

2010



Luxlait Luxemburg: Kochkäse, "Wäisse Kéis", Schichtkäse, Luxfromage, Ricotta, Mozzarella, Hüttenkäse.

Heute:

Luxlait Roost: Schnittkäse, Hüttenkäse, "Wäisse Kéis", Kochkäse

Fromagerie de Fentange: Mozzarella, Ricotta, portugiesische Frischkäsespezialitäten

Fromagerie de Berdorf: halbfester Schnittkäse, Ziegenkäse

Hupperdange: BIO-Käse

Stegen: BIO-Ziegenkäse

Verbrauchertipps:

Käselagerung:

Optimale Lagerkeller für Käse sind heutzutage selten. In einem natürlichen Reifekeller zum Lagern von Käse müssen die Bedingungen genau stimmen. Der Raum muss kühl, feucht und gut durchlüftet sein.

Eine Alternative ist der vermutlich in jedem Haushalt vorhandene Kühlschrank. Er verhindert, dass der Käse schwitzt und an der Schnittfläche hart wird. Andererseits besteht die Gefahr des Austrocknens. Wichtig ist daher, den Käse stets gut einzupacken (auch bei nur kurzer Lagerzeit), am besten in der Originalverpackung oder in beschichtetem Papier aus dem Käsegeschäft.

Sollten Sie beabsichtigen, eine größere Menge Käse über längere Zeit zu lagern, können Sie sich folgendermaßen helfen: Um ideale Voraussetzungen zu schaffen, den Käse auf eine Platte legen und mit einem sauberen, in leichtem Salzwasser getränkten Leinentuch bedecken. Ziegenkäse sollte trocken gelagert werden und Blauschimmelkäse stets einzeln verpackt, da die Schimmelsporen sonst möglicherweise auf andere Käse übertreten. Kleinere Mengen Käse lagern Sie am besten im Gemüsefach des Kühlschranks. Etwa 20-30 Minuten vor dem Servieren wird der Käse aus dem Kühlschrank genommen: er soll atmen können. Einen Tag lang kann das Produkt auch unter einer Käseglocke lagern, jedoch nicht für längere Zeit. Damit eventuell aufgetretenes Kondenswasser entweichen kann, sollte der Deckel nicht ganz geschlossen sein.

Käse servieren:

Ob von Hand in den Mund oder von schwarzen Tellern mit passenden Garnituren: Käse und Brot schmecken immer. Eine ausgewogene, liebevoll angerichtete Käseplatte in Verbindung mit einigen Appetit anregenden Beilagen, ist die perfekte Überleitung vom Hauptgericht zum Dessert.

Bei einer Rohmilch- Käseplatte sollte man jedoch unbedingt, um den feinen typischen Geschmack der jeweiligen Herkunftsregion zu erschmecken, auf jegliche Art von Obst und diversen Dekorationen verzichten. Und die Rinde? Bei pasteurisiertem, also industriell hergestelltem Weißschimmelkäse, kann die Rinde mitgegessen werden. Die Rinde

von Rotschmier-, Schnitt- und Hartkäse ist nicht gerade eine Delikatesse, deshalb wird sie weggeschnitten. Bei Rohmilchkäse sollte man aus geschmacklichen Gründen die Rinde abschneiden.

Man beginnt beim Käseessen stets mit den leichteren, milderen Sorten und genießt die kräftigeren am Schluss. Der letzte sollte immer der Blauschimmelkäse sein.

Welches Brot man zum Käse isst, bleibt reine Geschmackssache. Zu frischem, zartem Käse ist frisches Baguette zu empfehlen - je intensiver das Produkt, desto kräftiger darf das Brot sein. Wichtig ist, dass das Brot den Käse geschmacklich nicht überdeckt. Sollten Sie bei der Zusammenstellung einer Käseplatte Zweifel haben, kaufen Sie von jeder Art (Frisch-, Weißschimmel-, Rotschmier-, Schnitt-, Hart-, Ziegen-, Schafs-, und Blauschimmelkäse) ein Stück.

Käse und Gesundheit

Einer der Vorzüge von Käse liegt in seinem bedeutenden Anteil an hochwertigem tierischen Eiweiß, das der Körper zum Zellaufbau der Knochen, Muskeln, Organe, Nerven und des Gehirns benötigt. 70-75 g Eiweiß braucht der Mensch pro Tag, davon sollten 35-40 g hochwertiges tierisches Eiweiß sein. Der Restbedarf kann mit pflanzlichem Eiweiß gedeckt werden.

