

Haltbarkeit und Vielfältigkeit von Käse

Eine Übersicht der Hilfsmittel zur längeren Konservierung von Käse

von Dr. Michael Machatschek

So wie wir wirtschaften und denken, sieht auch unsere Landschaft aus und im erweiterten Sinn der Käse. Vor allem gealterte Weiden, wie erfahrene Altbauern immer wieder beteuerten, bestimmen den besseren Geschmack und die höhere Lagerfähigkeit von Käse. Früher gab es abertausende Sorten von Käse. Ein jeder Ort hatte mit den unterschiedlichen Käseherstellern verschiedenste Geschmacksrichtungen auf dem lokalen Markt anzubieten. Viele Käsesorten fielen dem Vergessen anheim. Über die Käseherstellung und Konservierung lesen Sie im folgenden Beitrag von Dr. Michael Machatschek.

Der ortstypische Milchcharakter liefert uns einzigartige Milchprodukte, die standardisierte Milch hingegen gleichförmige Allerweltswaren, die überall erhältlich sind. Oder man kann auch sagen, die Landschaft liefert das geeignete Futter für unsere Kühe, Geißen und Schafe, welche daraus erst die käsetaugliche Milch machen und der Käser stellt daraus mit seinem Können gute und haltbare Käseprodukte her.

Die gute Weide macht die Würze des Käses

Gehaltvolles Futter von gealterten Wiesen und Weiden und viele Hilfsmittel aus dem Haushalt der Natur, erweitern die Vielfalt und erhöhen die Qualität und Lagerungsmöglichkeit. Die wesentlichen Beispiele der helfenden Erweiterung zur Verlängerung der Haltbarmachung seien hier angeführt.

Die Salzung als Pflege

Als das Salz noch soviel wie Gold wert war, standen

kleine Mengen gesalzenen Käses lediglich zum Würzen im Gebrauch. Die Beziehung des Salzes in der Käserei diente also der Haltbarmachung und der Streckung von Salz, damit nicht zuviel davon verwendet wurde. Erst heute, wo wir wegen dem Überschuss von einem „Milchberg“ sprechen können, ist der Käse auch sättigendes Lebensmittel geworden. Und heute überwiegt die Verwendung von Salz oder Salzwasser als hauptsächliches Pflege- und Konservierungsmittel. Die Weichkäsesorten salzt man in der Regel nur einmal, oder davon den Teig. Den Hartkäse pflegt man mit Salzwasser tage- bis monatelang.

Die direkte Salzung der gepreßten Kaselaibe steigert die schnellere Trocknung, Rindenbildung und Haltbarkeit und zudem die Aromatisierung. Wenn Salz in den Laib eindringt, tritt Wasser aus. Dieses „verschmiert“, bedingt die Bildung der Rinde und der Vorgang der kreisenden Einreibung mit Wässern stellt die Pflege dar.



Oder man lagerte nach ein- bis viertägiger Abtrocknung den leicht gelblich werdenden Käse in ein Salzbad ein. Nach einem Tag läßt man diesen noch ein bis zwei oder mehr Tage abtrocknen, damit er nicht schlitzig und später rissig wird, ehe er mit Pflegewässern eingeschmiert wird. Als Salz aber noch sehr teuer und selten zu bekommen war, griffen die Käsehersteller auf pflanzliche und andere Hilfsmittel zur Streckung des Salzes und zur hilfreichen Haltbarmachung zurück. Es waren dies Kräuter und Gewürze. ➤

Gealterte Wiesen und Weiden machen den guten Käse



Aromatische Kräuter dienten ursprünglich der Konservierung und nicht der Dekoration

Im Mittelmeerraum z.B. erfolgte die Lagerung in Salzlake nach einer vorangegangenen Trocknung in Formen oder Tüchern. Diese Haltungsverfahren stammen vermutlich aus dem asiatischen Raum und kamen nach Europa.

Von den Gebrauchsmitteln zur Garnierung

Heute werden die Rinden der Käsesorten nur mehr nach ein paar wenigen Möglichkeiten und da vorwiegend mit Salz und mit synthetisch hergestellten Mitteln behandelt. Es gab in der Vergangenheit derweilen viele unterschiedliche Naturrindpflegeverfahren, um Käse geschmacklich aufzubessern und länger haltbar zu machen. Dies tat man auch mit dem Interesse, eine größere Vielfalt am lokalen Markt anbieten zu können bzw. sich von ähnlichen Käsesorten abzugrenzen. Man war dabei auf die lokalen Hilfsmittel angewiesen, die vorhanden waren.

