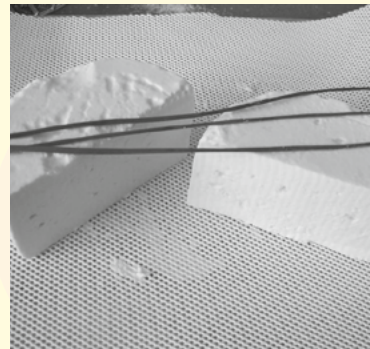
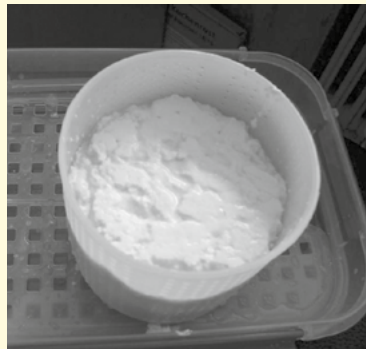


Wir stellen Käse her



1. Zwei Liter pasteurisierte Milch in eine Pfanne geben.
2. Joghurt (ein gestrichener Teelöffel) beigegeben und das Ganze unter Rühren, langsam auf 32°C erwärmen (auf der niedrigsten Stufe beim Herd ca. 15 Min.). Danach die Milch vom Herd nehmen.
3. ¼ Labtablette in einer halben Tasse mit lauwarmem Wasser auflösen und in die 32°C warme Milch einrühren.
4. Die Milch zugedeckt ca. 30 Minuten stehen lassen. Die Milch gerinnt und wird steif wie Joghurt (gallertartig). Beim Eintauchen eines Löffels und Umlegung des Löffelinhaltes wird eine Bruchkante sichtbar, welche wieder verschwindet.
5. **Zerschneiden:** Mit einem langen Messer wird die dick gewordene Milch (Gallerte) im Abstand von etwa 1,5 cm zuerst in Streifen und dann in Quadrate geschnitten. Während 5 Minuten stehen lassen. Nun wird eine grüngelbe Flüssigkeit sichtbar, Sirte oder Molke genannt.
6. **Bruchmachen:** Mit der Käseharfe, einem Schwingbesen oder einer Drahtkelle während ca. 4 Minuten sorgfältig und in 8er-Form rühren. Anschliessend 2 bis 3 Minuten setzen lassen. Den gleichen Vorgang (rühren und setzen lassen) noch zweimal mit dem Schwingbesen wiederholen.
7. **Käsekörner:** Die Körner sind jetzt fester geworden und weisen die Grösse von Maiskörnern auf, sind aber noch weich.
8. **Nachwärmen:** Langsam, unter ständigem, sorgfältigem Rühren während etwa 10 Minuten auf 33°C aufwärmen.
9. **Ausrühren:** Die Pfanne vom Herd nehmen und während etwa 10 Minuten mit dem Rührbesen langsam in Bewegung halten (im Kreis rühren). ▶

Zutaten für ca. 750 g Käse

- 2 Liter Milch (pasteurisiert, nicht UHT)
- 1 Labtablette
- 1 Teelöffel Naturjoghurt
- Salz

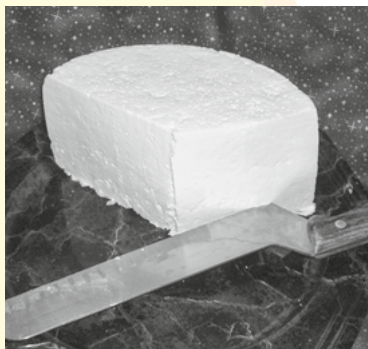
Werkzeuge und Hilfsmittel:

- Kochherd oder Rechaud
- Kochpfanne (5 Liter Inhalt), Kochpfanne (2 Liter Inhalt)
- Grosses Messer oder Tortenspatzel, Schwingbesen, Löffel, Holzkelle, Schöpfkelle, Abtropfbrett (oder Lochsieb in Pfanne)
- Thermometer für den Lebensmittelbereich, Schüsseln, Litermass
- Järb (= Kann man selber herstellen, indem man eine grosse Blechbüchse mit Löchern versieht)
- Gazewindel oder Küchentuch

