



Brimsen und Original-Liptauer

Zwei Käsesorten kommen wieder zu neuen Ehren

von Dr. Michael Machatschek

Der Brimsen, in den letzten Jahrzehnten eher in Vergessenheit geraten und uns besser im Original-Liptauer verarbeitet bekannt, erfährt erneute Beliebtheit. Der weiße, leichtkörnige, topfige und gut streichfähige Salzwürzkäse wird mittlerweile wieder im Sortiment verschiedenen Märkte Österreichs angeboten. Der naturbelassene Brimsen ist einfarbig und erinnert an eine Topfenart. Heute hingegen werden Mischungen angeboten, wobei den Brimsen mit Magertopfen oder Sauerrahm vermischt, kleine, leicht getönte Krümel die helle, leichtcremige Masse durchsetzen.



Fotos: Machatschek

Hierzulande verstehen wir unter der beliebten, orangefarbenen Liptauercreme als Brotaufstrich jene Abwandlungen, die heute aus Topfen und Butter hergestellt werden.

Liptauer bestand ursprünglich aus Brimsen

Ursprünglich ist aber der aus der ungarischen Provinz Liptow stammende „Liptauer“ oder „Liptoi“ auf der Basis des weichen Brimsenkäses hergestellt worden. Schon ab dem 15. Jhd. gelangten von Bauern produzierte Brimsen und Liptauer auf die Märkte Europas. Brimsen, seit Mitte des 20. Jhdts. in Fabriken hergestellt, ist wegen seines starken Salzgehaltes abgekommen und lange Zeit bei uns verschwunden geblieben. Dies rührt von der unsachgemäßen und industriellen Herstellung her. Der von kleinen Sennereien stammende hat einen mildereren Geschmack. Neuerdings kommen solche sanfte Sorten aus

kleinen Molkereien wieder auf den Markt.

Verschiedene Bezeichnungen

Der einfach zubereitbare Käse gehört zur Gruppe der traditionellen Frischkäsesorten der ehemaligen Ostblockstaaten. Slowakische, ungarische und steirische Händler liefern diesen Käse in ganz Österreich aus. In Gefäßen, meist Holzfässern mit Salzlaken, abgefüllt oder zu Blöcken geformt, wird er in Stücken, in Plastiksäcken oder Behältern abgepackt gehandelt. Er wurde ursprünglich nur aus Schaf-Rohmilch oder seit geraumer Zeit unter Beigabe von maximal 10 % Kuh-Rohmilch von Genossenschaften oder Privatpersonen hergestellt.

In Slowenien, Ungarn, Slowakei, Bulgarien, Rumänien oder Polen stellen sie ihn in den Berghütten her und lagern ihn eine Woche lang in Stoffsäcken zum Abtropfen, ehe die gefes-

tigten Bruchklumpen (sog. „Brynziar“ in Ungarn oder in der Slowakei „Bryndziaren“) eingesalzen zu den größeren Molkereien gebracht werden. Dort lagert man ihn zur Reifung. Das starke Salzen zur Haltbarmachung ist notwendig, da die Hirten mit ihren Herden weite Wanderungen zu den Weideplätzen hinter sich bringen müssen. Dem Käse wird aufgrund der Konservierung mit und in Salz im späteren Reifungsprozess keine Rinde als Käseschutz belassen.

Die Herstellung des Brimsen

Die Käseherstellung erfolgt ähnlich wie bei diversen Nomadenvölkern. Aufgrund der weit abgelegenen Weideplätze wird jeden Tag die gemolkene Milch zur Gerinnung gebracht. Die tierwarme Milch wird in einen Kupferkessel gegeben und auf eine Temperatur von 24 - 29 °C erwärmt. Das vor Ort aus den Labmägen von säugenden >

