

Hartkäse-Degustation

Einladung!

Liebe Feinschmeckerin, lieber Feinschmecker

Willkommen zur Käsedegustation! Vor dir liegen fünf sehr bekannte Sorten von Hartkäse, die gekostet werden wollen. Obwohl alle aus Kuhmilch gemacht wurden, unterscheiden sie sich deutlich voneinander. Welches sind die Unterschiede? Betrachte, koste, geniesse!

Viel Spass und guten Appetit!

1. Zeichne die Käsesorten möglichst genau in die vorbereiteten Kästchen.

2. Schreibe die Namen dazu. Wenn du nicht sicher bist, vergewissere dich auf den umgedrehten Namenskärtchen.

3. Beschreibe in Stichworten:
- das Aussehen
- den Geschmack
- den Geruch

Es ist nicht einfach, Geschmack und Geruch zu beschreiben. Versuche möglichst passende Wörter zu finden. Du darfst auch Vergleiche machen.

Degustations-Protokoll

	Aussehen	Geschmack	Geruch

Wie wird Käse gemacht?

1. Lies das Grundrezept zur Herstellung von Hartkäse.



Abb. 1: Lab wird zur Milch gegeben

Die Milch wird sorgfältig gerührt und erwärmt. Dann werden Bakterienkulturen und Lab beigegeben. Die Milchsäurebakterien vergären den Milchzucker in Milchsäure, womit der Käse auf natürliche Weise haltbar gemacht wird. Das Lab lässt die Milch gerinnen, d.h. „dick werden“.

Damit Lab und Bakterien wirken können, muss die Milch absolut ruhig bleiben. Nach einer gewissen Ruhezeit hat die Milch den gewünschten Gerinnungsgrad. Die Konsistenz ist ungefähr vergleichbar mit Joghurt.



Abb. 2: Die Käsemasse wird mit der Harfe zerschnitten

Mit der „Käseharfe“ wird die geronnene Milch zerschnitten. Je kleiner die Käsekörper (Bruchkörper) sind, desto fester wird der Käse. Beim Zerschneiden trennen sich die Käsekörper von der Molke oder Sirte, eine wässrige Flüssigkeit, die weiterverarbeitet oder verfüttet werden kann. Die Masse wird während einer halben Stunde in kurzen Abständen langsam umgerührt.

Durch die Beigabe von warmem Wasser werden die Bruchkörper gewärmt. Dabei wird auch der Milchzucker, der sogenannte Nährboden der Milchsäurebakterien, verdünnt. Der Gärungsvorgang kann so gesteuert werden. Die Käsekörper haben nun die gewünschte Konsistenz und Festigkeit erreicht.



Abb. 3: Die Bruchkörper werden in Järbe abgefüllt

Die Käsemasse wird in eine Form, das sogenannte Järb gegeben. Durch ihr Eigengewicht wachsen die Käsekörper zusammen und die restliche Molke flies weg. Der frische Käselab wird zusätzlich in der Form gepresst und so wird noch mehr Flüssigkeit (Molke) entzogen.



Abb. 4: Käse im Salzbad

Anschliessend kommt der Käselab in ein Salzbad und dann zur Reifung in ein gekühltes Lager. Er wird regelmässig gesalzen und gewendet, damit eine Rinde entsteht.

2. Lies auch das Rezept zur Herstellung von Sbrinz und ergänze die detaillierten Angaben in der entsprechenden Spalte bei der Gegenüberstellung von Grundrezept und Sbrinz-Rezept.

Rezept zur Herstellung von Sbrinz

Die Herstellung des Sbrinz beginnt mit dem Vorkäsen, jenem Prozess, der in etwa drei Stunden aus Rohmilch eine Käsemasse entstehen lässt. Einen extraharten Käse erhält man nur, wenn der Milch der grösstmögliche Teil von den enthaltenen 87% Wasser entzogen wird. Eine halbe Stunde nachdem der Käser bei 32 Grad das Lab beigegeben hat, ist die Milch geronnen.

Nun zerschneidet sie der Käser, worauf es zum „Bruch“ kommt: Die geronnene Milch trennt sich in flüssige Sirte, auch Molke oder Schotte genannt, und in feste Käsekörner, die vor allem Fett und Eiweiss enthalten. Diese Körner zerschneidet der Käser beim Sbrinz stecknadelkopfgross. Anschliessend wird der Käsebruch auf 56 Grad erhitzt.

