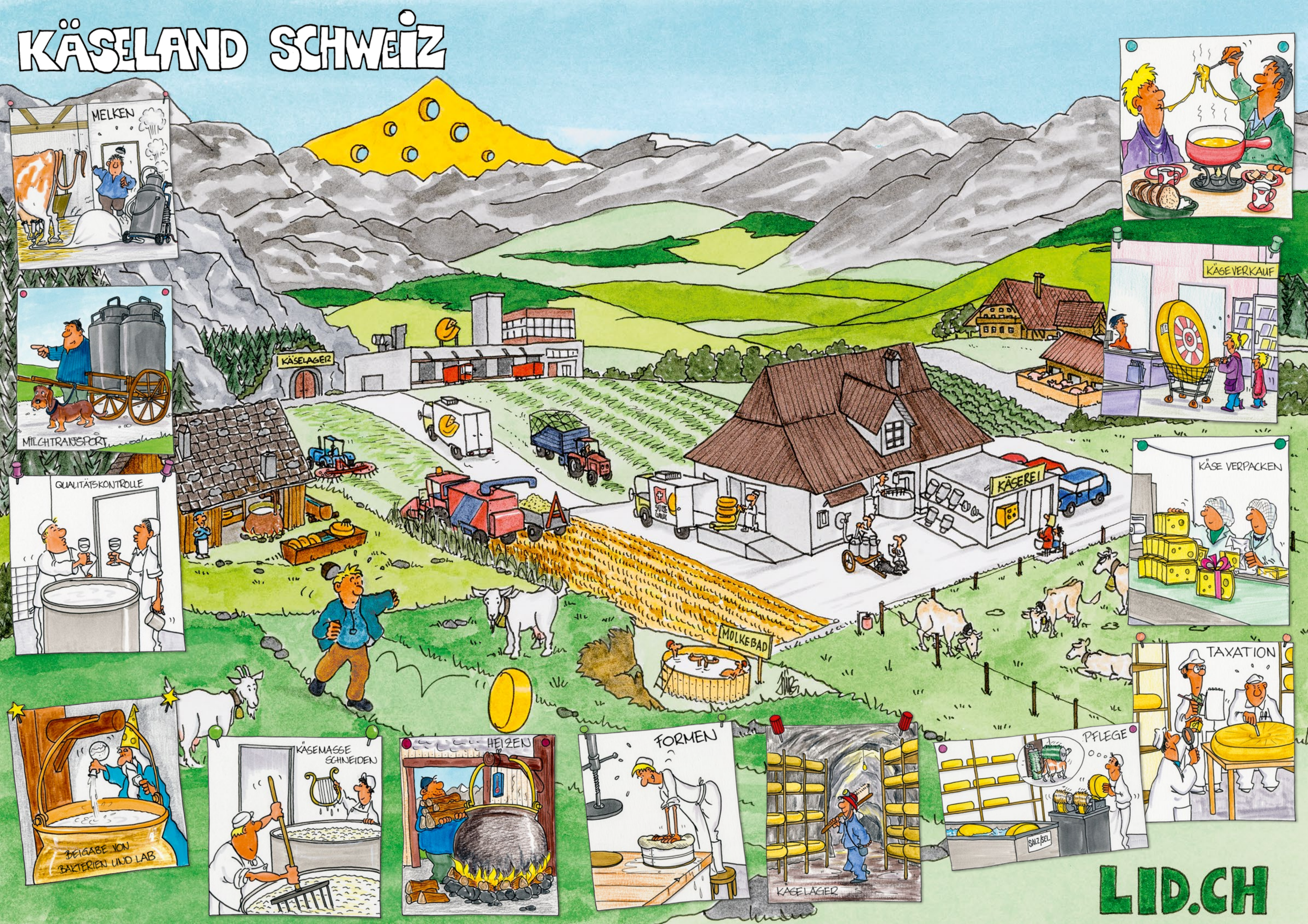
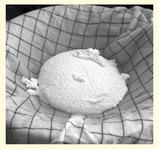
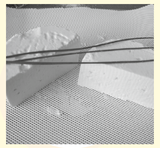
KÄSELAND SCHWEIZ



LID.CH

Wir stellen Käse her





1. Zwei Liter pasteurisierte Milch in eine Pfanne geben.
2. Joghurt (ein gestrichener Teelöffel) beigeben 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 Tortenspachtel, Schwingbesen, Löffel, Holzkelle, Schöpfkelle, Abtropfbrett (oder Lochsieb in Pfanne)*
- *Thermometer für den Lebensmittelbereich, Schüsseln, Litermass*
- *Harfe (= Kann man selber herstellen, indem man eine grosse Blechbüchse mit Löchern versieht)*
- *Gazewindel oder Küchentuch*

Quelle: SCM

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 Aussehenund 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, sonder kann frisch gegessen werden.