Die modernen Käsebeschreiber verkennen die Wirkung verschieden eingesetzter Mittel. Sie begründen den Einsatz z.B. von Blättern lediglich

zur Erzielung einer möglichst optimalen, ästhetischen Aufmachung der Käsesorten für den besseren Verkauf. Bei den verschiedenen Kräutern, Blättern, Stäuben, Stroh, Heu, Holzschach-

keln usw. handelt es sich allerdings um kluge Mittel zum Konservieren und Ausreifen von Käse.

Die Bedeutung der Pflegemittel

Zudem hatten diese Pflegemittel und Utensilien weitere Bedeutungen inne: Sie dienten der Geschmacksverbesserung und -überdeckung, der Färbung, dem Fälschen, der Wertsteigerung durch Imitation, dem Verstecken unansehnlicher Rinden und schlußendlich auch der Aufbesserung für das Auge, uvm.

Wichtiger als diese angeführten Gesichtspunkte sind vielmehr die Desinfektionsabsichten und das Abhalten von Insekten, Mäusen und Vorratschädlingen, die längere Haltbarmachung und beim Verzehr die bessere Verdaulichkeit dieser fettreichen Nahrung. Mit der Verwendung von Kräutern lenkte man auch die Entwicklung der Reifebakterien bzw. ihren zeitlichen Verlauf. Die Würzkräuter sind meistens gesundheitsfördernd und zudem mineralstoffreich. Das wird vielfach vergessen und spiegelt den Gebrauchsverlust des alten

Wissens und ideologischen Wandel unserer Gesellschaft wider. Wir sehen vor lauter Lust am Kulinarischen nur das Materielle aber nicht mehr die wirkungsvollen Bedeutsamkeiten, die z.B. hinter den Kräutern, aromatischen Ölen oder der Asche stecken, weil wir uns keine Gedanken über sinnhafte Gebräuche machen. Stehen die Mittel in keiner unmittelbaren und sinngetragenen Verwendung, so geht auch das Wissen darum verloren.

Der Keller macht die Reifung

„Der kühle Lagerkeller mit konstanter Temperatur ist die beste Hülle des Käses“, meinte der Franzose Adrian ANJOU. Das Gemäuer beeinflusst die Entwicklung der Pilzkultur an der Rinde. Weiß- und Blauschimmelarten, die sich seit zig Generationen in den Wänden der Keller befinden, prägen bei neuen Käse-Chargen Jahr für Jahr das gleiche Aussehen und gewährleisten die homogene Qualität. Obendrein absorbieren die Käselaibe den munkeligen Duft der Kellermauem und -erden und strömen diesen wieder als Käsearoma aus. Auf den Einfluß der Pilzkulturen soll in diesem Beitrag nicht näher eingegangen werden. Mich interessieren vielmehr die Besonderheiten und das lokale Wissen um ausgetüftelte Hilfsmittel zur Rindenpflege und Käse- teigwürzung.

Mit der Herstellung und dem Gelingen der Rinde fällt oder steht die Qualität des Käses. Zur längeren Haltbarmachung der abertausenden Käsesorten, die es weltweit einmal gab, behalf man sich verschiedenster Möglichkeiten. Je dauerhafter Käse haltbar wird, umso intensiver schmecken sie. Kurzfristig lagerfähiger Frischkäse enthält im Vergleich mehr Wasser und ist meistens leer im Geschmack, außer man verwendet in die Käsemasse eingeknetete Kräuter und andere Geschmacksstoffe.

Über die Rindenbehandlungen

Der Käse lebt vom Kern heraus und von der Rinde hinein. Ist allerdings ein Käse in den Grundzügen einmal hergestellt, so kann man die Entwicklung von innen heraus nur mehr geringfügig beeinträchtigen. Allein bei einer guten Rindenpflege mit ausgetüftelten Geschmacksstoffen können gute Qualitäten und Aufwertungen entstehen. Das konnten gute Käserinnen auch im Nachhinein beeinflussen. Deshalb ist der Einflußnahme von außen ein stärkeres Interesse zu schenken. Ein Beispiel dafür: Werden Käsesorten von außen mit Alkoholgemischen oder Konservierungsmittel versetzt, dann können sie von innen her anders reifen.

