

Journée du lait

2018



KOCHKÄSE

(Lëtzebuurger Kochkéis)



Communiqué
de LVM Luxembourg

Kochkäse (Lëtzebuenger Kachkéis)

Kochkäse ist ein Produkt, das sich von vielen anderen Käsesorten schon dadurch unterscheidet, da die Nachfrage und somit auch das Angebot nur regional bezogen ist. Im deutschen Mittelgebirge und im französischen Jura werden unter anderem auch Kochkäse bzw. Cancoillotte hergestellt. Aber immer sind es geschmackliche Unterschiede, hervorgerufen durch verschiedene Handhabungen im Produktionsverfahren, welche jedem seinen Kochkäse prägen. Zu solch einer Region mit seiner Spezialität dem „Kachkéis“ gehört auch Luxemburg.

Der „Lëtzebuenger Kachkéis“ ist ein natürliches Produkt, ohne irgendwelche

chemische Zusätze, wie Reifungssalze Schmelzsalze, Konservierungsstoffe und Farbstoffe.

Dadurch, dass bei der Herstellung vom „Lëtzebuenger Kachkéis“ keine Reifungs- bzw. Schmelzsalze eingesetzt werden, ist der Prozess sehr arbeits- und zeitaufwendig. Vom Tage der Milchaufbereitung bis hin zum fertigen Kochkäse sind es 8 bis 9 Tage, wo das Produkt täglich bearbeitet wird. Würde man Reifungs- bzw. Schmelzsalze hinzufügen, könnte man diese Zeit um 4-5 Tage kürzen. In diesem Falle kann man aber nicht mehr von einem naturbelassenen Produkt sprechen, sondern die Reifung würde chemisch beschleunigt.



Produktionsverfahren

Das Produktionsverfahren kann man in 3 Phasen unterteilen:

- 1) Die Herstellung des Quarks
- 2) Die Reifung des Quarks
- 3) Das Schmelzen des fertiggereiften Quarks zum verkaufsfertigen Kochkäse.

1) Herstellung des Quarks

Als Ausgangsprodukt wird eine thermisierte Magermilch verwendet. Thermisierung bedeutet ein schonendes Erhitzen, um möglichst wenige, für die Käseherstellung wichtige Mikroorganismen abzutöten und nur das reine Kasein aus der Milch zu gewinnen. Die unerwünschten Albumine und Globuline bleiben so im flüssigen Zustand in der Molke (Wessig). Um eine gezielte und gleichmässige Säuerung zu erhalten, werden hierfür ausgesuchte Bakterienstämme (Kulturen) zugesetzt. Die Säuerung der Milch erfolgt in Käsefertigern. Temperatur und Zeit der Säuerung spielen hier eine grosse Rolle.

Beim Eintritt der Gerinnung wird mit dem Ausrühren begonnen. Sehr wichtig ist es, den richtigen Zeitpunkt der Gerinnung zu erfassen. Bei der Gerinnung wird das Eiweiss (Kasein) aus der Milch ausgefällt. Durch eine anschließende Wärmebehandlung zieht sich das Eiweiss noch mehr zusammen, weitere Molke (Wessig) wird ausgepresst und innerhalb von + - 20 Minuten hat sich ein Trockenquark gebildet, welcher jetzt im Käsefertiger in der Molke schwimmt. Temperatur und Zeit des Nachbrennens sind hier sehr wichtig für die Reifung des

Quarks in den folgenden Tagen bis hin zum fertigen Kochkäse.

Hat der Quark im Käsefertiger die richtige Festigkeit (wird vom Käser per Handtest festgestellt) kommt er in die Quarkpresse. Dort wird er mit zunehmendem Druck gepresst. Der Pressvorgang ist beendet sobald die grösstmögliche Menge an Molke aus dem Quark gepresst ist.



2) Reifung des Quarks.

Nach dem Pressvorgang wird der Quarkuchen über einen Brecher zerkleinert. An den folgenden Tagen wird der Quark fein gemahlen und in Quarkwagen gelagert. Bei diesem Vorgang wird der Quark mit Sauerstoff angereichert, der dazu dient, dass die Reifung im Quark gleichmässig weitergeht. Hier beginnt an sich schon der Reifeprozess. Nach einigen Tagen kommt dann der fein gemahlene Quark im Reifungsraum auf Quarktische liegen.

