



BILDER-IMPRESSIIONEN

EINLADUNG SEPP KRÖNAUER

DIE KÄSE-REBELLEN







Besichtigung des
Reifelagers Steingaden
„Die Käserebellen“







Herzlichen Dank lieber Sepp Krönauer und dem ganzem Team für die großzügige Gastfreundschaft.
Das war ein krönender Abschluss der Kapitelsitzung 2019





Käse-
Alm











15/06/2019

















TRADITION SEIT 1880

S

KÄSE REBELLEN

REINHEIT • ECHTHEIT • KÖSTLICHKEIT

Unsere Käsevielfalt

AUS BERGBAUERN HEUMILCH
NACH ALTBEWÄHRTER,
BÄUERLICHER TRADITION

**BERG
BAUERN**

Pfaffenwinkler Milchweg

KÄSE-HERSTELLUNG

Was ist eigentlich Milch?

Milch ist das „Gemelk“ einer Kuh. Nicht erhitzte Milch nennt man Rohmilch.

Wie wird Käse gemacht?

In Bayern wird Käse hauptsächlich aus Kuhmilch gemacht. Die Käseherstellung geschieht immer in folgenden Grundschritten:

Milchlieferung in der Käserei

Zuerst wird die wertvolle Kuhmilch an die Molkerei geliefert und dort kontrolliert. Die Milch kommt anschließend in einen Kessel und wird dort vorsichtig umgerührt und erhitzt.

Dicklegen der Milch

Das „Dicklegen“ der Milch ist die Grundlage der Käseherstellung. Dazu werden der Milch Lab und/oder Milchsäurebakterien zugefügt, die diese zum Gerinnen bringen.

Käsebruch mit Käseharte

Anschließend wird die Gallerte (= dickgelegte Milch) durch Schneiden und Rühren mit der sog. **Käseharte** je nach Käsesorte in bestimmte Größen zerkleinert. Dadurch fließt das Käsewasser (Malke) ab und hinterlässt Bruchkörner. Je kleiner die Bruchkörner sind, umso fester wird der Käse, wie zum Beispiel Bergkäse.

Käseformen

Der **Käsebruch** wird je nach Sorte in verschiedene Formen abgefüllt und gepresst. So fließt auch noch der letzte Rest der Molke ab.

Salzbad

Der geformte Käse wird ins **Salzbad** gelegt. So wird die Geschmacks- und Rindenbildung gefördert.

Käsereifelager

Anschließend erfolgt die **Reifung** in dafür vorgesehenen Räumen unter Kontrolle von Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Der Käse wird dort regelmäßig mit Salzwasser geschmiert und gewaschen. Die Reifung dauert je nach Käsesorte zwischen einem Monat und mehreren Jahren.

Käselöcher im Emmentaler

Die Käselöcher entstehen bei der Reifung. Bakterien im Käse bauen Milchzucker zu Milchsäure ab. Dabei entsteht das Gas Kohlendioxid. Dieses kann nicht durch den Käseteig und die Rinde entweichen. Daher bilden sich im Käse verschiedene große Hohlräume in denen sich das Gas sammelt - die Löcher im Käse.

Dicklegen der Milch

Abfüllen der Käsebrüche in die Käseformen

Reifung und Salzen

Milch mit Käse gereinigt wird

Milchsaure und im Wasserbad

Die Molke im Bergwerk

Milch ist getrunken

Biere, Quark, Käse, Butter

Futter und Wasser

Der Käse im Bergwerk

Wie kommen die Löcher in den Käse?

MILCH. SCHMECKT. NATURLICH. GUT.

Schöneegg

Schöneegg Käseproduktionsgenossenschaft

Do gohd's zum
Käslad a









































*BY MAÎTRE PIERRE PFISTER
& BEATRIX*