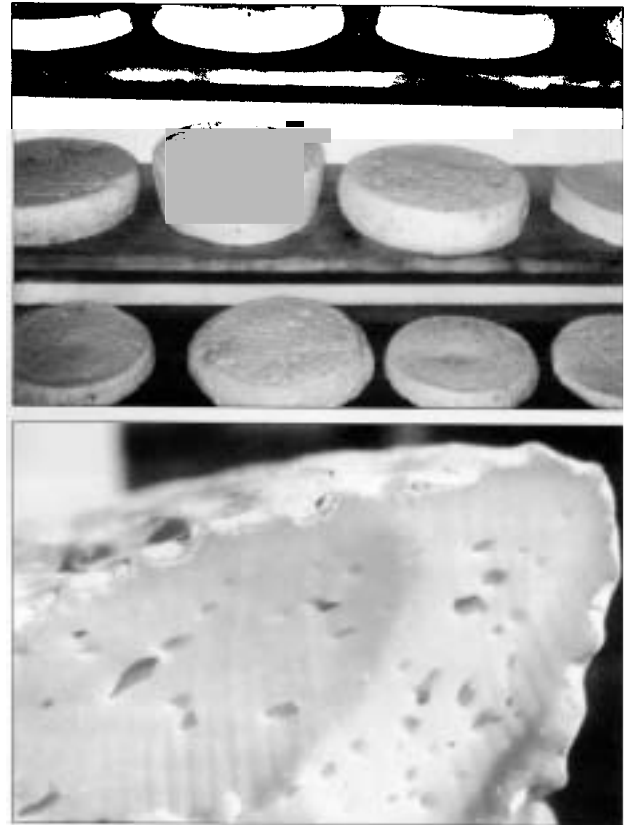
Rindenlocer Käse in herbe Blätter gewickelt

Mit bestimmten Blättern wurden vor allem rindenlose

Käsesorten oder Frischkäse eingehüllt und mit Bast, Gräsern, wie Seggen (*Carex spec.*), Riedgräser oder Binsen (*Juncus spec.*) festgebunden. Zu erwähnen sind die Blätter der Platanen, des Berg-Ahorns, der Eichen, von Wein oder Farnen, von Feigen und der Edelkastanie oder ein bis drei Lorbeerblätter. Diese Arten sollen bei der Ernte bereits gut faserige und steife Blätter haben und darin einen leichten Gehalt an Bitterstoffen enthalten. Die Ernte erfolgt im grünen oder schon braunen Zustand. Die Blätter werden vor der Verwendung entweder (in Salzwasser) blanchiert oder in Weißwein-Kräuter-Marinaden eingelegt. Sie verleihen dem Käse einen besseren Schutz und ermöglichen eine gute Aus- und Nachreifung unter der schützenden Blatthaut. Sie erzeugen ein besonderes Aroma und dienen dem schönen Aussehen. Je nach Käseart und -sorte geben sie bestimmten Käsepilzen eine Nährbasis, welche unter oder auf der Blatthülle gut gedeihen können.

„Wie man Konsumenten einwickeln kann...“

...ohne ein schlechtes Gewissen haben zu müssen. In der Ardèche umgibt man z.B. die kleinen gelbteiligen Weichkäse, „Picodons“ genannt, welche nach einmonatiger Trockenreifung mit Wein gepflegt werden, mit zwei Eßkastanien- oder Weinblättern und bindet diese mit Bast oder Gras-



halmen fest, sodaß der Ziegenkäse damit vollständig umgeben ist. Genau so breit wie die Kastanienblätter müssen auch die quadratischen oder scheibenförmigen Käse sein. Die weich gewordenen, mit Pilzen durchsetzten Blätter verfütterte man nach dem Käseverzehr an die Schweine.

