kälber-Lab in Tablettenform in der Apotheke. Da-

bei stellte sich uns ein großes Problem. Da diese Tabletten nur für die professionellen Käsehersteller gedacht sind, ist die Dosis viel zu hoch. Eine Tablette beispielsweise reicht für 40 Ltr. Milch, viel zu viel für einen Hobby-Käsemacher. Die richtige Dosierung ist aber wichtig, denn zuviel Lab gibt bitteren Käse. Wir haben das Problem mit Hilfe eines deutschen Labherstellers gelöst.

Er stellt in Zukunft speziell für die Käserei in der heimischen Küche Labtabletten her, die auf die kleinen Mengen abgestimmt sind; 1 Tablette auf 2 Ltr. Milch oder 1/2 Tablette auf 1 Ltr. Milch. Er will sie auch in den Apothekenhandel bringen (s. Anhang).

Das Wichtigste ist Sauberkeit bei der Käserei. Alle Geräte und Schüsseln müssen gut gespült werden und danach noch einmal mit mindestens 80° C heißem Wasser abgespült werden. Die Schüsseln und das Gerät dürfen keinerlei Rückstände haben! Wir haben Ihnen

hier den Ablauf einmal aufgestellt, wie Sie fast bei jedem Käse vorgehen müssen. Allerdings kommt - je nach Käseart und laut Rezept - etwas hinzu oder es entfällt wieder. Doch diese Variationen finden Sie in den Rezepten ganz exakt.

15 Schritte zum Erfolg

Am Anfang müssen Sie alle Schüsseln sauber spülen, mit klarem Wasser, ca. 80° C heiß, nachwaschen, wie gesagt.

1. Sauberkeit

Jetzt folgt die Vorbehandlung der Milch - man nennt das - wie gesagt - pasteurisieren. Dazu wird die Milch in den Topf oder eine Schüssel gegeben und auf 70 bis 73° C ungefähr 30 Sekunden lang erhitzt. Achten Sie darauf: Ist die Temperatur zu hoch, oder kommt die Milch gar ans Kochen, dann können die Milchezucker, Fett- und Eiweißbestandteile darunter leiden.

Beim Erhitzen ist es wichtig, die Milch umzurühren, damit sie sich gleichmäßig erwärmt und der Rahm sich nicht als Haut absetzt. Anschließend wird die Milch auf die gewünschte Verarbeitungstemperatur heruntergekühlt. Das kann man z. B. im Wasserbad beschleunigen. Die Verarbeitungstemperatur ist abhängig vom Kulturtyp thermophil oder mesophil.

2. Pasteurisieren



Die Zugabe der Säuerungskultur (s. Seite 2f.) erfolgt zur Herstellung von Sauerquark. Wenn die Kultur stichfest geworden sein sollte, erst gut schütteln, damit sie sich wieder etwas verflüssigt. Die

Kulturmengen möglichst genau einhalten, da sonst Fehler bei der Käserei auftreten. Doch gibt es auch reine Lab-Käse, die ohne Säuerungskultur hergestellt werden. Näheres dazu im Rezeptteil.

3. Die Säuerungskultur

4. Zugabe von Lab

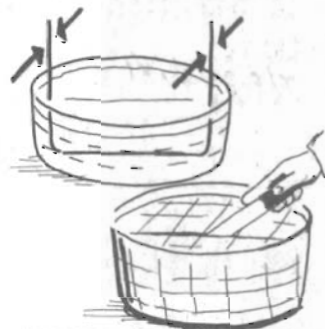


1 TABLETTE FÜR 2 L MILCH

Lab ist in Tablettenform erhältlich. Wir haben die speziellen Hobbythek-Labtabletten herstellen lassen (s. auch Seite 4.), die Sie entweder direkt bei der Firma Hauser (Adresse s. Anhang) bestellen können oder in der Apotheke erhalten, meist allerdings auf Vorbestellung; dazu den Apotheker darauf aufmerksam machen, daß der Artikel unter dem Stichwort "Hauser-Hobbythek-Labtabletten" in

der sogenannten Lauer Liste aufgeführt ist. Die Labtablette wird in etwas kaltem Wasser aufgelöst. Wenn die Labtablette sich vollständig aufgelöst hat, wird das Wasser in die pasteurisierte Milch gegeben, gut verrührt (mit Kochlöffel oder Schneebesen) und anschließend läßt man die Milch eindicken (etwa 1 bis 4 Stunden). Danach, während des Eindickens, die Milch nicht mehr rühren oder schütteln!

5. Eindickung Säuerung und 6. Schneiden



Die Starterkultur und die aufgelöste Labtablette gibt man in die lauwarme, im Wasserbad von der Pasteurisierungstemperatur runtergekühlte Milch, * auf 40 bis 42° C für thermophile Joghurtkulturen und reine Labkulturen * auf 20 bis 32° C für mesophile Sauermilchkulturen.

Die eingedickte Milch nennt der Fachmann Gallerte, da die Milch dann steif und etwas gallertartig ist. Diese Gallerte wird in Würfel geschnitten mit dem Messer oder einem u-förmig gebogenen Draht; der Fachmann hat dazu eine Käseharfe. Eine solche Käseharfe brauchen wir allerdings nicht. Je nach Käseart wird die Gallerte in verschieden große Würfel geschnitten; bei Frischkäse größere, bei Hart-

Dieser Temperaturbereich muß möglichst über 2 bis 3 Stunden konstant gehalten werden, dazu benötigt man die Käsebox á la Hobbythek (s. Seite 4.). In dieser Zeit dickt die Milch ein und wird (mit Ausnahme reiner Labkulturen) sauer (sog. Dickungszeit).

Käse kleinere. Zuerst schneidet man mit dem u-förmig gebogenen Stahl- oder Kupferdraht (Stärke etwa 1 bis 2 mm) die Gallerte horizontal in einige Schichten, jeweils durch Verlagerung in der Tiefe. Anschließend mit einem Brotmesser die Gallerte kreuz und quer in der Senkrechten trennen und zwar bis zum Boden, so daß Würfel entstehen. Das nennt man den Bruch.