Quelle: SCM

LID.CH

LANDWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONSDIENST
WESTSTRASSE 10 . POSTFACH . CH-3000 BERN 6 . TELEFON 031 359 59 77
TELEFAX 031 359 59 79 . WWW.LID.CH . INFO@LID.CH

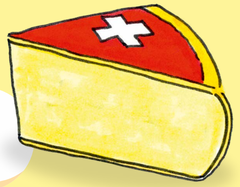
Weitere Informationen zum Schweizer Käse und zur Schweizer Landwirtschaft
www.schweizerkaese.ch / www.landwirtschaft.ch / www.lid.ch / www.agri-job.ch

Impressum
Herausgeber: Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID, Bern
Gestaltung Poster: Jürg Kühni, Burgdorf
Grafik: Alex Kühni, Bern
Konzept und Text: LID und Switzerland Cheese Marketing AG
Druck: Vögeli AG, Langnau

Informationsseiten und Rätsel inkl. Lösung als PDF auf www.lid.ch/schulen ➡ Schulposter

Dieses Poster ist erhältlich bei
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, Internet: www.lid.ch

Switzerland Cheese Marketing AG
Brunnmattstrasse 21, 3001 Bern
Tel. 031 385 26 26, Fax 031 385 26 27
E-Mail: info@schweizerkaese.ch, www.schweizerkaese.ch



Weitere Poster mit Arbeitsblättern aus dieser Serie

Schweiz. Natürlich.

Unser Schweizer Käse.
www.schweizerkaese.ch

Schweizer Bauern Von hier, von Herzen.

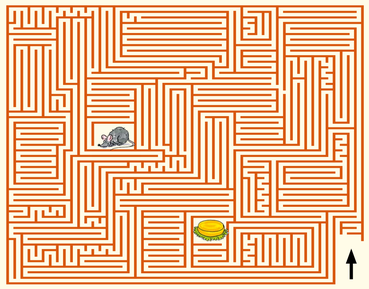
Willkommen in der Käserei

Käseland Schweiz

Die Posterserie **«so produzieren die Schweizer Bauern»** mit Arbeitsblättern für die Mittelstufe

Das Käselabyrinth

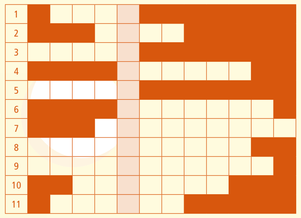
Nach der Herstellung des Käses beginnt die Reifung und Lagerung in den Käsekellern. Hier bekommen die feinen Schweizer Käse dank der sorgfältigen und fachmännischen Arbeit der Käser und Affineure ihren letzten Schliff und den feinen Geschmack. Die Qualität des Käses ist stark von der Arbeit im Keller 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 Inhaltstoffe 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. Typische Schweizer Käsesorte mit grossen Löchern
9. Käsespezialität mit Ursprung im Kloster Bellelay
10. Bekannteste Käsesorte aus dem Kanton Freiburg
11. Käse englisch



www.lid.ch/schulen ➡ Schulposter

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

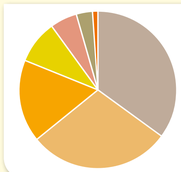
Emmentaler AOP
Für die Herstellung eines Kilogramms Emmentaler AOP benötigt der Käser 12 Liter Milch. Die Milchbauern haben dem Käser 9024 Liter Milch abgeliefert. Wie viel Emmentaler AOP kann der Käser an diesem Tag herstellen? Und wie schwer ist ein Käselaib, wenn der Käser daraus 8 Käse fabriziert?

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

Sbrinz AOP
Der Käser halbiert einen Laib Sbrinz AOP. 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 AOP
Fritz schabt mit der Girolle aus einem Laib Tête de Moine AOP 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 2017: 21.3kg

Frischkäse inkl. Quark 7.5 kg
Halbhartkäse 6.2 kg
Hartkäse 3.6 kg
Weichkäse 1.9 kg
Schmelzkäse & Fertigfondue: 1.2 kg
Extra Hartkäse 0.7 kg
Spezialprodukte, Schaf- und Ziegenkäse 0.2 kg

www.lid.ch/schulen ➡ Schulposter

Schweizer Käsevielfalt

Appenzeller®
In über 52 Dorfkäsereien in den Kantonen Appenzell Innerrhoden, Appenzell Ausserrhoden, St. Gallen und Thurgau entsteht der halbharte, würzige Rohmilchkäse. Während der Reifung werden die zwischen 6.4 und 7.4 Kilogramm schweren Käselaibe regelmässig von Hand mit einer geheimnisvollen und seit Generationen überlieferten Kräutersulz eingerieben.

Bündner Bergkäse
Der Halbhartkäse ist aus 100 Prozent reiner Bündner Bergmilch hergestellt. Bergluft, Kräuter- und Blumenwiesen machen die Milch hier besonders würzig. Ihr verdankt diese Käsespezialität ihren feinaromatischen Geschmack. Der Bündner Bergkäse bis neun Monate gereift, bevor er in die Verkaufsläden gelangt.

