

Käse

Wie viel Milch fliesst in den Schweizer Käse?

Von den 3,4 Mrd. Kilogramm Schweizer Milch werden 47% für die Käseproduktion verwendet. Zweimal täglich wird die frische Milch in die Käserei geliefert.

Wie viel Milch steckt in einem Kilogramm Käse?

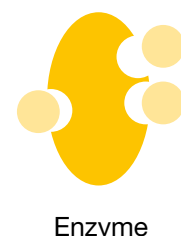
Es werden ca. 10 Liter Milch verarbeitet.

Was ist Rohmilch?

Rohmilch ist die unbehandelte Milch von Nutztieren. Sie kommt direkt vom Bauernhof. Bei pasteurisierter Milch wird die Milch erwärmt und so die Keime abgetötet.

Warum macht Rohmilch den Käse besonders?

Für Rohmilchkäse wird rohe Milch verwendet. Die milcheigenen Enzyme und Bakterien aus der natürlichen Umgebung bleiben so aktiv. Diese machen sich bei der Käsereifung bemerkbar. Sie produzieren Aromen und machen den Rohmilchkäse mit dem Alter kräftiger im Geschmack.



Wie entsteht Käse?

Die Käseproduktion von der Milch zum fertigen Laib besteht aus vielen Schritten.

Jetzt den QR-Code scannen und schauen wie Käse hergestellt wird:



Wie kommt der Käse zu seinem Geschmack?

In der Schweiz werden über 700 verschiedene Käsespezialitäten produziert. Für den Geschmack spielen der Fettgehalt in der Milch, die Milchsäurebakterien und Mikroorganismen, die Käsepflege sowie die Reifedauer eine grosse Rolle.

Wie lange muss ein Käse reifen?

Die Reifung ist je nach Käsetyp und Käsesorte unterschiedlich. Ein Frischkäse hat gar keine Reifezeit und der Extrahartkäse die längste. Die Dauer variiert von einigen Monaten bis zu mehreren Jahren. Mehr zur Reifedauer:



Wie viel Laktose steckt im Käse?

Bei der Herstellung von Käse wird ein Grossteil der Laktose mit der Molke abgeschieden. Die restliche Laktose wird während des Reifungsprozesses durch die Milchsäurebakterien weiter abgebaut. Schweizer Extrahart-, Hart- und Halbhartkäse sind laktosefrei. In Weichkäse können beim Konsum noch Spuren von Laktose vorhanden sein. Frischkäse enthält Laktose.