7. Absetzen der Gallerte

Das Absetzen ist das Stehenlassen der geschnittenen Gallerte (d. h. dem Bruch), damit sich die Flüssigkeit - Molke genannt - absetzen kann, auch aus dem Inneren der Würfel. Dazu läßt man den Bruch ca. 5 Min. stehen. Die Molke ist eine wasserähnliche Flüssig-

keit und enthält noch Milchsucker, Spurenelemente und Vitamine. Übrigens: Molke ist eines der natürlichsten und billigsten Hautpflegemittel. Probieren Sie es mal ruhig aus, Sie werden sehen, Molke macht die Haut zart und weich.

8. Das Verziehen des Bruchs und das Trennen der Molke

So heißt das vorsichtige Bewegen der Bruchmasse. Denn um den Molkeaustritt zu erhöhen, wird der Bruch leicht bewegt, d. h. verzogen. Dabei ist es wichtig, daß er nicht weiter zerkleinert wird. Sie bewegen den Bruch deshalb vorsichtig und langsam beispielsweise mit einem festen Schaber oder einem breiten Pfannenmesser. Danach lassen

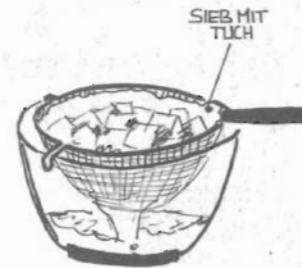
wir das Ganze noch ca. 5 Minuten stehen, da jetzt noch weitere Molke aus dem Bruch rauskommt. Alsdann muß man die Molke ablaufen lassen. Das geschieht am besten durch ein normales Küchensieb, in das wir ein feinmaschiges Baumwoll- oder Leinentuch gelegt haben. Ein Küchentuch, eine Windel oder ein großes Taschentuch kann da gute

Dienste leisten; in jedem Fall sollte das Tuch vorher mit kochendheißem Wasser, aus hygienischen Gründen, überbrüht werden. Das Ablaufen braucht jetzt seine Zeit, man kann alles über Nacht geschehen lassen, wenn man Quark haben will.

Wer den Vorgang beschleunigen will, kann das Tuch auch vorsichtig auspressen oder auswringen, aber Vorsicht:

nicht zu kräftig, sonst läuft zuviel Käseweiß mit aus.

Wenn man den Quark als Grundsubstanz für andere Käse verwerten will, dann sollte er nicht trocken sein; es reicht dann, ihn nur grob ablaufen zu lassen. Bei einigen Käsesorten gibt man den Bruch direkt in die - ebenfalls mit einem Tuch ausgekleidete - Käseform.



Das Ausformen des Bruchs geschieht in durchlöcherter Käseformen, die mit einem kleinen Tuch ausgefüttert sind (s. Punkt 10). Entweder man gibt den feuchten, vorabgelaufenen Quark in die Form und drückt die Käsesubstanz mit einem Löffel überall kräftig

ein, oder man füllt mit einem Schaumlöffel den Bruch mit reichlich Molke direkt in die Käseform. Beides bewirkt ein gutes Zusammenwachsen des sogenannten Bruchkorns. Die Molke muß leicht ablaufen können, deshalb brauchen wir eine zweckmäßige Form.

9. Das Formen

Die Form läßt sich relativ leicht aus Salat-, Quark- oder Margarinebechern bzw. aus stabileren Gefrierbechern usw. herstellen. Je nach Käsemenge kommen da 250-, 500-, 1000-Gramm-Gefäße in Betracht, die nicht zu konisch sein sollten, um den Käsekörper nicht zu verformen, wenn er in der Form gewendet wird.

Der Becher erhält mit einem kleinen Vorstecher oder Dorn möglichst viele Löcher; das geht sehr einfach auf einer weichen Unterlage, - einem Stück Styropor oder Teppichboden - so im Abstand von ca. 0,5 bis 1 cm kommen die

Löcher in die Becherwände, in den Boden, auch der Deckel sollte gelocht werden, dann verschließt man den Becher, so läßt sich später der Käse spielend leicht wenden, ohne ihn anfassen zu müssen. Diese Methode á la Hobbythek haben wir entwickelt, weil uns das hygienischer erscheint. Dazu muß er allerdings nach kurzer Zeit (2 bis 3 Stunden) aus dem Tuch herausgeholt werden; dann ist der Käsekörper zwar noch sehr weich, er hält aber schon ausreichend zusammen, so daß er aus dem Tuch geschält werden kann.

10. Die Käseform

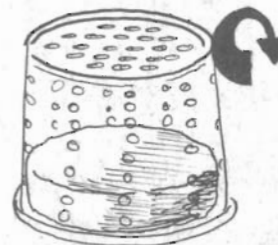


Das Wenden bewirkt, daß die Restmolke besser abfließt und der Käse eine gleichmäßige Form erhält. Ohne diesen Arbeitsgang würde der Käse unten zu naß und oben zu trocken werden. Wir empfehlen - wie gesagt - die unter Punkt 9 beschriebene Methode. Sie hat den zusätzlichen Vorteil, daß der Käsekörper eine glatte, ebene Oberfläche bekommt. Im Anfangsstadium läßt er sich nämlich noch gut mit einem Löffel in die Form drücken und egalisieren. Wenn man mit dem Tuch wendet,

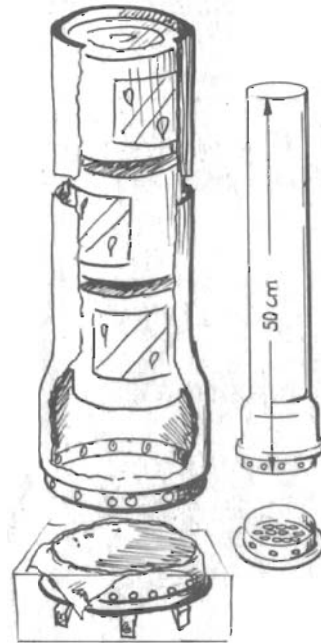
dann darauf achten, daß die Falten des Tuches keine zu großen Unebenheiten bringen, besonders dort, wo es zusammengeklappt wird. Am besten, Sie schneiden das Tuch so zurecht, daß es nicht zu weit übersteht.