Das Fett des Käses ist als Energiespender und Lieferant fettlöslicher Vitamine von großer Bedeutung. Der Anteil an wasserlöslichen Vitaminen ist durch das Abfließen der Molke gering. Wichtig für die Knochensubstanz und zur Vorbeugung gegen Bluthochdruck und Kreislaufstörungen ist die Kalziumaufnahme für den Menschen. 100 g Käse decken bis zu 100 Prozent des täglichen Bedarfs an Kalzium. Der hohe Eiweißgehalt wirkt einer Überversorgung mit Kohlenhydraten und Fetten entgegen. Bei Leberschäden ist Käse wegen seines leicht verdaulichen, hochwertigen Eiweißgehaltes empfehlenswert: er dient der Erneuerung geschädigter Leberzellen. Er fördert die Heilung von Knochenbrüchen und hilft beim Wiederaufbau des geschwächten Organismus nach verringerter Nahrungsaufnahme (Appetitlosigkeit) oder nach Fieber.

Käse ist praktisch vollständig verdaulich, da er so gut wie keine unverdaulichen Bestandteile, wie z.B. Ballaststoffe, enthält. Er hat aufgrund seines Fett- und Eiweißgehaltes einen hohen Sättigungswert. „Käse schließt den Magen“ lautet ein altes Sprichwort. Es besagt, dass sich Käse besonders gut dafür eignet, eine Speisenfolge abzuschließen: anstelle eines unangenehmen Völlegefühls stellt sich ein anhaltendes Wohlbefinden ein.



JOURNÉE du Lait



Mitgeteilt vom
LVM Luxemburg

(Verband der Luxemburger Molkereifachleute und Milchwirtschaftler)

www.lvm-verband.lu
62, rue de Mertert
L-6636 Wasserbillig

Käse

Es ist nicht nachzuvollziehen, seit wann sich der Mensch von Käse ernährt. Es ist aber anzunehmen, dass der Zufall bei der Entdeckung des Käses als wohlschmeckendes Nahrungsmittel etwas mitgeholfen hat. Vielleicht wollte eine sparsame Ur-Hausfrau die Reste der gegorenen Milch nicht wegschütten und begann damit zu experimentieren. Wer weiß? Sicher ist aber, dass die Geschichte des Käses weit bis in die Frühzeit zurückreicht. Erste Aufzeichnungen darüber stammen aus Mesopotamien (heutiger Irak), dem Land zwischen Euphrat und Tigris, und sind gut 5000 Jahre alt. Eigentlich faszinierend, dass ein Land, welches heute vorwiegend aus Wüste besteht, einst eine ertragreiche Milchwirtschaft hatte.

Geschichte und Entstehung des Käses:

Von den alten Ägyptern weiß man, dass sie schon vor 5000 Jahren mit der Käseherstellung vertraut waren, dabei könnte es sich um Ziegen- oder Schafskäse gehandelt haben. In der Bibel steht geschrieben, wie David, der Sohn Isaias, dem Hauptmann seiner Brüder zehn frische Käse zum Geschenk brachte (und bei dieser Gelegenheit den Riesen Goliath besiegte).

Körbchen aus Binsen-, Ginster- und Weidengeflecht verwendeten die Griechen als Formen für ihren Frischkäse. Er gehörte zur täglichen Nahrung, wovon Homer in seiner „Odyssee“ Zeugnis ablegte.

Die Römer kannten zur Kaiserzeit ein gutes Dutzend Käsesorten, und sie hatten es auch schon gelernt, den Käse durch Auspressen der Molke, durch Salzen und Räuchern haltbarer zu machen. Durch diese Methode war die erste Milchkanne entstanden, die besonders in Armeefeldlagern sich großer Beliebtheit erfreute.

Rom beeinflusste die Kommunikation in der Sprachentwicklung des Käses bis hin zu den Barbaren. Aus „Caseus“ wurde in Germanien Käse, Cacio in Italien, Queso in Spanien, Cheese in Britannien und Quejo in Portugal. Die Griechen bezeichneten Käse allerdings als „turos“. Die italienische Bezeichnung „formaggio“ oder die französische „fromage“ hatten ihre Wurzeln im griechischen „formas“.

In Aachen erließ Kaiser Karl der Große 812 die erste Butter- und Käseverordnung. Weil ihm der Käse so gut mundete, den ihm einer seiner Bischöfe bei einem überraschenden Besuch vorsetzte, erlegte er dem Kirchenfürst einen jährlichen Zins von zwei Fuhren dieses Käses auf.

Bis in die Hälfte des 19. Jahrhunderts blieb die Käseherstellung weitgehend auf den Ort der Milchgewinnung, den Bauernhof beschränkt, dies änderte sich mit Erfindung der Milchzentrifuge sowie das Aufkommen von Molkereien und Käseereien.

Herkunft von Gouda, Edamer und Camembert

Der Gouda ist nach der gleichnamigen Stadt in den Niederlanden benannt, wo er schon im 11. Jahrhundert hergestellt

wurde. So brachte Frau Maria Reymer die Goudaherstellung nach Holländer Art im Jahre 1825 an den Niederrhein.