10. **Ausziehen:** Das Järb auf einem Abtropfbrett bereitstellen und das Käsetuch (Gazewindel oder Küchentuch) sorgfältig rein legen. Mit der Schöpfkelle die Käsemasse (Sirte und Käsekörner) aus der Pfanne schöpfen und in die Form geben. Die Form soll gleichmässig gefüllt und die Oberfläche glatt gestrichen werden. (Die Molke sammeln: daraus kann später Zieger hergestellt werden)
11. **Pressen:** Das Pressen erübrigt sich bei Kleinkäsen.
12. **Abtropfen:** Bei Zimmertemperatur (20–24°C) den Käse während 24 Stunden abtropfen lassen. Nach der ersten Stunde ist der Käse bereits so fest, dass er gewendet werden kann – dies zwei- bis dreimal wiederholen und den Käse vorsichtig in die Form zurücklegen.
13. **Lagern:** Nach dem Abtropfen wird das Käslein auf einem Rost gelagert und mit einer umgekehrten Schüssel zugedeckt (so wird das Austrocknen verhindert).
14. **Salzen:** In einer Schüssel 1 Esslöffel Kochsalz und 1 Liter Wasser mischen (es können auch wenig Kräuter wie Thymian beigegeben werden). In dieses Salzbad wird das Käslein während 3 Stunden eingelegt – nach der Halbzeit wenden.
15. **Reifen:** Das Käslein nun während 2–3 Wochen bei Kellertemperatur lagern und täglich einmal wenden. Um das Austrocknen zu verhindern, auf den Gitterrost legen und mit einer Schüssel zudecken. Zudem wird die obere Seite des Käsleins täglich mit einer Bürste mit der Salzlösung angefeuchteten Tuch benetzt und vorsichtig abgerieben. Im Käslein bilden sich nun richtige, kleine Löcher. Die Reifezeit ist je nach Käse und Raumtemperatur unterschiedlich.
16. **Pflegen/Geniessen:** Die Art des Herstellens, die Salzlösung, die Raumtemperatur, die Reifezeit usw. beeinflussen das Aussehen und den Geschmack des Käsleins. Das Käsen ist eben eine Kunst und muss durch Erfahrung gelernt werden.

Viel Erfolg und Spass bei der Tätigkeit als «Käserin» oder «Käser».

Wir stellen Ziger her



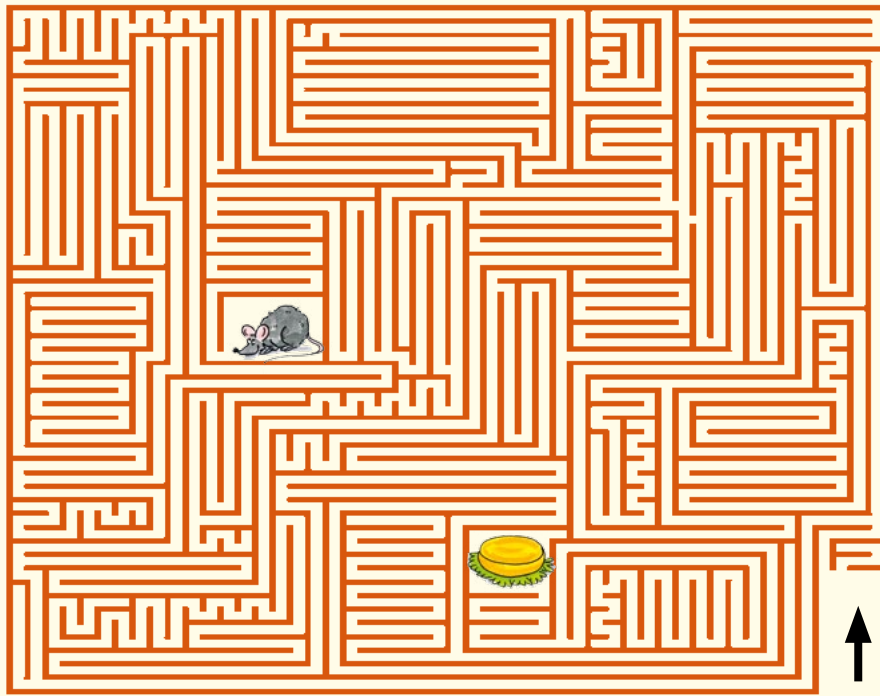
Aus der nach der Käseherstellung übrig bleibenden Flüssigkeit (Sirte, Molke) kann Ziger gewonnen werden.