Nach 12 bis 24 Stunden läuft von selbst keine Molke mehr ab. Sie können den Käse nun als Frischkäse bereits verspeisen; andere Käsesorten, wie Sie aus unseren Rezepten ersehen, müssen weiter entmolkt werden durch Pressen.

11. Das Wenden



12. Das Pressen des Käses



Die Molkereien haben dazu große und teure Maschinen, die weder in Ihre Küche passen, noch daß man sich diese leisten könnte. An diesem Punkt standen wir auch vor einem fast unlösbaren Problem. Und das hieß für uns eine Lösung zu finden. Denn die Presse ist für manchen Käse unentbehrlich. Erstens, damit die überflüssige Molke schneller austritt und zweitens müssen alle Schnitt- und Hartkäse sowieso gepreßt werden, damit sie etwas werden - eine feste Konsistenz erhalten.

Wir suchten und fanden eine preiswerte Lösung: Im Baustoffmarkt entdeckten wir ein Plastikrohr mit 10 cm Durchmesser und von 50 cm Länge - kurz - ein ganz normales Abflußrohr (s. Abb.). Dazu einen entsprechenden Abschlußdeckel, der sich als ideale Käseform eignet. Das ganze kostet ein paar Mark und wird eine hervorragende Presse. Damit die ausgepresste Molke ablaufen kann, muß der Boden des Deckels und auch der Rohrfuß oder Falz mit einem kleinen Bohrer durchlöchert werden, so wie in der Abbildung. Wenn der Fuß der Presse mit ca. 20 bis 30 Löchern - nicht zu groß - (Bohrer 2 bis 3 mm Durchmesser) versehen ist, wird das Rohr, unsere

Hobbythek-Käsepresse, noch einmal heiß ausgewaschen. Als Press-Stempel verwenden wir Konservendosen, gefüllte 1-Literdosen. Je nach Käseart brauchen wir mehr oder weniger Dosen. Es reichen im Regelfall zwischen 2 und 5. Je härter der Käse, desto mehr Dosen brauchen wir. Damit die ausgepresste Molke gut ablaufen kann, stellen wir die Presse mit der Füllung auf kleine Kanthölzchen in eine flache Schale. So läuft die Molke prima ab (s. Abb.).
Noch etwas: Um den Käse zu pressen, schlagen wir den vorgeformten Käsekörper in ein kleines Tüchlein, das wir oben sehr sorgfältig und möglichst glatt einschlagen, damit die Tuchränder nicht zu sehr in den Käse drücken und damit auch die Oberfläche glatt wird. Am besten eignet sich dafür ein feinmaschiges Tüchlein, z. B. ein Taschentuch aus Batist oder Hemdenstoff usw. (s. Punkt 8). Das Tuch sollte möglichst wieder auf die richtige Größe zugeschnitten werden, damit nicht zu viel Stoff übersteht. Falls sich doch Unebenheiten am Käsekörper gebildet haben, mit dem Messer gerade schneiden. Die Presszeiten und der Druck stehen in den Rezepten. Generell, je nach Käseart, 2 Stunden bis einige Tage.

13. Salzen des Käses



14. Die Käse- reifung

Bestimmte Käse, wie die Hart-, Schnitt und Weichkäse müssen ins Salzbad. Nur die Frischkäse kommen größtenteils ums Salzen herum. Das Salzen gibt nicht nur eine geschmackliche Komponente, sondern es ist auch unbedingt für die Haltbarkeit erforderlich. Der Käse wird im Salzbad gesalzen, dazu bitte vorher aus der Form nehmen. Das Salzbad: 150 bis 200 g Kochsalz wird in 1 Ltr. Wasser verrührt, das ergibt eine 15 bis 20-%ige Lösung. Der Käse muß vollständig im Salzbad

schwimmen und dabei einmal gewendet werden. Die Zeiten des Salzens entnehmen Sie den Rezepten. Das Salzwasser kann mehrmals verwendet werden. Wenn man es über Wochen lagert (z. B. in einer Flasche im Kühlschrank), vor Gebrauch kurz aufkochen lassen, um evtl. Keiminfektionen vorzubeugen. Wichtig: Camembert und andere Käse nicht im gleichen Salzbad salzen. Der Camembert-Schimmel wächst sonst auch auf den anderen Käsetypen.

Dies, verehrte Leser, ist auch das schwierigste Kapitel der Käseherstellung. Es wird nicht

immer auf Anhieb gelingen; auch bei uns hat's am Anfang nicht immer geklappt. Ver-

Illern Sie aber nicht den Mut, der Käse ist in der Regel, auch wenn's mal schiefgeht, genießbar, er bekommt sogar manchmal eine besondere Note. Richtig verderben kann gesäuerter Käse kaum, auch wenn er manchmal etwas strenger riecht; denken Sie nur an Mainzer, Harzer oder Romadur, sie schmecken auch mit ihrem starken Geruch sehr gut. Gelegentlich bilden sich auch Schimmel. Diese Fremdschimmel (Grauschimmel, schwarze, rosa Schimmel etc.) können auftreten, wenn beispielsweise die Lagertemperatur, Luftfeuchtigkeit oder der Salzgehalt im Käse nicht entsprechen. Verschimmelter Käse sollte nicht mehr verzehrt werden. Um dieser Situation vorzubeugen, den Käse während der Reifung ständig kontrollieren. Zeigt sich die geringste Schimmelbildung Gegenmaßnahmen treffen: Den Schimmelansatz am Käse unter fließendem Wasser abwaschen, mit Tuch bzw. Papiertuch abtrocknen und danach den Käse nachsalzen, d. h. gleichmäßig mit Salz bestreuen.

Für Edelpilzkäse, z. B. für Camembert, ist ein rein weißer Schimmel charakteristisch. Voraussetzung ist natürlich eine besonders hygienische Arbeitsweise bei der Käseherstellung.