Über eine Pumpe werden die Käsekörner in abgestimmten Portionen in die vorgesehenen Käseformen, die so genannten Järbe, geleitet. In diesen stabilisierenden Formen werden sie mit einem Druck von bis zu 1200 Kilogramm ausgepresst. Die entstandenen Laibe weisen nach dem mindestens zehnstündigen Pressen ein Gewicht von 25 bis 45 Kilogramm auf.

Nun folgt das Salzbad, das beim Sbrinz mindestens 15, in der Regel aber 20 Tage dauert – viel länger als bei allen anderen Käsen in der Schweiz. Das Salz entzieht der Randpartie Wasser und setzt sich dort fest, es kommt zur Rindenbildung. Das Salz wandert überdies langsam in den Käseteig hinein.

Nach dem Salzbad kommen die Laibe für 20 bis 40 Tage ins sogenannte „Abschwitzlager“. Dort herrscht eine relativ hohe Temperatur von 16 bis 18 Grad. In diesem Klima beginnen die Sbrinz-Laibe automatisch zu „schwitzen“. Das heisst, der Käse wird sehr trocken, weil er Fett abgibt. Das sammelt sich an der Oberfläche zu einem natürlichen Fettfilm, der den Käse praktisch versiegelt.

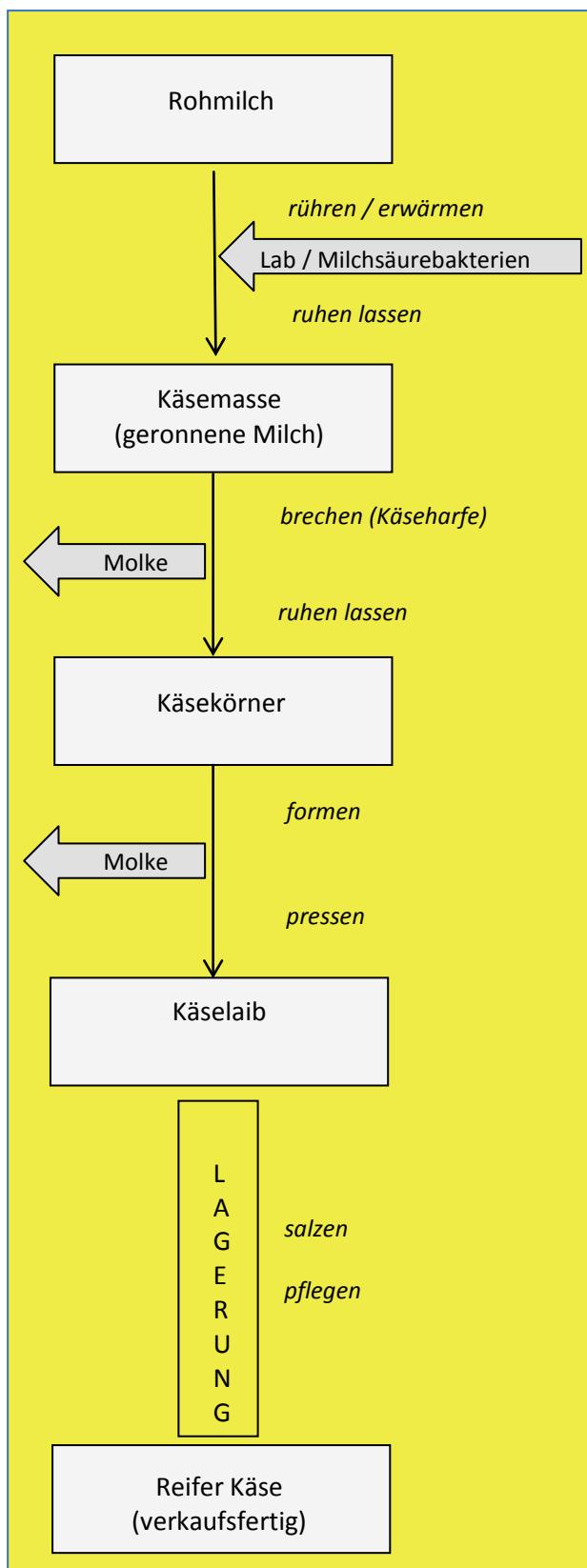
Sind die Sbrinz-Laibe „abgeschwitzt“, verlegt man sie in trockene Lagerräume mit tieferen Temperaturen. Um Platz zu sparen, werden die Laibe hochkant gelagert. Um die Rinde möglichst trocken und bakterienfrei zu halten, wird sie immer wieder sauber gewischt. Im Alter von 12 Monaten findet eine Qualitätskontrolle der Käselaibe statt.