Emmentaler AOP
Der weltberühmte Hartkäse mit den grossen Löchern wird zu 100 Prozent aus frischer Rohmilch hergestellt. Er reift während mindestens 120 Tagen im Käsekeller. Der Emmentaler AOP fällt auch durch seine Grösse auf. Mit 75 bis 120 Kilogramm ist der Emmentaler der schwerste der Schweizer Käse. Schweizer Käse wird gerade im Ausland häufig mit Emmentaler gleichgesetzt.

L'Etivaz AOP
L'Etivaz AOP ist ein Hartkäse aus Rohmilch, der in etwas mehr als 100 Alpkäsereien in den Waadtländer Alpen von Mai bis Oktober über dem offenen Feuer in Handarbeit hergestellt wird. Die Rohmilch wird direkt vor Ort verarbeitet und steckt voller Aromen der feinen Alpkräuter.

Le Gruyère AOP
Le Gruyère AOP ist ein harter Rohmilchkäse aus der Westschweiz und wird in 172 Käsereien und 52 Sennereien hergestellt. Die Kühe werden im Sommer nur mit Gras und im Winter nur mit Heu gefüttert. Die Herstellung erfolgt ausschließlich in Kupferkesseln und ohne Zusätze. Die Reifezeit von 5 bis 18 Monaten verleiht dem Le Gruyère AOP seinen typischen Charakter.

Raclette Suisse®
Gemäss Schriften aus Klöstern von Ob- und Nidwalden kann man annehmen, dass 1291 bereits Wilhelm Tell «Bratchäs», wie Raclette damals noch genannt wurde, genossen hat. Raclette Suisse ist ein leicht schmelzender Halbhartkäse aus Kuhmilch. Ein Laib wiegt zwischen 5.5 und 7.5 Kilogramm.

Walliser Raclette AOP
Der cremige und würzige Walliser Raclette AOP Käse wird ausschliesslich im Kanton Wallis aus Rohmilch hergestellt. Dank dem mediterranen Klima des Wallis, würzigen Bergkräutern und der traditionellen Herstellungsweise, die durch das AOP geschützt wird, bietet er einen unvergleichlichen Geschmack. Ein Laib wiegt zwischen 4.8 und 5.2 Kilogramm.

Sbrinz AOP
Der Sbrinz AOP ist ein würziger Extrahartkäse aus der Innerschweiz mit einer jahrhundertealten Tradition. 28 Tal- und Alpkäsereien produzieren ihn. Sbrinz AOP wird mindestens 18 Monate gereift und dann als feiner Hobelkäse, als Reibkäse oder in Form der bekannten Sbrinzmöckli genossen.

Tête de Moine AOP
Der Tête de Moine AOP, wörtlich Mönchskopf, ist ein weltweit einzigartiger zylinderförmiger Halbhartkäse mit einem Gewicht von rund 800 Gramm. Er wird nicht geschnitten, sondern mit einem Schabgerät zu feinen Rosetten gedreht. Sein feiner Teig schmilzt im Mund. Seinen Ursprung hat die Käsespezialität im Kloster Bellelay und wird bis heute ausschliesslich in Dorfkäsereien aus frischer silofreier Bergrohmilch der Heimatregion Jura hergestellt.

Tilsiter
Schweizer Auswanderer verbreiteten einst die Kunst des Käsens in vielen Ländern. So auch im einstigen Ostpreussen, das heute zu Russland gehört. Von dort, aus einem Städtchen namens Tilsit, kehrte das Käserezept in den Thurgau zurück und wurde dort zum Schweizer Tilsiter verfeinert. Der grüne Tilsiter wird aus pasteurisierter und der rote aus frischer Rohmilch hergestellt. Ein Tilsiterlaib wiegt 4 bis 4.5 Kilogramm und misst etwa 25 Zentimeter im Durchmesser.

Tomme Vaudoise
Der Tomme Vaudoise ist eine schmelzende Weichkäsespezialität aus der Waadt und aus der Region Genf. Er hat eine sehr zarte Rinde mit Weissschimmelmantel oder Rotschimmel.

Vacherin Fribourgeois AOP
Köstlich, cremiger Halbhartkäse. Diese Freiburger Spezialität ist eine unerlässliche Zutat für das berühmte Fondue Moité-Moité und passend auf Käseplatten, bei Vorspeisen oder für Desserts. Die Käselaibe, die zwischen 6-10 Kilogramm schwer sind, werden exklusiv im Kanton Freiburg hergestellt.

Vacherin Mont-d'Or AOP
Eine saisonale Weichkäse-Spezialität aus dem Vallée de Joux im Waadtländer Jura. Ein Gürtel aus einheimischem Tannenholz verleiht ihm den typischen Geschmack. Direkt geschmolzen aus dem Ofen genossen ist er einfach unwiderstehlich.

AOP = Appellation d'origine protégée. Diese geschützte Ursprungsbezeichnung garantiert die Erzeugung, Verarbeitung und Veredelung im traditionellen Ursprungsgebiet.