Im Prinzip unterscheiden sich die meisten Käse nach der Art der Reifung. Entscheidend sind **Reifungstemperatur** (a), **Luftfeuchtigkeit** (b) und **Reifezeit** (c). Die Käsereien haben dafür eigene exakt klimatisierte Räume. Dies geht in der Wohnung natürlich nicht und da kann's erste Schwierigkeiten geben.

a) Um die richtige Temperatur zu finden, muß man ein wenig suchen. Mit einem Raum-Thermometer mißt man am besten an verschiedenen Stellen der Wohnung über einige Zeit die Temperatur. Von der Küche, über die gute Stube bis in den Keller gibt's be-

stimmt einige Plätze, wo man die richtige Lagerungstemperatur vorfindet. Am einfachsten sind Käse, die im Kühlschrank reifen (s. Crescenza).

b) Die Luftfeuchtigkeit erreichen wir durch einen Trick. Wir packen den Käse zum Reifen in eine Plastikbox oder Schüssel und decken sie mit einem Deckel oder einer porösen Cellophanfolie (Frischhaltefolie) ab. In den Deckel sollten einige kleine Luftaustauschlöcher reinkommen. Es gibt auch Boxen, bei denen der Deckel so aufgesetzt werden kann, daß ein kleiner Lüftungsschlitz übrigbleibt; diese sind besonders gut geeignet.

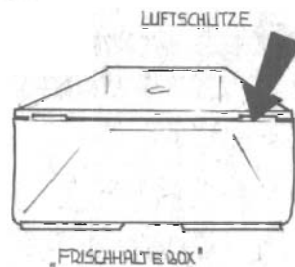
Sie müssen da ein wenig experimentieren, man muß das persönlich in den Griff bekommen.

Die Luftfeuchtigkeit stellt sich dadurch ein, daß wir unten ein klein wenig Wasser in die Box geben, nur ein paar Spritzer genügen, denn die Verdunstung ist gering.

Damit der Käse rundherum reift, muß er auf ein Rost gelegt werden. Das Rost können Sie aus Kanthölzchen selbst herstellen (s. Abb.) oder Sie nehmen einen nicht zu grobmaschigen Topfuntersetzer aus nichtrostendem Metall, Kunststoff oder Holz; er muß natürlich in die Frischhaltebox reinpassen.

Als Anhaltspunkt: Normalerweise benötigen Weich- und Schimmelkäse, wie beispielsweise Camembert, 17 bis 20° C Lagertemperatur und ca. 80 % Luftfeuchtigkeit; härtere Käse (Chester, Edamer) benötigen in der Regel niedrigere Lagertemperaturen 10 bis 12° C bei ca. 90 % Luftfeuchtigkeit.

c) Bei der Reifezeit gibt es naturgemäß große Unterschiede. Je härter der Käse, umso länger der entsprechende Zeitraum. Camembert braucht bis zu 1 bis 3 Wochen, Chester 1 bis 2 Monate usw.



15. Die Pflege während der Reifung

Werfen Sie täglich ein Auge auf den reifenden Käse. Wenn sich Schimmel bildet (mit Ausnahme Camembert), dann die unter Punkt 14 beschriebene Reinigung; vergessen Sie auch nicht, gelegentlich die Temperatur zu kontrollieren. Von Zeit zu Zeit das Wasser, das sich zur Feuchtigkeits-Regulierung unten in der Box befindet, erneuern, weil es trotz Abdeckung wegen der Luftzir-

kulation stets etwas verdunsten muß. Im übrigen werden Sie feststellen, daß vom Käse keine Geruchsbelästigung ausgeht.

So, das ist der General-Fahrplan, nach dem Sie arbeiten sollten. Die Unterschiede in der Behandlung der verschiedenen Käse finden Sie in den Rezepten. Doch generell können Sie sich nach diesem Fahrplan richten.

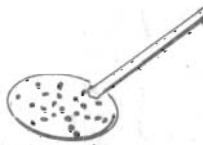
Geräte für die Käserei



VORSTECHE



KÜCHENSIEB



SCHAUMLÖFFEL

Hier ein kleiner Überblick über Geräte, die Sie sich möglicherweise für die Heimkäserei anschaffen bzw. herstellen müssen, sofern Sie sie nicht schon im Haushalt haben, wie z. B.:

- * Plastik- oder Edelstahlschüsseln
- * Brot- oder Fleischmesser
- * Schüssel mit daraufpassendem Sieb
- * feine Baumwolltücher (Batist-Taschentuch oder Küchentuch oder feinstmaschiger Baumwollstoff (von weißen Hemden, Windeln, Verbandgaze usw.))
- * Plastikbecher für die Käseform (s. Punkt 10)
- * Vorstecher, wie man ihn zum Vorstechen von Holzverschraubungen verwendet (um Löcher in die Plastikbecher zu kriegen)
- * Pfannenmesser (Plastik zum Wenden des Bruchs)
- * Schaumlöffel
- * Schöpfkelle
- * Meßbecher
- * Plastik-Frischhaltebox mit Topfuntersetzer
- * Camping-Thermobox bzw. Yogurthermbox (s. S. 11)

Das sollten Sie anschaffen bzw. herstellen:

- * Milch-Thermometer: Hier empfiehlt sich z. B. ein aus seiner Hülle herausgenommenes Einmach-Thermo-

Nur Joghurt: aber oho

Wie man Joghurt macht, haben wir schon beim Ansetzen der Säuerungskultur - der Starter für alle Käsearten - kennen-

meter (0 bis 110° C). Am besten eignet sich aber ein spezielles Milch-Thermometer, das wir im Handel entdeckt haben. Es wird von der Firma Krups hergestellt und ist normalerweise Bestandteil der Joghurtmaschine dieser Firma; sie hat sich aber auf unsere Veranlassung bereit erklärt, es auch einzeln in den Handel zu bringen. Fragen Sie also beim Kauf nach dem Austausch-Thermometer des Krups-Joghurt-Apparates. Es dürfte so DM 6,- bis DM 8,- kosten, ist aber sehr praktisch.

