

#dienetzwerkerinnen

Käse selbst herstellen mit Online-Coach



Isabella Bösch-Weiss von <https://hofwaerts.at/>

Zutaten

- 1 bis 2l Rohmilch bzw. nicht homogenisierte Milch
- 10 bis 20ml Naturjoghurt (entspricht etwa 1 TL, das Joghurt kann aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch sein)
- Ein Camembert aus dem Supermarkt, im Idealfall ein Bioprodukt (im Workshop zeige ich, wie man den Weißschimmel abschabt)
- Ein Drittel der erhaltenen Labtablette (ist per Post gekommen)
- Salz

Zubehör

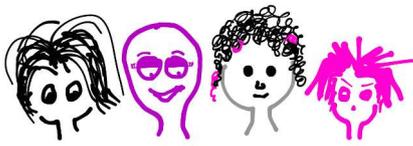
- 1 Topf mit Deckel zum Erwärmen der Milch
- 1 Back-/Brat-/Koch-Thermometer (zur Not tut es auch ein Fieberthermometer mit digitaler Anzeige)
- 1 Schneebesen
- 1 Handtuch oder Decke (zum Einwickeln und Warmhalten des Topfes – alternativ im Backofen warmhalten)
- 1 langes Messer (z.B. Brotmesser)
- 1 Schöpfer (im Idealfall ein Siebschöpfer)
- 1 Käseform (ist per Post gekommen)
- 1 Reifematte (ist per Post gekommen)
- 1 Gefäß (zB Tuppergeschirr) ungefähr in der Größe der zugesendeten Reifematte
- 1 Tuch (zB ausgekochte Babywindel oder feines Geschirrtuch)

Vorbereitung

Rohmilch am Tag des Workshops oder einen Tag vorher einkaufen und kühl halten.

Wenn gewünscht die Milch vorab pasteurisieren. Dabei wird sie für 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75°C erhitzt und danach sofort wieder abgekühlt.

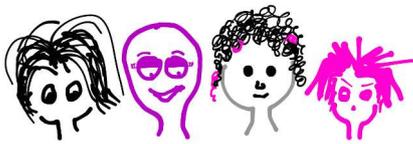
Alle anderen Zutaten und Zubehör am Beginn des Workshops griffbereit haben.



#dienetzerinnen

Anleitung

Dauer	Was
15 min	Milch auf 42 Grad erwärmen Mit dem Schneebesen rühren, mit dem Kochthermometer messen Von der Platte stellen Joghurt einrühren
30 min	In Handtuch eingewickelte Milch ansäuern lassen. Währenddessen Weißschimmel vom zuvor gekauften Camembert abschaben – wird im Workshop vorgezeigt – und bereithalten.
2 min	Labtabelle in einem Stamplerglas mit einem Löffel zerstoßen, einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen, rühren bis sich das Lab ganz im Wasser auflöst. Lab-Wasser-Gemisch und den vorbereiteten Weißschimmel vorsichtig in die angesäuerte Milch einrühren (Die Milch sollte zu diesem Zeitpunkt nicht weniger als 35 und nicht mehr als 38 Grad haben)
60 min	Eingewickelte Milch ruhen lassen und den Topf dabei nicht bewegen oder öffnen, die “Lab-Fällung” trennt Proteine und Fett.
10 Minuten	Käsebruch in 2 mal 2cm große Säulen schneiden, einmal umdrehen, ruhen bzw. absetzen lassen. Wenn sich der Bruch abgesetzt hat – das heißt unter der Oberfläche der Molke liegt – die Molke abgießen und auffangen.
5 Minuten	Käsesieb mit dem Tuch auslegen und über einen Topf hängen. Dann die Bruchstücke mit dem Siebschöpfer nach und nach in die Käseform füllen.
30 Minuten	Der ganze Käse ist im Käsesieb, die Molke tropft ab. Nun aus der zuvor aufgefangenen Molke ein Salzbad bereiten: Dazu die Molke in das Tuppergefäß füllen, das in etwa gleich groß ist wie die Reifematte, wenn notwendig mit lauwarmem Wasser bis knapp unter den Rand auffüllen. Abmessen, wieviel Flüssigkeit das ist und 20% dieser Menge Salz in die Molke einrühren. Gefäß verschließen, das Salzbad brauchen wir erst am nächsten Tag.
60 bis 120 Minuten	Käse einmal wenden und dann im 20 bis 30-Minuten-Takt 3 bis 4 mal wenden.
Am nächsten Morgen	Käse wenden, Tuch wechseln. Käse bis zum Abend in der Käseform abtropfen lassen, dabei noch zwei bis dreimal wenden, damit er eine gleichmäßige Form bekommt.
Am nächsten Abend – 45 Minuten	Käse aus dem Sieb nehmen und je nach Höhe des Käses einmal halbieren, sodass zwei etwa gleich große Käseläibchen herauskommen. Für etwa 45 Minuten in das Molkesalzbad legen. Dann wieder herausnehmen und ein kleines Stück abschneiden und kosten: der Käse sollte nicht versalzen, aber auch nicht zu mild gesalzen sein. Bei Bedarf noch einmal für 10 bis 20 Minuten einlegen und wieder kosten. Währenddessen ein



#dienetzwerkerinnen

	Brett mit abgekochtem Wasser abspülen und dann darauf – Achtung, Handtuch unterlegen! – den Käse noch einmal 24h lufttrocknen lassen.
Am nächsten Abend – 10 Minuten	Das Gefäß, in dem das Salzbad war nun als Reifekammer verwenden. Dazu vorher einmal ausspülen und nicht abtrocknen! Auf ein Tablett/Brett ein ev. mehrfach gefaltetes Handtuch legen, darauf den Deckel des Tuppergefäßes mit der Unterseite nach oben legen. Darauf die Reifematte legen, auf die Reifematte den/die Camemberts legen. Wenn es zwei Laibchen sind darauf achten, dass sie sich nicht berühren. Jetzt das Tuppergefäß draufsetzen und das Ganze an einem Ort, wo es zwischen 12 und 20 Grad hat reifen lassen.
10 Tage	Käse täglich einmal wenden, am besten mit Hilfe eines feuchten Brettes. Deckel und Reifematte dürfen feucht sein, aber nicht in der weiterhin austretenden Molke „schwimmen“ – damit auch der Käse nicht nass liegt. Bei Bedarf überschüssige Flüssigkeit wegleeren, Deckel und Matte einmal abspülen, nicht trocken und wieder unterlegen. Nach ein paar Tagen zeigt sich ein weißer Flaum an der Oberfläche des Camemberts, der sich je nach Luftfeuchtigkeit in der improvisierten Reifekammer sowie der Umgebungstemperatur mehr oder weniger gleichmäßig auf der ganzen Oberfläche ausbreitet. Grünlich-orange neonfarbene kleine Stellen sind kein Problem, schwarzen oder grauen Schimmel sofort entfernen (vorsichtig mit einem Messer ausschneiden bzw. abschaben). Bei Bedarf Handtuch wechseln, es tritt noch einige Tage Molke aus und rinnt ins Handtuch.
2 bis 4 Tage	Wenn der Käse eine Weißschimmelrinde gebildet hat (muss nicht flächendeckend sein), aus der Reifekammer nehmen und in einem sauberen, nicht zu großen Tuppergefäß (das, das zuvor als Reifekammer gedient hat eignet sich auch) gut verschlossen noch zwei bis 4 Tage im Kühlschrank nachreifen lassen.

Das Projekt dienetzwerkerinnen.at wird von der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft mbH (FFG) - Programm Laura Bassi/Frauen gestalten Digitalisierung unterstützt.