Der Brimsen erfährt erneut eine hohe Beliebtheit



Der Käseteig kann mit Bärlauch oder Wildgemüsearten gewürzt werden

Lämmern, Kälbern oder Schweinen gewonnene Lab dient der Milchdicklegung. Die Gerinnung erfolgt relativ schnell und dauert 10 bis 15 Minuten. Dieser so genannte Bruch wird mit einem Stab zerschlagen, mit den Händen geteilt, grob gerührt, leicht geknetet und zu großen Blöcken in den Händen gepresst. Diese Vorgänge laufen rasch ab. Dann schöpfen die Hirten die abgesetzte Masse heraus, kneten sie und geben sie in Tücher. Den fest werdenden Bruch lässt man bis zu zwei Tage oder eine Woche, in den Tüchern auf Gestellen aufgehängt, abtropfen und vortrocknen. In die festen Käseballen wird Salz eingeknetet und diese auf Holzstellagen zur Trocknung gelagert. Dabei entsteht die „Gamolya“ oder „Gomolya“, der Erst- oder Rohkä-

se. Diese Rohlinge lassen die Hirten entweder in geeigneten Hütten nachreifen oder liefern sie wöchentlich in die Käserei zur Nachbehandlung und Nachreifung, die zusätzlich 10 bis 14 Tage andauern kann. Mit zunehmendem Reifegrad legen die großen Käsestücke eine Rinde an. Sie wird weggeschnitten, wenn der Rohkäse in kleinere Stücke zerteilt und gesalzen wird. Danach lässt man die Masse in Behältern reifen, bis sie weich wie Butter ist. Dann wird der Käse durch eine Topfen- oder Quetschmühle getrieben und in zylindrische oder quadratische Formen gepresst oder in Gefäße gegeben. Oben auf werden sie gesalzen und mit dem Deckel abgedeckt.

Die Weiterverarbeitung

Die weitere Verarbeitung variiert je nach regionaler Eigenart. Bei manchen Sorten wird der Käse schon während der Hängephase gewendet (!) und dabei mehrmals die Tücher gewechselt und die Käsemasse bis zu zwei Wochen getrocknet. Die gelieferten 2, 5, meist 10 seltener 25 kg schweren Käsestücke können in großen Holztrögen mit Löchern übereinander gestapelt werden. Durch das Eigengewicht tritt weitere Molke aus. Beim Umschäufeln kommen dann die oberen Partien im nächsten Trog zuunterst zum Liegen. Mit der Zeit nimmt der Käse einen säuerlichen Geschmack an und ist mit Löchern durchsetzt. Er ist schon nach 7 bis 10 Tagen mit einer specki-

gen Rinde überzogen. Nachdem er abgeschält wurde, zerbricht man die Stücke grob und versetzt sie mit 3 bis 6 % Salz und in der sog. „Brimsenmühle“, hölzerne Walzen mit Drahtabstreifern, werden sie zwei Mal fein gemahlen. Diese Masse stampft man in Fässer oder Blechdosen ein.

Der köstliche Original-Liptauer

Vielfach dient der Brimsen oder ungarische Liptoi als Grundlage für den Liptauer, der mit edelsüßem Paprika- und Rosenpaprika-Pulver, Kümmelkörnern, manchmal gehackte Kapern und Anchovis (in einer Würztunke eingelegte Heringe oder Sprotten) oder Sardellenpaste, Weißzwiebel, Schnittlauch, manchmal mit Kümmel- oder Petersilienblättern oder anderen Zutaten gewürzt ist. In manchen Fällen kommt noch Butter, Sauerrahm, ein Spritzer Mostessig oder Tabasco und etwas Mark von ausgereiften Paradeisern dazu. Meistens werden einige dieser Würzmittel bereits dem Käsebruch zugegeben. Rezepte guter Original-Liptauer werden als Berufsgeheimnis bewahrt. Beim österreichischen Liptauer ist Butter und Topfen die Grundlage.

Eine Ausgangsbasis für viele Käsesorten

Der Brimsen kann die Basis für zahlreiche Käseprodukte bilden. Beinahe jede Ortschaft oder Familie hat ihre eigene Rezep-



tur, deren Zutaten und Zubereitung vielfach geheim bleibt. Dabei können manche einen hohen Grad an Schärfe entwickeln, je nachdem wieviel Pfeffer, „roter Pfeffer“ (Paprika) oder Senfsamenpulver beigegeben wird. Der hohe Fettgehalt von bis zu 50 % rührt aus der Beimischung von Süß- oder Sauerrahm und Butter her. Zum ungarischen Liptauer, der stark gekühlt in Scheiben geschnitten wird, trinkt man einen kräftigen Wein.