- * Holzleiste: ca. 0,5 bis 1 cm im Quadrat, 1 m lang in 10 cm Stücke zerteilt (als Untersetzer für Presse und Käse). s. Punkt 11 und 13, Seite 7.
- * genormtes Abflußrohr mit Abschlußdeckel (PVC, 10 cm Durchmesser, 50 cm lang (für die Presse). Sie läßt sich auch gut als Obstpresse bzw. Kelter verwenden. Dazu gehören als Preßstempel 5 gefüllte (wegen des Gewichts) 1-Ltr.-Konservendosen, s. Punkt 12, Seite 8.

Und jetzt geht es zu den verschiedenen Käsearten. Fangen wir mit dem einfachsten an, mit dem Joghurt. Dann geht's an den Quark: Joghurt- und Sauermilchquark. Übrigens sind das die beiden Frischkäsearten, von denen man zu allen weiteren Käsesorten kommt.

gelernt (s. Seite 34). Das geht auch mit käuflichen Joghurtmaschinen, die aber teuer sind.

Joghurt entsteht unter Einwirkung thermophiler Milchsäure-

Rezepte und nochmals Rezepte

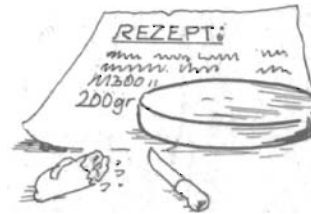
bakterien. Wenn Sie keine käuflichen, gefriergetrockneten Kulturen verwenden, dann machen Sie es folgendermaßen:

- * 1 Ltr. Milch (Säuerungstemperatur 40° C)
- * Zugabe von 5 EQLöffeln Starterjoghurt (käuflich oder unser Säurestarter s. Seite 3.)
- * Wenn Sie die energiesparende Kühl- oder Campingbox (Wärmebox á la Hobbythek) zum Warmhalten verwenden, dann sollten Sie wieder rechts und links in 2 Flaschen (z. B. Orangensaftflaschen) kochendheißes Wasser mit eingießen, das ist dann - wie gesagt - die Heizung, die die Milch auf Temperatur hält (s. Seite 4.). Als Milchgefäß nehmen Sie am besten einen kleinen Topf bzw. einen 1-Ltr.-Plastikbecher oder auch mehrere Joghurt-Kleinbecher, die Sie überein-

ander stapeln. Diese Art der Joghurtbereitung ist der mit der Thermosflasche vorzuziehen, weil die Gallerte beim Ausgießen nicht zerstört wird, der Joghurt bleibt fest auch ohne Gelatine, die meist zur Stabilisierung im käuflichen Joghurt enthalten ist.

Nach der Säuerungszeit von ca. 3 bis 4 Stunden sollten Sie den Joghurt aus der Box herausnehmen und abkühlen lassen. Danach, wenn er nicht sofort verspeist wird, in den Kühlschrank, sonst kann er zu sauer werden.

Im Prinzip kann man aus diesem Joghurt auch Quark gewinnen, indem man die Molke ablaufen läßt. Da die Joghurtmasse aber relativ dünn und instabil ist, läuft zuviel Milch-Eiweiß mit ab. Deshalb empfiehlt sich, eine feste Gallerte herzustellen. Dies gelingt auf natürlichem Weg durch Zugabe von Lab.



Dieser Quark schmeckt sehr frisch und milder als herkömmlicher Quark, der auf Basis von Dickmilchkulturen entsteht.

- * 1 Liter Milch (40° Säuerungstemperatur)
- * Zugabe von 5 EQLöffeln Starterjoghurt
- * 1/2 Tabl. Lab - in wenig Wasser auflösen und unterrühren
- * In Wärmebox á la Hobbythek 2 Stunden eindicken lassen
- * Schneiden der Gallerte in 2 bis 3 cm dicke Würfel - 5 Minuten absitzen lassen

- * Verziehen und 5 Minuten absitzen lassen
- * Bruch in Sieb - mit Tuch ausgelegt - füllen
- * Molke ablaufen lassen, über Nacht, oder
- * Tuch vorsichtig auspressen, bis richtige Feuchtigkeit, wie man es vom Quark kennt.

Der Quark kann mit Kräutern, Früchten und Sahne angerührt werden. Bevorzugt man Quark mit stärker saurem Geschmack, Zeit in der Wärmebox um 1 bis 2 Stunden verlängern.

Joghurt-Lab-Quark mal was anderes

Dies ist der Quark, wie man ihn kennt und wie er käuflich ist, er schmeckt selbstgemacht unseres Erachtens besser. Außerdem kann man ihm, wenn man will, durch Zugabe von Lab eine besondere Note geben. Er entsteht auf der Basis von Dickmilch, also mit mesophilen Milchsäure-Bakterien.

- * 1 Ltr. Milch (25° C)

- * 5 Löffel Starterkultur (Sauermilchkultur in 25° C warme Milch einrühren
- * wenn man will: 1/2 Tabl. Lab aufgelöst untermischen
- * Bei Zimmertemperatur ca. 8 bis 10 Stunden eindicken lassen
- * Schneiden der Gallerte und weiter wie beim Joghurtquark

Sauermilch-quark- auch mal selbstgemacht

Lab-Quark: Quark ohne Säuerung

Dieses Rezept ist eigentlich durch Zufall entstanden. Wir vergaßen mal das Zufügen der Säuerungskultur. Wir beobachteten mit Erstaunen, daß die Milch trotzdem dick wurde, es entstand eine stabile Gallerte. Der Quark daraus schmeckte überhaupt nicht säuerlich - konnte er ja auch nicht, denn das Eindicken geschah nur mit dem Enzym Lab, ohne Milchsäurebakterien. Es entsteht eine Süßgerinnung ohne Abbau des Milchzuckers zu Säure. Später erfuhren wir, daß dieser Quark - eine Art Hüttenkäse - zur Zeit in Amerika richtig in Mode ist. Er ist in der Körnung etwas grob und läßt sich beliebig verfeinern mit Salz, Sahne und Kräutern, Vanillezucker, Likör oder Früchten; evtl. auch mit Zitronensaft etwas angesäuert, ist er für Liebhaber eine Delikatesse. Probieren Sie's doch mal aus. Labkäse ist, weil nicht sauer, schlechter haltbar als Sauerquark und deshalb zum alsbaldigen Verzehr bestimmt und muß gekühlt aufbewahrt werden. Hier das Rezept:

- * 1 Ltr. Milch (32° C)
- * 1 1/2 Eßlöffel Zitronensaft
- * 1/2 Tabl. Lab auflösen und bei 32° C eine Stunde in Wärmebox eindicken lassen
- * Schneiden der Gallerte und weitere Bearbeitung wie beim Joghurtquark
- * Sie erhalten einen, dem Hüttenkäse ähnlichen, etwas groben Quark, der in der Regel, auch dann, wenn Sie ihn mit Früchten verfeinern, gesalzen werden sollte, sonst schmeckt er für unseren Geschmack etwas fade.