Frühestens nach 16 Monaten darf ein Sbrinz schliesslich aus dem Lagerkeller genommen werden, ideal ist allerdings ein Alter von 24 bis 30 Monaten.¹

¹ <http://www.kulinarischeserbe.ch/product.aspx?id=375> (Stand 30.04.2013)

Herstellung von Sbrinz

Grundrezept



Rezept Sbrinz

Rohmilch
Käsemasse
Käsekörner
Lagerung

Abb.5: Schematische Darstellung der Käseproduktion

Interview mit einem Käser / einer Sennin

3. Beim Besuch der Alpkäserei nimmt sich der Käser / die Käserin oder der Senn / die Sennin Zeit, auf eure Fragen zu antworten. Bereitet in Zweiergruppen ein Interview vor. Denkt dabei an folgende Stichwörter: Vieh, Tagesablauf, Freuden und Leiden, Käseherstellung und -lagerung, Anstellungsbedingungen, Pflichtenheft, Alpsommer, ...

- 4.** Dokumentiert euren Besuch auf der Alp mit Fotos und Notizen.

Sbrinz Rezepte

1. Sbrinz wird in Möcklein, gehobelt oder als Reibkäse verwendet und ist vielseitig einsetzbar. In der Innerschweizer Küche hat er heute einen wichtigen Platz und wird fürs Aperitiv, den Hauptgang und das Dessert verwendet.

Bereitet in Gruppen eine Mahlzeit mit diesen Sbrinz-Rezepten zu.

Apéro

Sbrinz Schachbrett

Menge für 6 Personen	Zutaten	Zubereitung
	1 Blätterteig	ausgewalzt (ca. 25 × 42cm) Teig entrollen, quer halbieren
	$\frac{1}{2}$ Esslöffel Fenchelsamen 2 Esslöffel geriebener Sbrinz schwarzer Pfeffer aus der Mühle	rösten, zerstossen auf der einen Teighälfte verteilen, andere Teighälfte darauf legen, mit dem Wallholz darüber wallen. 15 Min. kühl stellen. Den Teig mit dem Wallholz dünner auswallen (ca. 27 × 30cm), in je 12 ca. 2,5cm breite Streifen schneiden. Die Streifen auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Quadrat flechten. 15 Min. kühl stellen.
	1 Eigelb wenig Butter 1 Teelöffel Fenchelsamen 1 Teelöffel geriebener Sbrinz	Jedes zweite Quadrat mit Ei, die restlichen mit wenig Butter bestreichen und mit Fenchelsamen resp. Sbrinz bestreuen.

Backen: ca. 8 Min. in der Mitte des auf 220°C
vorgeheizten Ofens. Bei leicht geöffneter Ofentür das
Gebäck ca. 10 Min. trocknen. Herausnehmen, auf ein
Gitter schieben, abkühlen lassen

Vorspeise**Sbrinzsuppe**

Menge für 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
	250 g Brot	Am Vortag in ca 2cm grosse Würfel schneiden
	8 dl Gemüsebouillon	mit der Bouillon übergießen, 15 Min. einweichen.
	3 dl Milch	Milch in einer Pfanne aufkochen, eingeweichtes Brot beigeben, köcheln, pürieren
	360 g geriebener Sbrinz	
	1 dl Rahm	
	1 Knoblauchzehe gepresst	
1 Messerspitze	Muskat	Käse portionenweise mit dem Schwingbesen beigeben,
	Salz	Rahm darunter rühren, würzen.
	Pfeffer aus der Mühle	
		Suppe anrichten, garnieren

TIPP: Statt Apfelwein Milch verwenden

Hauptgang**Penne mit Sbrinz nach Tessinerart**

Menge für 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
	300 g Penne	in viel Wasser garen
1 Esslöffel	Butter	
2	Knoblauchzehe	
1 Zweiglein	Rosmarinnadeln	in der Butter dämpfen
200 g	Lauch	in Streifen geschnitten beigegeben, 5 Min. dämpfen
100 g	getrocknete Tomaten, in Öl eingelegt	
1,25 dl	Rahm	beifügen
	Salz	
	Pfeffer	nach Belieben würzen gekochte Teigwaren mit der Sauce mischen
2 – 3 Esslöffel	Sbrinz gerieben	
1 Bund	Schnittlauch	
100 g	Bratspeck	beigeben
1 Esslöffel	Balsamico-Essig	auf Teller anrichten, mit Balsamico beträufeln
50 g	Sbrinz gerieben	dazu servieren