Vom Original-Brimsen verwendet man die dünne Rinde gut ausgereifter Käseblöcke, zerkleinert sie gut und knetet diese Masse mit jungem Gomolya oder Kuhmilchtopfen unter Salz-, Paprika- oder Hackzwiebelbeigabe durch. Solch ein in der Hauswirtschaft hergestellter Rinden-Brimsen hielt unter trockener Lagerung in Holzfässern und Kübeln etwa ein Jahr. Oder es wird fein zerkleinerter Hartkäse dazugemahlen.

Lokal sind für den Liptoi oder Brimsen auch andere Bezeichnungen geläufig, wie Altoder Neusohler, Landocher, Siebenbürger, Klencz oder Pipe und Brinsen oder in Mazedonien der „Ftinoporino“. Auch der slowenische „Skuda“ oder „Skuta“ kann dieser Käsefamilie zugerechnet werden.

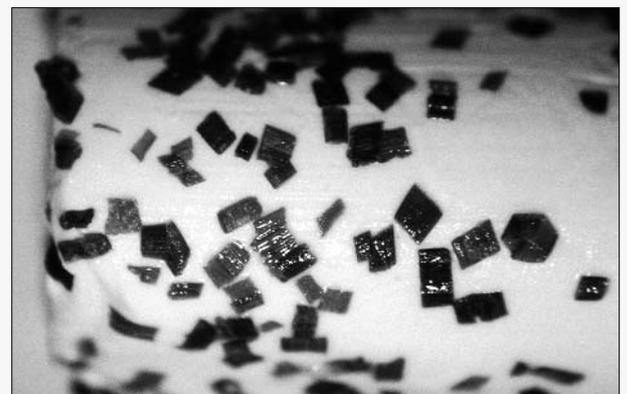
Der Brinza oder Bryndza

Zur engeren Verwandtschaftsgruppe zählt auch der rumänische „Brinza“, der slowakische „Bryndza“ oder auf deutsch benannt der „Brinzen“.

In Ungarn und den ehemaligen sowjetischen Staaten (Kaukasus und Transkaukasien) kennt man die Schreibweisen „Brynza“, in Rumänien auch „Brandza“. In den Karpatenregionen gilt der Brinza als der traditionelle Käse der Schafzüchter. Seine Konsistenz ist feucht, cremig bis krümelig. Im Geschmack ist er mild mit süßem, aromatischen Charakter. Nach mindestens zwei Tagen soll er verzehrt werden. Ungesalzen ist er tiefgekühlt auf unseren Märkten zu finden. Der Brinza ist meistens rein weiß oder kann - seltener - einen leicht gelblichen Stich haben. Vielerorts entspricht er von der Herstellung her dem Brimsen. Seine Rezeptur der Herstellung stammt aus jener Zeit, bevor die Römer das ursprüngliche Käsehandwerk vor ca. 2000 Jahren zu beeinflussen versuchten. Verwendet wird hauptsächlich Schafmilch. Bis heute wird auch Kuh- und Ziegenmilch beigemischt. Diese Käsesorten dürften den einstigen Grundtypen mitteleuropäischer Käsesorten entsprechen, deren Käsekonservierung auf alte Weise mit Salz erfolgte.

Wie wird der Brinza oder Bryndza hergestellt?

Die frische Milch wird bei diesem Verfahren auf etwa 35°C erwärmt und mit Lab versetzt. Nach der Festlegung des Eiweißes wird der Bruch geschnitten und einige Minuten gewartet bis sich die Molke wieder abgesetzt hat. Die sich zu einem Klumpen zusammen-



ziehende feuchte Masse wird in einen Leinensack gegeben, der so fest zusammengedreht wird, dass die Molke unter Zwang austritt. Durch das schnelle Auspressen bleiben mehr Fett und trübe Stoffe in der Molke und somit ist die „Butterausbeute“ aus ihr höher. In einigen Fällen wird der Bruch auch gepresst und danach zum Trocknen aufgehängt. Sodann werden die halb getrockneten Stücke stark gesalzen und noch einmal einen Tag lang zum Trocknen aufgehängt. Je mehr Salz verwendet wird, desto härter werden die Stücke. In der Salzlake der Holzfässer gelagert können sie bereits nach vier Wochen aufgebraucht werden. In der Salzlake ist diese Sorte sehr lange lagerbar.