So funktioniert es:

1. Sirte auf 90–94 °C erhitzen.
2. Den Kochtopf vom Herd nehmen.
3. Esslöffelweise Essig beifügen, bis das Eiweiss flockig ausscheidet.
4. Das Ganze 5 Minuten stehen lassen.
5. In ein Tuch oder Sieb abschöpfen und die Masse etwa 2 Stunden abtropfen lassen.
6. Ziger wird nicht gereift, sondern kann frisch gegessen werden.

Das Käselabyrinth

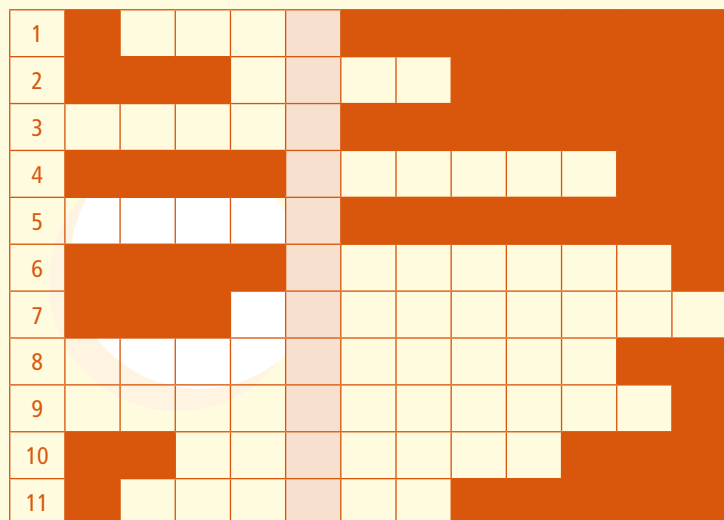
Nach der Herstellung des Käses beginnt die Reifung und Lagerung in den Käsekellern. Hier bekommen die feinen Schweizer Käse dank der sorgfältigen und fachmännischen Arbeit der Käser und Affineure ihren letzten Schliff und den feinen Geschmack. Die Qualität des Käses ist stark von der Arbeit im Keller abhängig. Jeder Käse braucht eine etwas andere Pflege und Lagerung. Es gibt auch ganz spezielle Arten den Käse zu reifen. So zum Beispiel die Höhlenreifung. Unser Käsermeister arbeitet heute zum ersten Mal alleine im Höhlenkeller. Hilf ihm den Weg durch das Labyrinth zu finden.



Das Käse-Kreuzworträtsel

Käse gehört hier bei uns in der Schweiz, in ganz Europa, Amerika und in Australien zu den Grundnahrungsmitteln. Käse ist die älteste Form, Milch und damit die für unsere Ernährung wichtigen Inhaltsstoffe haltbar zu machen. Die Geschichte des Käsens geht bis weit in die Steinzeit zurück, als die Menschen begonnen haben, Schafe und Ziegen und später auch Rinder als Haustiere zu halten und zu melken. Im Laufe der Zeit haben sich weltweit etwa 5000 Käsesorten und unzählige Verwendungszwecke entwickelt. Fülle das untenstehende Kreuzworträtsel aus und du findest heraus, welches typische Gericht sich aus feinem Schweizer Käse zubereiten lässt.

