

# Alles Käse ...

*Wenn man an Schweiz und Essen denkt, kommt vielen die in aller Welt bekannte Schweizer Schokolade in den Sinn. Sicherlich genauso bekannt ist aber auch der Schweizer Käse, von dem es viele sehr schmackhafte Sorten gibt. In dem folgenden Bericht schreibt jemand, der in der Schweiz Käse herstellt, über seinen Beruf.*

Mein Name ist Roland Heierli. Von Beruf bin ich Käser. Eine dreijährige Lehre ist nötig, um diesen Beruf ausüben zu können. In den drei Lehrjahren geht man einmal in der Woche zur Schule, an den anderen Tagen arbeitet man in der Käserei.

Für die Käseherstellung benötige ich frische Milch. Diese bringen die Bauern in die Käserei. Die Milch wird gewogen, und immer am Ende des Monats bekommen die Bauern das Geld für die Milch.

Die Milch pumpe ich in das Käsekessi, und mit Hilfe von Dampf erwärme ich die Milch auf 32°C. Ist die Temperatur erreicht, gebe ich das Lab dazu. Das Lab bewirkt, daß die Milch innerhalb einer halben Stunde dick wird. Mit der Käseharfe schneide ich nun die dickgewordene Milch in etwa maiskorngroße Körner. Die Käsekörner schwimmen nun in der Sirte. Die Sirte ist ein Nebenprodukt der Käseherstellung. Der Käse wird nun erhitzt und gleich darauf wieder abgekühlt. Dabei sind bestimmte Temperaturen einzuhalten, die je nach Käsesorte verschieden sind.



Mit einem Sieb wird der Käse dann von der Sirte getrennt und zu einem Block gepreßt. Dieser Block wird in Würfel geschnitten und in Formen gelegt. In den Formen wird der Käse nochmals gepreßt und wird dadurch rund. Nach etwa sechs Stunden lege ich den Käse in Salzwasser. So nimmt er Salz auf und wird dadurch länger haltbar.

Nun folgt die Lagerung und Pflege der Käse. Die Lagerungsdauer, Kellertemperatur und Feuchtigkeit sind wichtig für den Geschmack und die Festigkeit der Käse.

In meinem Beruf ist es sehr wichtig, daß ich mit sauberen Händen und Geräten arbeite. Darum besteht der größte Teil meiner Arbeit darin, alles zu reinigen. Ich finde meinen Beruf aber trotzdem interessant. Denn je nach Jahreszeit schwankt der Fett- und Eiweißgehalt der Milch, und die Bakterien, die man

bei der Käseherstellung braucht, verhalten sich auch nicht immer gleich. Das sind nur wenige Punkte von vielen, die ich beachten muß, bis ein guter Käse auf dem Tisch ist.



Gesegnete Mahlzeit!

*Roland Heierli*

*Diesen Text können Sie als ZIP-Datei im RTF-Format herunterladen. Klicken Sie hier :*