Wegen dem hohen Salzgehalt werden mancherorts feste Blöcke in kaltem Wasser oder Milch bis zu einer Stunde eingelagert, damit das Salz wieder >

Der Brimsen, mit Magertopfen und Sauerrahm gestreckt, ist die Basis für andere Käsesorten (o.) Pressling in Schnittlauch gewälzt (u.)



tiroler fleckvieh



**Leistungsstark und FIT
der Spezialist
für Milch UND Fleisch**

Auf den
**Versteigerungen in Rotholz bei Jenbach
und Lienz (Osttirol)**
bieten wir an:

**5.000 Zuchtkühe, -kalbinnen und -stiere, weiters
Zucht- und Nutzkälber sowie Jungtiere für die Mast**

Versteigerungstermine 2004

Rotholz:

Mittwoch, 14.01. weibl., Stiere
Mittwoch, 04.02. weibl.
Mittwoch, 03.03. weibl.
Mittwoch, 31.03. weibl., Stiere
Mittwoch, 21.04. weibl.
Mittwoch, 12.05. weibl.
Mittwoch, 02.06. weibl., Stiere
Mittwoch, 01.09. weibl.
Mittwoch, 22.09. weibl.
Mittwoch, 13.10. weibl.
Mittwoch, 20.10. Stiere

Mittwoch, 03.11. weibl.
Mittwoch, 17.11. weibl.
Mittwoch, 01.12. weibl., Stiere

Lienz:

Dienstag, 20.01. weibl.
Dienstag, 23.03. weibl.
Dienstag, 18.05. weibl.
Dienstag, 31.08. weibl.
Dienstag, 28.09. weibl.
Dienstag, 19.10. weibl.
Dienstag, 16.11. weibl.

ROTHOLZ

Versteigerungsbeginn 09.30 Uhr Zuchtkälber, ab 10.00 Uhr Großvieh.

Die Sonderkörung und Bewertung der aufgetriebenen
Stiere findet am Vortag statt.

LIENZ

Auftrieb und Bewertung am Versteigerungstag

Anfragen und Katalogwünsche an:

Tiroler Fleckviehzuchtverband,
Brixnerstraße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 0512/5929 - 267
e-mail: fleckvieh@lk-tirol.at

ausgezogen wird. Dieses Wasser wird den Nutztieren zur Abdeckung des Salzbedarfes verabreicht. Oder stark gesalzene und stark nach Schaf- oder Caprinsäure riechende Sorten werden mit Kuhtopfen vermischt, um den intensiven Geschmack zu mildern.

Für ein Kilo Rohkäse benötigt man 2,5 bis 3,5 Liter Schafmilch. Um die Jahrhundertwende erhielt man von den üblichen Milchschafrassen pro Tag etwa 1/6 kg Rohkäse. Zu den Regenzeiten im Mai und September steigt der Wassergehalt im Käse womit die Haltbarkeit sinkt.

Verwendung in der Küche

Die genannten Sorten sind zum Backen oder für Salate und Pasteten geeignet, wenn sie in der Konsistenz fest sind. Bei cremigem Charakter dienen sie als Aufstriche, Kräuter- oder Lauchcremen oder Aufläufe. Den Mangel an Fleischspeisen gleichen verschiedene Brimsenerzeugnisse aus. Am bekanntesten sind die Nockerl mit Brimsen. Verschiedene Weich- und Hartkäsesorten (wie Topfen, Quargel, Emmentaler, Gervais) müssten eigentlich als Derivate des Echten Liptauers benannt werden. ■

Zum Autor:

*Dr. Michael Machatschek,
freiberuflicher Landschaftsplaner und Hirte, beschäftigt sich u. a. mit Alm- und Bauernwirtschaft und der Erhaltung agrikulturellen Wissens*