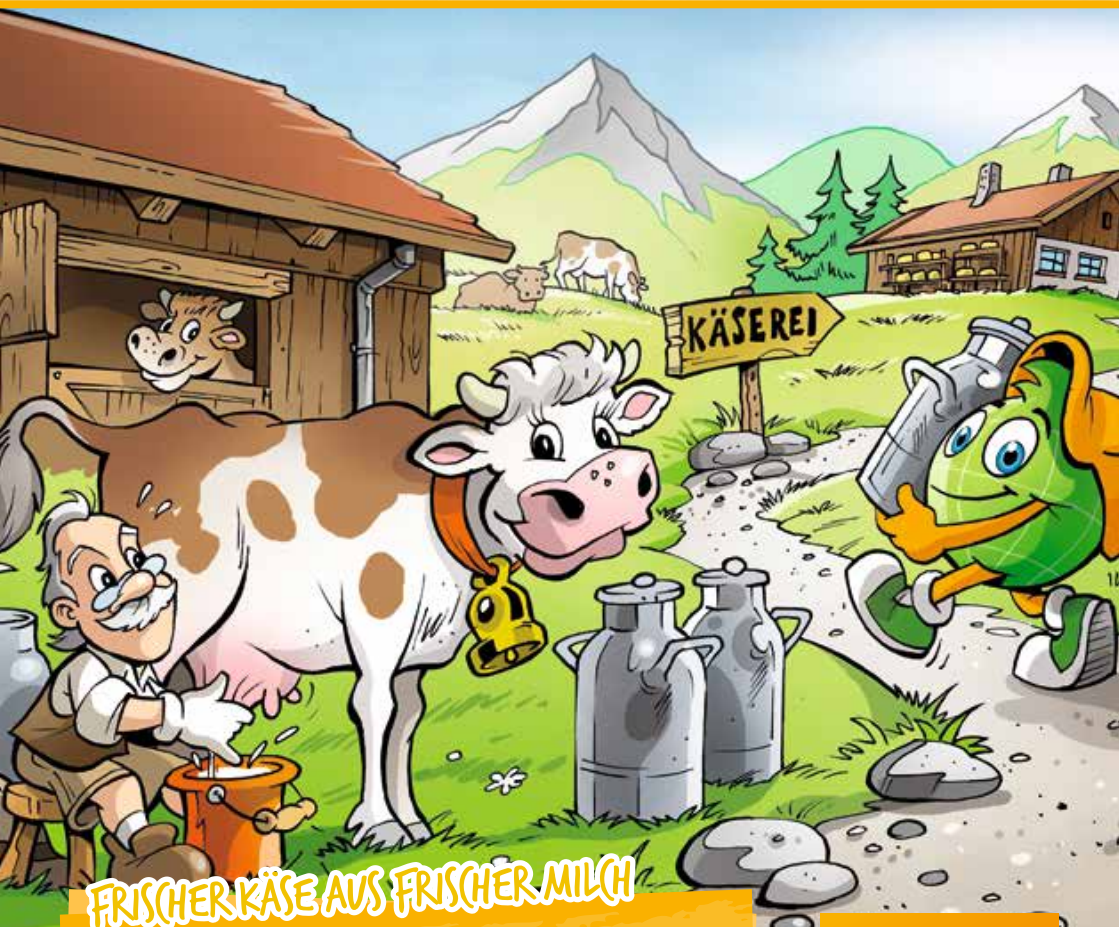


# WIE WIRD DIE MILCH ZU KÄSE ?!



## FRISCHER KÄSE AUS FRISCHER MILCH

Für die Käseherstellung braucht man ganz viel Milch. Professor Globus legt gleich Hand an und hilft beim Kühe melken. Denn danach wollen der Professor und Globini gleich in der Käserei beim Käsen zuschauen.



1.

Käse wird in acht verschiedene Käsegruppen eingeteilt: Die bekanntesten sind Frisch-, Hart-, Schnitt- und Weichkäse. Diese gibt es in vielen verschiedenen Varianten. Wie Käse hergestellt wird, erfährst du hier:

## DAS DICKLEGEN

Zuerst wird die Milch erwärmt. Dann gibt man Milchsäurekulturen hinein, damit die Milch reift. Anschließend wird Lab beigemischt, das dafür sorgt, dass die Milch gerinnt. Das heißt, die Milch wird dick wie fester Joghurt. Außerdem löst sich eine trübe Flüssigkeit heraus, die Molke. Dieser Vorgang heißt in der Käseherstellung „Dicklegen“. Mit der Käseharfe wird die Gallerte, die beim Dicklegen entsteht, anschließend zerschnitten.

## DER KÄSEBRUCH

Die Käseharfe ist ein Schneidewerkzeug, in dessen Mitte viele „Saiten“ gespannt sind – wie bei einer Harfe. Diese Saiten dienen als Messer. Durch das Zerschneiden entsteht der Käsebruch. Diese Körner bestimmen den Käsetyp – je kleiner sie sind, umso härter wird der Käse. Wenn der Käsebruch die richtige Konsistenz hat, füllt der Käsemeister ihn in Formen ab. In den Formen wird der Käsebruch gepresst, damit weitere Molke abläuft.

2.



## DAS REIFEN

Alle Käsesorten, außer Frischkäse, werden nach dem Formen in einer Salzlake gebadet. Durch diesen Prozess bildet sich eine Rinde, die den Käse vor Bakterien schützt. Danach darf der Käse ruhen, was man reifen nennt. Im Reifekeller werden die Käselaike regelmäßig gewendet und je nach Sorte gebürstet, gewaschen oder mit Edelschimmel behandelt. In dieser Zeit, die Wochen oder Monate dauern kann, bekommt der Käse seinen Geschmack.

Hat der Käse lang genug gereift, wird er in Portionen geschnitten, entsprechend verpackt und an die Globus-Käsetheken geliefert.

3.