TIPP: Kann auch ohne Speck oder als Ersatz mit gebratenen Tofuwürfelchen zubereitet werden

Dessert

Überbackene Birnencrème

Menge für 4 Personen	Zutaten	Zubereitung
	0,5 dl Apfelsaft 1 Zitrone, Schale	Apfelsaft mit Zitronenschale aufkochen
	600 g Birnen	Birnen beifügen, weich kochen Zitronenschale entfernen, Birnen mit Saft pürieren, auskühlen lassen
	0,5 dl Rahm	Rahm steif schlagen, darunter ziehen
	Salz Pfeffer Muskat	würzen, in 4 Förmchen (Durchmesser ca. 13cm) füllen
	100 g Sbrinz gerieben Pfeffer	darüber verteilen unter dem vorgeheizten Ofengrill 5 Min. überbacken, mit Pfeffer garnieren, sofort servieren

TIPP: Mit einem rohen Birnenschnitz servieren

Sbrinz

1. Informationen zum Thema

2. Didaktische Hinweise

Hinweise zur Exkursion / zum Unterricht:

- Die Arbeitsaufträge können ohne weitere Informationen bearbeitet werden. Sie ermöglichen das Arbeiten vor Ort. Je nach Wissenstand der Klasse, aber auch nach witterungsbedingten Verhältnissen empfiehlt es sich, die Aufträge bereits vor der Exkursion zu erteilen und teilweise zu bearbeiten.
- Die Arbeitsblätter können 1:1 übernommen werden. Je nach Zielsetzung, Klasse und zeitlichen Möglichkeiten müssen sie aber der konkreten Situation angepasst werden.

Hinweise zu den einzelnen Arbeitsblättern

- **SB 1:** Die fünf bekanntesten Hartkäsesorten sind Emmentaler, Gruyére, Alpkäse, Parmesan und Sbrinz. Diese sind im Dorfladen in Guttannen oder in Obergesteln erhältlich. Es empfiehlt sich allerdings trotzdem vorher abzuklären, ob zum gewünschten Zeitpunkt wirklich alle Sorten lieferbar sind. Der Auftrag kann beliebig mit weiteren Käsesorten erweitert werden.

Guttannen: Regula's Dorfladen

VOLG GUTTANNEN

Regula und Emin Zogu-Schläppi

Hostettli

3864 Guttannen

Tel.: +41 33 973 11 07

Obergesteln: Lebensmittelgeschäft

Proxi

3988 Obergesteln

Tel.: +41 58 726 45 95

für Gommer Hartkäse:

Sennereigenossenschaft

3988 Obergesteln

Tel.: +41 27 973 20 12

Standort: Etappen 1 oder 2

- **SB 2:** Heute wird Sbrinz nur noch in der Innerschweiz hergestellt. Das Grundrezept zur Herstellung von Hartkäse ist aber für alle harten Käsesorten ähnlich. Ein Besuch in einer grossen Schaukäserei, wo die Schülerinnen und Schülern selber Käse herstellen können, ist sicher optimal.

Ein Besuch der Alpkäserei Handegg oder der Bio Bergkäserei in Gluringen ist auf Anfrage möglich.

Handegg: Touristinformation Grimseltor

Grimselstrasse 2

3862 Innertkirchen

Tel +41 33 982 26 60

Gluringen: Bio Bergkäserei Goms

Furkastrasse

3998 Gluringen

Tel. +41 27 973 20 80

Die Interviewfragen müssen vor der Begegnung zusammengetragen, geordnet, ergänzt und aufgeteilt werden. Bei der Organisation eines Besuchs einer Alp oder Alpkäserei helfen die Tourismusbüros weiter:

Haslital: Touristinformation Grimseltor

Grimselstrasse 2

3862 Innertkirchen

Tel +41 33 982 26 60

Obergoms: Obergoms Tourismus AG

Furkastrasse 53

CH-3985 Münster

T +41 27 974 68 68

Der Film „Die Käsemacher“ von Sarah Fasolin zeigt nicht nur eindrücklich die Lebens- und Arbeitsbedingungen auf verschiedenen Alpen im Haslital, sondern greift auch die Problematik bei der Personalsuche und der Entlohnung auf.