Achtung! Beim Arbeiten mit Lab kann folgender Fehler auftauchen: Der Käse schmeckt bitter. Das kann passieren und das ist uns auch immer wieder mal passiert. Der Grund hierfür ist, daß man eine zu hohe Labmenge genommen hat. Die Labtabletten sind sehr exakt dosiert. Nehmen Sie also immer genau die vorgeschriebene Menge Milch, dann kann nichts schiefgehen.

und Zitronensaft versetzen. Dann mit ein wenig Honig und viel italienischem Amaretto-Likör verquirlen. Schmeckt sehr exotisch mit kräftigem Mandelgeschmack. Probieren Sie's doch mal.

Labquark: Rosario's Ricotta

Rosario ist ein Südtaliener, der in München einen kleinen Delikatessensladen unterhält; von ihm erhielten wir folgendes Rezept:
Reiner Labquark (ohne Säuerung) mit einer Prise Salz

Frischkäse - ein Gedicht

Joghurt-Lab-Quark, Quark, Sauer Milch und süßer Lab-Quark ist Frischkäse. Bevorzugen wir Frischkäse mit einem höheren Fettgehalt, muß noch süße Sahne zugegeben werden. Dabei gibt es 2 Möglichkeiten. Entweder vor der Säuerung und Eindickung die Sahne zufügen, oder nachher unter den Quark gleichmäßig unterrühren.
Hier das Rezept:

- a) 1 Ltr. Milch, + 125 ml (1/4 Ltr.) Sahne zu Joghurt-, Sauer Milch- oder Lab-Quark verarbeiten oder:

- b) In Quark aus 1 Ltr. Milch, 125 ml Sahne unterrühren, etwa 1/2 Stunde stehen lassen
- * Der Sahnequark kann jetzt weiter entwässert werden, dazu behandeln wie unter Punkt 9 und 10, Seite 7. beschrieben
 - * Wenn der Frischkäse fester werden soll, kann er auch gepreßt werden, s. Punkt 11 bis 13, Seite 7:ß Pressen Sie etwa 1 bis 3 Stunden bei 3 bis 5 kg (3 bis 5 Dosen), je nach gewünschter Streichfähigkeit. Um schnittfähigen Käse zu erhalten, Preßdauer verlängern (ca. 5 Stunden).

Der Sahnequark kann vor dem weiteren Entwässern auch verfeinert werden zu einer Art "französischem Frischkäse *fines herbes*" oder auch **Knoblauchkäse**.

Lassen Sie da Ihre Phantasie ein wenig spielen. Mischen Sie unter den Sahnequark getrock-

nete oder frische Kräuter und Gewürze. Z. B. Salz, Pfeffer (auch grüner), Petersilie, Dill, Schnittlauch, Boretsch, kleingepresste Knoblauchzehen usw. und entmolken Sie den Quark in der Käseform oder der Presse so, daß er gerade noch streichfähig ist.

Frischkäse "nach Tatrenart à la Francaise"

Der italienische Mozzarella-käse ist ein besonders milder Labkäse, der sich aber wegen der fehlenden Säuerung nicht gut aufbewahren läßt. Deshalb ist er hier in Deutschland nicht häufig zu kaufen. Ein dem Mozzarella ähnlicher Käse läßt sich aber mit der von der Hobbythek entwickelten Technik sehr leicht herstellen:

- * Labquark aus 1 - 2 Ltr. Milch

- * entwässern und formen (Punkt 8 bis 12)
- * Pressen in Hobbythek-Presse 2 bis 3 Std. / 4 bis 5 kg
- * 1 Std. in Salzlösung (1,5 %) einlegen

Zum alabaldigen Verbrauch bestimmt, bestenfalls 3 bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Mozzarella schmeckt sehr gut mit Tomaten und einer mild-gewürzten Olivenöl-Essigmischung, wichtiges Gewürz: Basilikum.

Frischkäse: Typ Mozzarella

Dies ist ein würziger, frisch schmeckender italienischer Weichkäse, der den großen Vorteil hat, im Kühlschrank problemlos zu reifen. Er ist pastenartig weich, ohne Rinden- oder Schimmelbildung.

- * Aus 2 Ltr. Milch herstellen (Punkt 1 bis 5)
- * 10 Eßlöffel Joghurtkultur bei 40° C Säuerungstemperatur in der Wärmebox 1 Stunde vorsäuern
- * Zugabe von 1/2 Tabl. Lab
- * Dickungszeit: 30 bis 40 Minuten
- * Schneiden der Gallerte in 2cm große Würfel (Punkt 6, Absitzen lassen, verziehen Punkt 7 und 8)

- * Ruhenlassen des Bruchs 1/2 Stunde
- * Zerkleinern des Bruchs in 1cm-Würfel
- * Abfüllen in Plastikform (Becher ca. 1 Ltr. Volumen, (Punkt 9 und 10)
- * Molkeablauf 24 Stunden (24 bis 26° C oder Raumtemperatur), dabei 3 bis 5 mal wenden (Punkt 11)
- * Salzen im Salzbad (Punkt 13) 3 Stunden
- * Käse auf Rost abtropfen lassen, ca. 3 Stunden, dabei einmal wenden
- * Reifung (Punkt 14) 8 Tage im Kühlschrank (6 bis 8° C) in Frischhaltebox reifen lassen; alle 2 Tage wenden.

