

Käse selber machen – Hartkäse (Bergkäse)

5 Liter pasteurisierte Vollmilch (Frischmilch) mit mind. 3,5 % Fett in einen Topf oder dem (Käse-Maker) geben.

(keine ESL-Milch oder H-Milch verwenden)

Hinweis: Bei Rohmilch wird empfohlen, die Milch auf ca. 75°C für ca. 30 Sekunden zu erhitzen (pasteurisieren), um produktschädliche und krankheitserregende Keime abzutöten und die Milch danach auf 27°C (Zugabe von Kultur und Calcium) zu kühlen.



Anwärmen der Milch (mit einem Thermometer) auf 32°C.



bei 27°C

ca. ½ Teelöffel (ca. 0,5g) LHT Kultur der Milch hinzugeben

und

ca. 40 Tropfen Calciumchlorid (zur Verbesserung der Gallertfestigkeit)

(Calcium dabei in ein Glas tropfen lassen und mit der 10-fachen Menge kaltem Wasser verdünnt)

der Milch hinzugeben und gut verrühren.



sind die 32°C erreicht

Einlaben mit ca. 40 Tropfen Lab.

(Lab dabei in ein Glas tropfen lassen und mit der 10-fachen Menge kaltem Wasser verdünnt)

der Milch hinzugeben und gut verrühren.

Die Milch muss dann sofort still gelegt werden und darf bis zum Schneiden nicht erschüttelt werden (sonst wird die Gallerte rissig).



ca. 40 Min. nach Labzugabe

Schneiden der Gallerte (feste Milch) in Säulen mit dem Bruchschneider -
Säulenschnitt

(Säulenschnitt auf beiden Seiten durchführen)

ca. 0,5 cm breit.



Anschließend Schneiden der Gallerte in Würfel mit dem Bruchschneider -
Würfelschnitt



Bruch- Molkegemisch (mit Gefühl) verziehen (rühren) und
große Bruchkörner mit dem Bruchschneider ausbessern, bis Würfel in
Bruchkorngroße

(Weizenkorn ca. 0,5 cm)

entstehen.



Alle 5-10 Min. rühren bis die Bruchwürfel gut sichtbar und keine Klumpen mehr
vorhanden sind.



ca. 30 Min. nach Schneiden

Waschen: 20-30 % Molke abziehen und danach 20-30 % warmes Wasser dem
Bruch- Molkegemisch wieder zugeben.



aufwärmen des Bruch- Molkegemisches auf ca. 46 – 48°C



ist die Temperatur erreicht, ca. 20 – 30 Min. rühren (auskäsen).



Anschließend abfüllen des Bruch- Molkegemisches mit einem Schöpflöffel in 1200 g Form (für 5 Liter Bergkäseherstellung ideal geeignet).



(Tipp: Dabei die angefallene Süßmolke auffangen, diese kann als Erfrischungsgetränk getrunken werden oder einem Vollbad hinzugegeben werden.)



Wenn Topf leer ist,

Pressdeckel (bei der Käseform enthalten) und Pressgewicht 1,5 kg auf Form.



nach ca. 15 Min.

1. Wenden

dann weiter im Abstand von 20 Min.

insgesamt 4 x Wenden



nach 4. Wenden

Pressdeckel und Gewicht wieder auf Form und Käse abtropfen lassen.



nach ca. 6 - 8 Stunden Abtropfzeit

(Abtropfzeit kann je nach gewünschter Festigkeit verlängert werden)

Käse in ca 20 - 25%iges pasteurisiertes Salzwasser (Salzbad) legen Temperatur ca. 10 - 15°C

Dauer Salzzeit: 500 g Käse (ca. 120 Min.).

Oder den Käse gut mit Salz an allen Seiten bestreuen und bedecken.

Tipp: das Salzwasser gekühlt (Kellertemperatur) aufheben um eine gute Bakterienflora und PH-Wert (ca. 5,20) zu bekommen ggf. Milchsäurebakterien

hinzugeben oder in einer Sennerei nachfragen und sich ein wenig Salzwasser geben lassen.



Optimale Reifung (in der Käse - Reifebox) bei 12 – 16°C, 90% Luftfeuchtigkeit.

Hinweis: die Käse - Reifebox verringert den Fremdschimmelbefall durch optimale Luftzirkulation und das feuchte Klima (was für den Reifungsverlauf notwendig ist), verhindert zugleich das Austrocknen des Käses.



Schmieren des Käses mit BL – Brevibacterium lines (Rotschmierkäse).

Tägliche gründliche Schmierung bis Schmierbildung gut sichtbar. Danach 3 - 4 mal pro Woche schmieren, ab der 8. Woche Reifezeit nur noch 1 – 2 mal pro Woche schmieren.

Bei schlechteren Raumbedingungen muss die Häufigkeit des Schmierens erhöht werden, um Fremdschimmelbefall auf der Käseoberfläche zu vermeiden.

Reifungsdauer ca. 3 Monate und länger
(je nach gewünschtem Geschmack).

Aus 5 Liter Milch bekommt man ca. 400 - 500 g Käse

Alle Angaben sind Richtwerte (ohne Gewähr) und können nach Belieben verändert werden.

Viel Spaß beim Käse selber machen, wünscht:

www.kaese-selber.de