1. Milch englisch
2. Milch französisch
3. Restflüssigkeit nach der Käseherstellung
4. Extraharte Käsesorte aus der Innerschweiz
5. Milch italienisch
6. Käse französisch
7. Käse italienisch
8. Grösste Schweizer Käsesorte
9. Käsespezialität mit Ursprung im Kloster Bellelay
10. Bekannteste Käsesorte aus dem Kanton Freiburg
11. Käse englisch



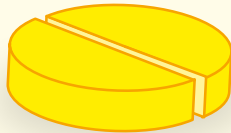
Chästeilet – Rechenaufgaben

Appenzeller-Bruchteile

Der Käser schneidet seine Appenzeller Käselaibe in jeweils gleichgrosse Stücke für den Verkauf im Laden. Schreibe bei jedem Laib an, welchen Bruchteil das Stück vom ganzen Käse ist und wie schwer dieser Bruchteil ist, wenn der ganze Laib 7.2 kg schwer ist!



Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg



Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg



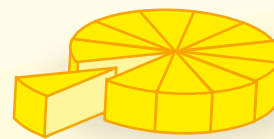
Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg



Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg



Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg



Bruchteil: _____ Gewicht: _____Kg

Emmentaler AOC

Für die Herstellung eines Kilogramm Emmentaler AOC benötigt der Käser 12 Liter Milch. Die Milchbauern haben dem Käser 9024 Liter Milch abgeliefert. Wie viel Emmentaler AOC kann der Käser an diesem Tag herstellen? Und wie schwer ist ein Käse-laib, wenn der Käser daraus 8 Käse fabriziert?

Gruyère AOC

Im Keller einer Käserei im Greyerzerland hat es Platz für insgesamt 44 Tonnen 800 Kilogramm Gruyère AOC. Ein Laib wiegt durchschnittlich 35 Kilogramm. Wie viele Laibe Gruyère AOC können im Käsekeller gelagert werden?

Sbrinz AOC

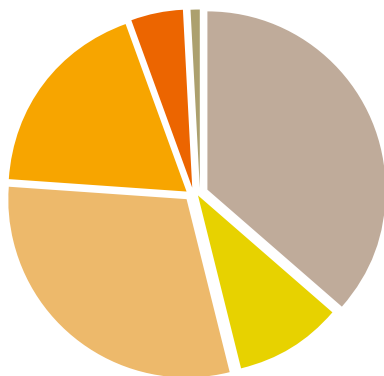
Der Käser halbiert einen Laib Sbrinz AOC. Die eine Hälfte des Laibs schneidet er in 7 gleichgrosse Stücke. Davon schenkt er ein Stück seiner Mutter, ein Stück seiner Frau und ein Stück seinem Sohn. Welcher Bruchteil des Sbrinzlaibes liegt noch auf dem Schneidebrett?

Tête de Moine AOC

Fritz schabt mit der Girolle aus einem Laib Tête de Moine AOC Rosetten für ein Käsebuffet. Der Laib ist total 888 Gramm schwer. Wie viele Rosetten kann Fritz herstellen, wenn eine im Durchschnitt 12 Gramm wiegt?

Käsedegustation

Die Kochlehrerin verteilt jeder Schülerin und jedem Schüler je ein Stück Weich- und Hartkäse zum Probieren. Jedes Stück Käse wiegt 10 g. Wie viel Gramm Käse hat die Lehrerin eingekauft, wenn die Klasse 24 Kinder zählt?



Käsekonsum pro Kopf in der Schweiz im Jahr 2011

Frischkäse inkl. Quark 7.3 kg

Weichkäse 1.97 kg

Halbhartkäse 6.0 kg

Hartkäse 3.68 kg

Extra Hartkäse 0.93 kg

Spezialprodukte, Schaf- und Ziegenkäse 0.14 kg