Edamerkäse hat seinen Namen von der niederländischen Stadt Edam erhalten.

Auch der Camembertkäse, nach gleichnamiger Stadt in der Normandie (F) benannt, verdankt seine Entstehung einer Frau, Marie Harel (1761). Erst nahezu hundert Jahre später (1854) wurde die fabrikmäßige Herstellung von Camembert und Brie Käse aufgenommen.

Was ist der Fettgehalt in der Trockenmasse:

Die Angabe des Fettgehaltes ist bei Käse gesetzlich vorgeschrieben. Da aus dem Käse während der Reifung laufend Wasser verdunstet, ändert sich sein Gewicht. Für eine genaue Kennzeichnung wird der Fettgehalt daher in Prozent der Trockenmasse (% Fett i. Tr.) angegeben.

Fettgehaltsstufen:

| Fettgehaltsstufe | | |
|----------------------|-----------------|-------------|
| Magerstufe | weniger als 10% | Fett i. Tr. |
| Viertelfettstufe | mind. 10% | Fett i. Tr. |
| Halbfettstufe | mind. 20% | Fett i. Tr. |
| Dreiviertelfettstufe | mind. 30% | Fett i. Tr. |
| Fettstufe | mind. 40% | Fett i. Tr. |
| Vollfettstufe | mind. 45% | Fett i. Tr. |
| Rahmstufe | mind. 50% | Fett i. Tr. |
| Doppelrahmstufe | mind. 60% | Fett i. Tr. |
| | Höchst. 85% | Fett i. Tr. |

Man unterscheidet die folgenden Käsesorten:

Käse wird nach dem Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse in diese Gruppen eingeteilt:

- Frischkäse – Wassergehalt über 73 %, Speisequark/-topfen, Hüttenkäse, Ricotta
- Weichkäse – Wassergehalt über 67 %, Brie, Romadur, Münsterkäse, Feta, Camembert
- Sauermilchkäse – Wassergehalt 60–73 %, Harzer Käse, Mainzer Käse, Kochkäse, Handkäse
- Halbfester Schnittkäse – Wassergehalt 61–69 %, meist junger Käse, Butterkäse, Edelpilzkäse
- Schnittkäse – Wassergehalt 54–63 %, Edamer, Gouda, Tilsiter
- Hartkäse – Wassergehalt bis 56 %, Bergkäse, Parmesan, Emmentaler, Pecorino, Manchego

Die Herstellung von Käse:

Laut Käseverordnung sind Käse frische oder in verschiedene Stadien der Reifung befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind. Die Grundzüge der Herstellung von Käse hat der Mensch der Natur abgeschaut. Sie beruhen bis auf den heutigen Tag auf dem schrittweisen, mehr oder weniger weitgehendem Abtrennen fester Milchinhaltsstoffe von dem Wasser, indem sie vor dem Dicklegen in gelöster oder feinstverteilter Form vorliegen. Der fes-

te, abgetrennte Teil nennt man Käsebruch und der flüssige Teil Molke (Lux.:Wessig).



Für die meisten Käsesorten wird Kuhmilch für die Herstellung verwendet, es gibt aber auch schmackhafte Käse die aus Schaf-, Ziegen- oder Büffelmilch hergestellt sind. Je nachdem, ob die Milch roh bleibt oder erhitzt wird, spricht man von Rohmilchkäse oder von Käse aus pasteurisierter Milch. Rohmilchkäse sind etwas aromatischer im Geschmack als Käse aus wärmebehandelter Milch. In der Käsewanne oder dem Käsefertiger wird die Käsereimilch, auch Kesselmilch genannt, auf einen festgelegten Fettgehalt eingestellt. Dieser Schritt ist sehr wichtig, denn er ergibt den Fettgehalt im Endprodukt, d.h. den gewünschten Fettgehalt des fertigen Käses.

Nach dem Befüllen und Vorwärmen der Milch wird ihr für den Käse typische sogenannte Starterkulturen (Milchsäurebakterien) und für Camembertkäse noch zusätzlich der Edelschimmel *Penicillium candidum* zugesetzt. Der leicht angesäuerten Milch wird dann etwas später Lab, ein Bioenzym, hinzugefügt. Säure und Labferment besitzen eine ausgeprägte gerinnende Wirkung auf das Milcheiweiß, das Kasein. Genau wie im Magen eines säugenden Jungtiers, erfolgt die Dicklegung der Käsereimilch gewöhnlich durch ein ausgewogenes Säure-Lab-Verhältnis.