Beim spanischen „Cabralles“ etwa wurde früher der blaugrün geäderte Mischkäse aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch drei bis vier Monate in grüne bis gelbe Platanenblätter eingeschlagen. Die ausgeschwitzte Feuchte an der Rinde wurde von den Blättern aufgenommen. Diese bildeten eine Schutzschicht und beeinflussten gleichzeitig den Reifungsvorgang. Ein ähnlicher Mischkäse erfährt vorher eine spezielle Räucherung mit Wacholderholz und -reisig der Viehweiden, be-

Der Käsekeller bestimmt die Reifung und den Geschmack (o.) Beim Weichkäse erfolgt die Reifung über die Rinde und weniger über den Kern (u.)



Der Alpenampfer wurde zur Abwehr von Bakterien verwendet

vor er in blanchierte Platanenblätter eingewickelt wurde.

Kohlblätter und „Butterblätsche“

Ein ähnliches Prinzip findet man auch auf einigen Märkten in Portugal, wo Ricotta-Käse in frischen Kohlblättern angeboten wird. In Südostasien, Mittel- und Südamerika oder Afrika verkauft man Käse und andere Speisen in größeren, herben Blättern eingewickelt oder serviert sie damit. Nach der Verwendung als „Einpack-, Lager- und Transportpapier“ werden die Blätter verfüttert oder weggeworfen. Im Alpenraum etwa wurden Butter und Frischkäseprodukte zur besseren Haltbarmachung in den großen Blättern des Alpenampfers (deshalb der Name „Butterblätsche“, *Rumex alpinus*) transportiert. Heute erklärt man dies aus der Behauptung, weil kein Papier zur Verfügung stand. Die Zusammenhänge einer besseren Konservierung durch die bitteren Ampferblätter waren bereits in Vergessenheit geraten. Und auf Korsika benutzte man die getrockneten Asphodillblätter der Grasliliengewächse zum Einhüllen der „Broccio“-Käsekugeln, welche

aus Schaf- oder Ziegenmolke erzeugt wurden.

Heute wird über wissenschaftliche Großprojekte das herausgefunden, was unsere

Altvorderen aus Tradition mitbekommen hatten und als selbstverständliches Wissen im praktischen Gebrauch stand. Amerikanische Wissenschaftler brüsten sich damit, daß sie die intensive Würzung von Speisen als Erschwernis der Vermehrung von Fäulnisbakterien entdeckt hätten. Sie weisen auf die Verwendung von Zimt und Gewürznelken, Oregano, Rosmarin und Salbei und vor allem auf den Knoblauch hin.

Aromatische Kräuter und Gewürze verströmen Düfte

Die heute lediglich als Garnierung verwendeten Lorbeerblätter und Adlerfarnwedel oder Kräuter erfüllen im Prinzip diesen Zweck seit vielen Generationen. Sie sollen mit ihren Ausdünstungen Insekten (u.a. die Fliegen, deren Maden als „Käseswürmer“ sichtbar werden), Käsemilben und in der Luft befindliche Bakterien fernhalten. Viele Kräuter, in denen die Käse gewälzt sind, werden alleinig oder in Mischung verwendet. Die ätherischen Stoffe in Rosmarin, gestampften Wacholderbeeren, Bohnenkraut, Majoran, Oregano, Estragon, Dill, fein zerkleinerter Salbei oder Thymian vertreiben Insekten und ma-

chen einen anderen Geschmack. Sie erhöhen den aromatischen Duft, den Gusto und die Liebe sie vor lauter Schönheit und Güte zu verzehren. Auch pulverisierter, grob gebrochener oder mariniertes Pfeffer, hat die selbe Aufgabe zu erfüllen.

Häcksel aus Grashalmen, Stroh und gesiebten Heublumen

Feine, getrocknete und gehäckselte Grashalme, gereinigte (gesiebte) Heublumen, Strohhäcksel, frische, oder schon gebräunte Lärchen-, Fichten- oder Wachholdernadeln verleihen jeweils einen eigenen Geschmack bzw. haben konservierende Funktion. Auch die Lagerung, Nachreifung und der Transport wird mit diesen Hilfsmitteln erleichtert. Die selben Überlegungen stecken in der Lagerung von Käse auf Holzgittern, Heu, Stroh und Strohmatte, auf Schilfgeflecht oder Weidenrinde, welche man zum besseren Atmen an der Käseunterseite verwendete. Häufig ist bei handgemachtem Käse die Korbform oder Matte als Abdruck ersichtlich.