In diesem Reifungsraum herrscht eine gleichbleibende Feuchtigkeit und Temperatur, wobei durch mikrobiologische Vorgänge, erzielt durch Milchsäurebakterien und vor allem Hefen, der Quark zu einer gelblichen Masse heranreift. Während der Reifungszeit wird der Quark pro Tag des öfteren von Hand aufgelockert und umgewälzt. Die Reifungsdauer beträgt 3-5 Tage.



3) Das Schmelzen des Quarks zum verkaufsfertigen Kochkäse.

Der reife Quark wird in einem Schmelzkessel mit Wasser und Kochsalmelz aufgeschmolzen. Wir sagen Kochen, obschon es sich um ein Aufschmelzen handelt. Beim fetthaltigen Kochkäse wird zum Schluss des Kochprozesses noch aufgewärmte, flüssige Butter zugesetzt. Soll ein Kräuterkäse entstehen, so kommen verschiedene Kräuter zum Einsatz, die erst während des Schmelzens zugesetzt werden. Der Quark wird heute in einer automatisch gesteuerten Käseschmelzmaschine (Vakuumbessel) geschmolzen, die nach dem Wasserbadsystem (Bain-Marie) arbeitet, wodurch ein Anbrennen am Kessel vermieden wird. Die gewünschte Endtrockenmasse wird durch Wasserzusatz reguliert.



Als halbfertiges Produkt liegt der Magerkochkäse in Schlauchpackungen in den Regalen. Bei diesem Käse kann die Hausfrau durch nochmaliges Aufschmelzen mit Wasser oder Milch unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen, Eiern und dgl. ihre eigene Geschmacksrichtung entwickeln. Man kann das Produkt auch so wie es ist, in Taler schneiden, mit Senf bestreichen und dann mit oder ohne Brot verzehren.

*Sou schmaacht
Lëtzebuerg!*



Recettes à la cancoillotte

Galettes de pommes de terre à la cancoillotte

500 g de pommes de terre râpées
3 tranches de jambon
150 g de cancoillotte maigre

Préparation:

Chauffez la poêle à feu vif. Mettez-y de l'huile et faites cuire les pommes de terre râpées pour en faire une galette. Ajoutez le jambon et le fromage. Enfourez 10 minutes à 180°C. Dégustez chaud avec une salade.



Gromperekichelcher

500 g gerappte Gromperen
3 Tranche Kéis
150 g more Kachkéis

Preparatioun:

Eng Pan erhëtzen. Ueleg dramaachen. De Gromperekichelchen op zwou Säiten broden. D'Ham an de Kéis drop leeën an duerno 10 Minutten bei 180°C am Uewen erhëtzen. Waarm bei enger Zalot zerwéieren.

Rezepter mat Kachkéis

Quiche à la cancoillotte

Pâte feuilletée
1 pot de 100 g de cancoillotte 40% m.g./m.s.
20 cl de lait
3 oeufs
150 g de dès de jambon
Persil haché
Sel et poivre

Préparation:

Étalez la pâte dans un moule beurré. Dans un saladier, mélangez la crème, les oeufs et la cancoillotte. Rajoutez le jambon et le persil. Versez la préparation dans les moules. Enfourez à 160-180°C pour 20-50 minutes.



Kachkéis Quiche

Bliederdeeg
1 Dëppchen 100 g Kachkéis 40% F.i.Tr.
20 cl Mëllech
3 Eeër
150 g kleng geschnidden Ham
Péiterséileg
Peffer a Salz

Preparatioun:

Den Bliederdeeg an der Form ausleeën. An enger Schossel d'Ham, d'Eeër an den Kachkéis zesammenréieren. D'Ham an den Péiterséileg drënner réieren. Déi ganz Preparatioun an d'Moulen schëdden. Bei 160-180°C fir 20-30 Minutten an den Uewen setzen.



Mitgeteilt vom
LVM Luxemburg
(Verband der Luxemburger
Molkereifachleute und Milchwirtschaftler)



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