Weichkäse: Typ Crescenza

Er ist nicht einfach herzustellen, aber probieren Sie's mal aus. Besonders schwierig ist es, den richtigen Reifegrad zu erhalten, es wird kaum gelingen, das Käseinnere nach französischer Camembertart "richtig zähflüssig" zu bekommen. Er schmeckt aber auch ohne hundertprozentige Reifung. Wenn er zu warm gelagert wird, nimmt er häufig einen etwas strengen Geruch

an, er ist aber voll genießbar. Probieren geht hier jedenfalls über studieren.

- * Ausgangsmenge: 2 Ltr. Milch

Bearbeiten wie unter Punkt 1 bis 5 beschrieben. Camembert benötigt eine Sauermilchkultur (32° C) und einen entscheidenden Zusatz:

Das Typische am Camembert ist die Edelpilzkultur, die nur außen wächst. Beim

Weichkäse: Typ Camembert

Säuerungsansatz (Punkt 3) muß deshalb zusätzlich mit entsprechendem Edelschimmel geimpft werden. Man schabt mit einem Messer ca. 3 bis 5 cm² Schimmelfläche von einem gekauften, noch relativ frischem, Camembert ab und mischt sie mit in die auf 32^o C heruntergekühlte Milch. Achten Sie darauf, daß sie parallel keine anderen Käsesorten herstellen, insbesondere nicht mit denselben Geräten, sonst verfolgt Sie der Camembertschimmel auch in der anderen Käsesorte, denn der Edelschimmel verbreitet sich schnell. In jedem Fall die Geräte nachher gut reinigen.

- * 2 Ltr. Milch
- * 8 Eßlöffel Sauermilch Kultur
- * 3/4 Tabl. Lab
- * Schimmel 3 bis 5 cm²
- * Dickungszeit: 60 bis 70 Minuten
- * Gallerte in 2 bis 3 cm Würfeln schneiden (Punkt 6)
- * Mehrfaches Verziehen des Bruchs (3 x 5 Minuten

- stehen lassen (Punkt 8)
- * Weiter wie Punkt 9 bis 10, in eine Form, die mit Tuch ausgelegt ist. 24 Std. in der Form lassen und mehrfach wenden (pressen nicht erforderlich); die Käsemasse kann auch in 2 kleinere Formen abgefüllt werden
- * Salzen (15 % Lösung 20^o C eine Stunde lang 1 mal wenden
- * Abtropfen lassen ca. 4 Std. (20 bis 24^o C)
- * Käsureifung (wie Punkt 14) 2 Tage bei ca. 18^o C, danach 12 bis 16^o C, alle 2 Tage wenden, Reifungszeit: 8 bis 14 Tage je nach persönlichem Geschmack.

Mit dem Camembert brauchen Sie Geduld. Der Schimmel kommt erst nach 4 bis 6 Tagen. Und desto glatter die Oberfläche, desto gleichmäßiger der Schimmel. Das Wichtigste jedoch bei der Camembertherstellung ist das saubere Arbeiten.

Allgäuer Bauernkäse

Hier handelt es sich um einen halbfesten Schnittkäse, den Sie so nirgends kaufen können - ein altes Familienrezept aus dem Allgäu. Er schmeckt sehr würzig und kräftig.

- * 3 Ltr. Milch als Ausgangsmenge, behandeln wie unter Punkt 1 bis 5 beschreiben. Säuerungskultur mesophil (6 Eßlöffel Sauermilchkultur),
- * Säuerungstemperatur: 32^o C; eine Stunde vorsäuern, dann erst
- * 3/4 Tabl. Lab
- * Dickungszeit: 1 Stunde
- * Gallerte wird nicht geschnitten, sondern mit Kochlöffel kräftig gerührt

- * Ausschöpfen in mit Tuch ausgelegte durchlöcherter Form (Punkt 8 und 9), (1 Ltr. Formgefäß)
- * Molke 12 Std. ablaufen lassen,
- * dabei ca. 4 mal wenden (Punkt 11). Wenn der Käsekörper stabile Form besitzt, kann das Tuch entfernt werden
- * Salzen im 15 %-igen Salzbad bei 12^o C (Punkt 13), 2 Std.
- * Auf Rost abtropfen lassen, ca. 2 Stunden
- * Reifung 2 Tage bei 17 bis 20^o C und anschließend 14 bis 20 Tage bei 10 bis 12^o C (s. Punkt 14 und 15). Alle 2 Tage wenden.

Schnittkäse: Typ Edamer

- * 3 Ltr. Milch als Ausgangsmenge bearbeiten wie Punkt 1 bis 5 (Säuerungskultur mesophil (d. h. Dickmilchbasis, Säuerungstemperatur 32^o C)
- * 6 Eßlöffel Säuerungskultur

- * 1 1/4 Tabl. Lab
- * Dickungszeit: 1 Stunde
- * Schneiden der Gallerte auf 1 bis 2 cm Würfel (Punkt 6)
- * Nach Verziehen Bruch 5 Minuten stehen lassen, dann ca. 30 Prozent

- Molke abschöpfen (0,7 bis 1 Ltr.)
- * entsprechende Menge frisches, warmes Wasser (38° C) wieder dazugeben, nochmals verziehen, 5 Minuten stehen lassen, wieder abschöpfen und das ganze einmal wiederholen
 - * Weiter wie Punkt 9 bis 15. Pressen bei 3 kg Belastung: 1 bis 2 Stunden, wenden, dann mit 5 kg 8 Stunden pressen
 - * Salzen, ca. 30 Minuten salzen im Salzbad, 15 Prozent, bei 16° C 5 Stunden lang, dann; Käse 2 Std. ablaufen und trocknen lassen (bei Zimmertemperatur), reifen lassen in Reifungsbox, 3 bis 4 Wochen bei 10 bis 14° C. Käse mit längerer Reifungszeit können Schimmel ansetzen. s. Punkt 14 und 15.