In Norwegen wird der „Gamalost“, ein aus Ziegen- oder Kuhmilch erzeugter, weicher oder hartwerdender Blauschimmelkäse, in mit Gin getränktem Stroh zur Abhaltung unerwünschter Pilze eingebunden und wird darauf gelagert. Beim Verzehr wird eine Rindenseite aufgeschnitten und mit Gin, Bier oder Aquavit, dem sog. „Lebenswasser“, ei-

nem mit Kümmel und anderen Kräutern gewürzten Branntwein, versehen und nach einer kurzen Einziehdauer der aufgeweichte Kern herausgelöffelt.

In der Sahara wird der Bruch aus geronnener Ziegen- oder Kamelmilch durch geeignetes Heu gesiebt, damit die Molke abfließen kann. Meiner Meinung nach dürfte der Cumarin-Gehalt, der den typischen Heugeruch ergibt, für die Milchreifung und Gerinnung von wesentlicher Bedeutung sein. Er ist vor allem im Ruchgras (*Anthoxanthum odoratum* und *A. alpinum*) und in den Labkräutern (*Galium spec.*) enthalten. Das Ruchgras kommt auf gealterten Weiden und mittelmäßig gedüngten Wiesen vor und soll Garant für guten Käse sein.

Salbei, Kreuzkümmel und Brennessel

Der norwegische „Gama-lost“ oder der „Derby“ der englischen Midlands wird manchmal zur Marmorierung auch mit feingehacktem Salbei versetzt. Ebenso erfolgt dies beim „Lancashire“, einem gepreßten Schnittkäse, indem zum Bruch Salbei und Walnußbruchstücke beigegeben werden.

Südosteuropäische Länder und am Mittelmeer verwenden die Käser Kreuzkümmel, welcher in den Käse eingeknetet aber auch gequetscht außen aufgestreut wird. Gewürznelken z.B. mit Kreuzkümmel gemischt, das war eine Rezeptur, die sich Holländische Seefahrer und Händler von fernen Ländern abgeschaut hatten und

heute für niederländische Käsesorten Verwendung finden. Die Niederländer verwenden auch Anis zum Einkneten und Gewürznelken aus den ostindischen Kolonien als Zusatz des äußeren Käseschutzes.

Frische, fein gehackte Brennesseln mit gestampftem Kümmel gemischt äußerlich eingerieben, hat in Walis/England die Bedeutung, daß die austretende Ameisensäure sofort bakterienabwehrend wirkt, in die Rinde frisch einziehen kann und der zerkleinerte Kümmel mit seinem ätherischen Aroma langfristig absorbiert wird. In den Walisischen „Teifi-Käse“ aus Kuhmilch wurde eine solche Mischung auch eingeknetet.

Holzbretter, Spannschachteln und Körbe

Die Lagerung auf Fichtenbrettern steht in der alten Tradition und beeinflusst das Käsegeschehen. Die ein- bis zweimal im Jahr gewaschenen Bretter des Weichholzes geben ihr Aroma ab und beherbergen spezielle Bakterienkulturen. Der Waadtländische und französische Kuhmilchkäse „Vacherin Mont d'Or“ z.B. wird nach drei Wochen der Reifung mit der jungen Rinde der Fichte umgeben und später zur Weichwerdung in einer Kiefernholzschachtel gelagert. In den französischen Bergen wird der Weichkäse „Vacherin d'Abondance“ in Tannennrinde gegeben

Bruch gesiebt, sondern auch das längerwährende Verweilen darin vor und nach dem Pressen beeinflusst. Die beginnende und nachhakende Käsereifung erfährt mit den Weidenruten bei diesem mediterranem Klima und Weidefutter eine Förderung und Entwicklung eben zu diesen Käsesorten. ■

In der nächsten Folge lesen Sie über Kohlestaub, Asche, Brotkrumen, Färbemittel, Öle und andere Gebrauchsmittel zur Unterstützung der Käsekonservierung.



Zum Autor:

Dipl.-Ing. Dr. Michael Machatschek, freiberuflicher Landschaftsplaner und Hirte, beschäftigt sich u.a. mit Alm- und Bauernwirtschaft und der Erhaltung agrikulturellen Wissens. Er ist Autor des im Böhlau-Verlag 1999 erschieneenen Buches „Nahrhafte Landschaft“.