Nach der Gerinnung wird die gallertartige Masse (das Coagulum) in kleine Würfel geschnitten. Je nach Käsesorte sind diese Würfeln recht groß, bei Weichkäse wie Camembert 10-30 mm und bei Schnittkäse wie Gouda und Edamer 8-10 mm. Je kleiner die Bruchkörner geschnitten werden, desto mehr Molke läuft ab und desto fester wird der Käse.

Für Hart- und Schnittkäse wird der Bruch unter Rühren noch einmal auf 35-56 ° C erwärmt. Dieses sogenannte „Brennen“ lässt die Bruchkörner zusammenschrumpfen, es fließt noch mehr Molke heraus. Der Bruch ist jetzt „kernig“, die Käsesorten werden fester.

Nun müssen die Käse noch in sortentypische Formen gebracht werden. Dafür gibt es Laib-, Quader-, Zylinder- oder Tortenformen. Die Wände der Formen sind mit Löchern versehen, damit die Molke abfließen kann. Nach dem Formen werden die festeren Käsesorten noch gepresst und gewendet.

Als nächstes bekommt der Käse seine Würze durch ein Salz-

bad. Es entzieht ihm noch einmal Molke und fördert durch die Ausbildung einer festen Rinde seine Haltbarkeit. Die Rinde sorgt auch dafür, dass der Käse nicht austrocknet und schützt ihn vor dem Verderb.

Während der Käsereifung bekommt der Käse seinen speziellen Charakter. Aus dem körnigen Bruch wird ein glatter Käseteig, und die typischen Aroma- und Geschmacksstoffe entstehen. Die Vorgänge während der Käsereifung enthüllen auch das Geheimnis der Löcher im Käse: Nach einer bestimmten Reifezeit bilden die Reifungskulturen „Kohlendioxid“. Der elastische Käseleib lässt dieses flüchtige Gas nicht entweichen, und so entstehen darin, genau wie beim Hefeteig, Gasblasen. An ihrer Form, Größe, Aussehen und Verteilung lässt sich genau der Gärverlauf und damit die Qualität eines Käses ablesen. Labkäse mit Oberflächenschimmel, z.B. Camembert, oder mit Rotschmiere, z.B. Romadur, reifen von außen nach innen. Alle andere Labkäsesorten reifen dagegen gleichmäßig durch den ganzen Teig.

Während der Reifung muss so ein Käse ~ schließlich handelt es sich um ein Naturprodukt ~ auch sorgfältig gepflegt werden. Hierzu gehören das Wenden und manchmal auch das Waschen mit Salzwasser und natürlich braucht auch jede Sorte ihre ganz spezielle Temperatur und Luftfeuchtigkeit, um optimal reifen zu können. Nach einem Reifungsprozess, der bei Hartkäse 3-12 Monate, bei Schnittkäse 2 Monate und bei Weichkäse bis 2 Wochen liegt, ist die Herstellung abgeschlossen.

Käsehersteller in Luxemburg :

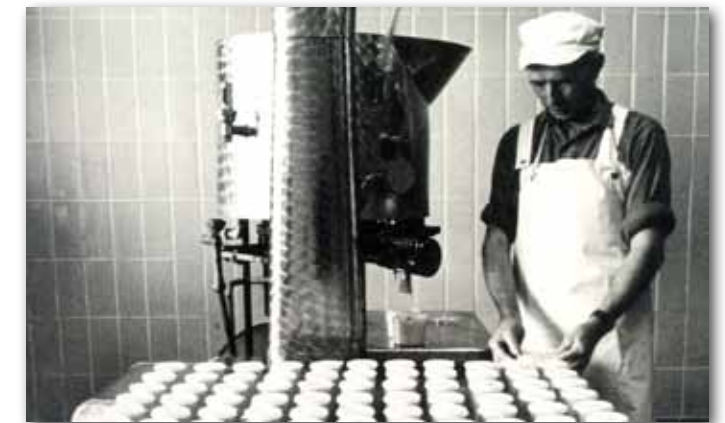
Früher:

Celula Bettemburg: Kochkäse und „Wäisse Kéis“ (Stoffi)

Zentralkaserei Luxemburg: Kochkäse, „Wäisse Kéis“ und Romadurkäse

Frolux Luxemburg: Kochkäse und „Wäisse Kéis“, Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Stangen und Münsterkäse.

Ekabe Eschweiler: Kochkäse, „Wäisse Kéis“, Camembert



Linden Mersch: Kochkäse und „Wäisse Kéis“

Laiterie d'Elvange: Kochkäse, „Wäisse Kéis“, Fine Fleur.

Pasquay & Maas Canach: Kochkäse, „Wäisse Kéis“, Camembert, Brie, Limburger, Romadur, Stangenkäse, Crème Moselperle, Delikatessenkäse.

Mangen Wasserbillig: Kochkäse und „Wäisse Kéis“.