- * Ausgangsmenge 2 Ltr. Milch bearbeiten wie Punkt 1 bis 5 (Milchkultur bei 32° C)
- * Schneiden der Gallerte in 1 cm große Würfel. Dann Nachwärmen auf genau 38° C, dabei mit Kochlöffel rühren, Temperatur unter Rühren ca. 50 bis 60 Minuten
- * Ausgangsmenge 2 Ltr. Milch, Bearbeitung wie Punkt 1 bis 5
- * 32° C Säuerungstemperatur
- * Säurekultur: 4 Eßlöffel Sauermilchkultur
- * Vorsäuern: 1 Std.
- * Labzugabe: 1 Tablette
- * Dickungszeit: 30 bis 40 Minuten
- * Schneiden der Gallerte in 1 cm große Würfel
- * Nachwärmen auf 38° C, dabei mit Kochlöffel rühren
- * 1 Stunde auf 38° C halten, häufig rühren; Bruchkörner dürfen nicht zusammenkleben
- * Molke durch engmaschiges Sieb oder Tuch abgießen
- * Käsebruch (körnig) salzen: 10 g Salz im Bruch verrühren
- * Gesalzener Bruch in Abschlußdeckel der Hobbythek-Pressen, der mit Tuch ausgelegt wurde, geben
- * Pressen mit 4 bis 5 kg Belastung 15 bis 20 Stunden; dabei ca. 4 x wenden
- * Reifung bei 10° C 1 bis 2 Monate (ca. alle 5 Tage wenden; gelegentlich Oberfläche mit Salz leicht bestreuen (Schutz vor Schimmelbildung).

Tröstliches: Diese Rezepturen wirken auf den ersten Blick aufwendig; prinzipiell sind sie es gar nicht. Ganz gemütlich - Schritt für Schritt - entstehen diese Käse. Was die genauen Zeitangaben betrifft, sollten Sie nur in der Anfangsphase in etwa eingehalten werden. Beispielsweise kommt es beim Wenden oder der Zeit für's Salzbad nicht auf die Sekunde an. Wer sich also den Wecker um 3 Uhr 17 Minuten stellt, um seinen Käse zu wenden, ist selbst schuld!

Viel Spaß und guten Appetit!

Hartkäse: Typ Chester

Hobbythek-Labtableten (s. Seite 6.) erhalten Sie in Drogerien und Apotheken (Preis nicht gebunden). Sie können Sie aber auch direkt beim Hersteller bestellen und zwar bei der Firma Josef Hauser, Wilhelm-März-Str. 1, 8901 Ottmarshausen, Tel.: 0821 / 48 30 66.

Preis: * DM 9,30 per Nachnahme oder
* DM 7,- per Voreinsendung durch Überweisung, Zahlkarte oder Scheck auf Kto.: 100016055 der Volksbank Augsburg, BLZ: 720 900 00. Bitte Ihren Absender aber nicht vergessen.

Die Preise verstehen sich incl. Versandkosten.

Inhalt: 1 Röhrchen mit 25 Labtableten.

Anhang

Die auf Seite 4 empfohlene **Thermobox Yogotherm** (Inhalt 3,5 Ltr.) - sie ist auch zum Warm- bzw. Kalthalten von Speisen aller Art geeignet - erhalten Sie von der Firma A. Schwarz, Postfach 4408, 6000 Frankfurt 1

Preis: * DM 22,30 per Nachnahme
DM 20,- per Voreinsendung durch Überweisung, Zahlkarte oder Scheck auf Kto. 2891 79 - 602, Postscheck Frankfurt.

Die Preise verstehen sich incl. Versandkosten mit Zubehör und Rezeptbuch. Für Sammelbestellungen ist Preisnachlaß möglich, Tel.: 0611 / 49 14 19 / 44 35 33.

- * Für den Laien gibt's leider kaum empfehlenswerte Literatur. Wir haben einige interessante Informationen folgendem Buch entnommen, das leider sehr teuer und hauptsächlich für den Fachmann gedacht ist.
Mair-Waldenburg: "Handbuch der Käse", Volkswirtschaftlicher Verlag, Kempten-Allgäu, Preis: DM 246,-.
- * Die wichtigsten Informationen erhielten wir von Prof. Dr. Busse, Direktor des Bakteriologischen Instituts der süddeutschen Versuchs- und Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Weihenstephan - Freising und insbesondere von Frau Isolda Degle - Assistentin am gleichen Institut, ohne die wir nicht zurechtgekommen wären. An dieser Stelle noch ein herzliches Dankeschön.
- * Wer in Zukunft gut frühstücken will, hier noch das in der Sendung vorgestellte Buch unseres Mitreiters Jost Niemeier: Niemeier / Kaden: "Frühstücksglück", 60 Geschichten und Rezepte zwischen Bett und Tisch, Rosenheimer Verlag 1980, DM 36,-.

Literaturhinweise



Alle bis 1980 ausgestrahlten Hobbythek-Sendungen finden Sie in den bisher erschienenen 4 Hobbythek-Büchern Band I bis IV (Band V erscheint im September d. J.).

Vom Pflanzen- und Blumenzüchten, allerlei Spielen, Brotbacken, Weine selbstherstellen, Kosmetik zum Selbermachen, Süßigkeiten, Wurst, Steinbackofen, Kerzen, gesünder Grillen, Stuck- und Reliefs selbstgemacht, Schallplattenpflege, Musikgeräth ohne Rauschen, viel Elektronik usw...

Die Bücher erhalten Sie im Buchhandel. Verlag: VGS, Breite Str. 118 - 120, 5000 Köln 1, Tel.: 0221 / 21 04 69.

PROGRAMMVORSCHAU 1981			
vorgesehene Themen	"Gesundheit aus Kräutern und Gewürzen"	"Run und drupum"	"Blumen konservierung" (Trockenblumen)
WDR	02.04. - 21.45	07.05. - 21.45	04.06. - 21.45
NDR	12.04. - 21.00	10.05. - 21.00	07.06. - 21.00
HR	18.04. - 17.15	13.05. - 17.15	13.06. - 17.15
Südkette	03.04. - 21.10	08.05. - 21.10	05.06. - 21.00
BR	05.04. - 18.00	03.05. - 18.00	14.06. - 18.00
	11.04. - 21.00	09.05. - 21.00	13.06. - 21.00
vom:	WDR	NDR	WDR

Satz: Brigitte Reis / Text: Jean Pütz und Jost Niemeier

Grafische Gestaltung: DieSigner, Köln