Standort: Etappen 1 oder 2

- **SB 3:** Keines der Rezepte nimmt viel Zeit in Anspruch. Bei der Zubereitung von grossen Mengen eines Gerichts verlängert sich aber erfahrungsgemäss die Zeit, die zur Zubereitung nötig ist.

Standort: Etappe 1 oder 2

Benötigtes Material: Käsesorten Sbrinz, Gruyére, Emmentaler, Alpkäse, Parmesan, Namenskärtchen, komplette Küchenausstattung, Zutaten für die Rezepte

Weiterführende Informationen

Viele weiterführende Informationen sind auf der Homepage des Schweizerischen Alpbetriebe Marketing-Inventars unter der folgenden Adresse verfügbar: <http://www.alporama.ch>

Lernziele

1. Die Schülerinnen und Schüler kennen verschiedene Hartkäsesorten der Schweiz (und Italien).
2. Die Schülerinnen und Schüler können Unterschiede beim Aussehen, dem Geschmack und dem Geruch der verschiedenen Käsesorten beschreiben.
3. Die Schülerinnen und Schüler kennen die verschiedenen Schritte bei der Käseproduktion.
4. Die Schülerinnen und Schüler lernen die Alpwirtschaft, die konkreten Fakten zur Milchproduktion, die Arbeits- und Lebensbedingungen des Senns und Käfers auf einer Alp kennen.
5. Die Schülerinnen und Schüler können selbständig Rezepte mit Sbrinz nachkochen.
6. Die Schülerinnen und Schüler lernen die vielfältigen Verwendungsarten von Sbrinz kennen.

3. Quellenangaben

Abbildungen Arbeitsblätter:

Abb. 1, 2, 3, 4: <http://www.sbrinz.ch>

Abb. 5: Eigene Darstellung. Barbara Signer

Abbildungen Lösungen:

Abb. 1: Eigene Darstellung mit Notizen. Barbara Signer

Literatur

Schaukäserei Engelberg

<http://www.schaukaeserei-engelberg.ch/>

[29.04.2013]

Schweizerische Alpbetriebe Marketing-Inventar

<http://www.alporama.ch>

[Stand 30.04.2013]

Emmentaler Schweiz

<http://www.emmentaler.ch/>

[25.05.2013]

SBRINZ KÄSE GMBH

http://www.sbrinz.ch/de/der_kaese/

[25.05.2013]

Branchenverband Gruyère AOC

<http://www.gruyere.com/>

[25.05.2013]

Lebensmittel Lexikon

<http://www.lebensmittellexikon.de>

[25.05.2013]

Kulinarisches Erbe der Schweiz

<http://www.kulinarischeserbe.ch/>

[25.05.2013]

Switzerland Cheese Marketing GmbH

<http://www.kaese-schweiz.com/kaesesorten/>

[Stand 30.04.2013]

4. Lösungen

Arbeitsblatt SB 1:

Beschreibung der Käsesorten:

Sbrinz

Aussehen:	gelblicher Teig, wachsig, sehr harte Rinde, blind (keine Löcher), leicht spröde
Geschmack:	leicht salzig, vollmundig, mürb
Geruch:	neutral

Berner Hobelkäse / Alpkäse

Aussehen:	gelblicher Teig, blind, trockene, glatte Rinde, hart, wird oft in Rollen gehobelt serviert
Geschmack:	räss, pikant, vollmundig, würzig
Geruch:	neutral

Gruyère

Aussehen:	weiss-gelbliche Farbe, wenn überhaupt, sehr kleine Löcher wenig brüchig, homogen, dunkelbraune, leicht schmierige Rinde
Geschmack:	salzig, fruchtig-kräftig bei älterem Käse feine Salzkörnchen spürbar
Geruch:	leicht süßlich

Emmentaler

Aussehen:	gelbe Farbe, wachsig, grosse Löcher im Teig, leicht elastisch, hellbraune Rinde, hart
Geschmack:	süßlich-nussig, je nach Alter mild bis würzig
Geruch:	nach Käsefüßen

Parmigiano / Parmesan

Aussehen:	harter, brüchiger Teig, weissliche Struktur im Teig, gelbe Rinde, hart (eingebrannter Schriftzug)
Geschmack:	salzig, brüchig
Geruch:	neutral

Gegenüberstellung des Grundrezepts für Käse allgemein und für Sbrinz

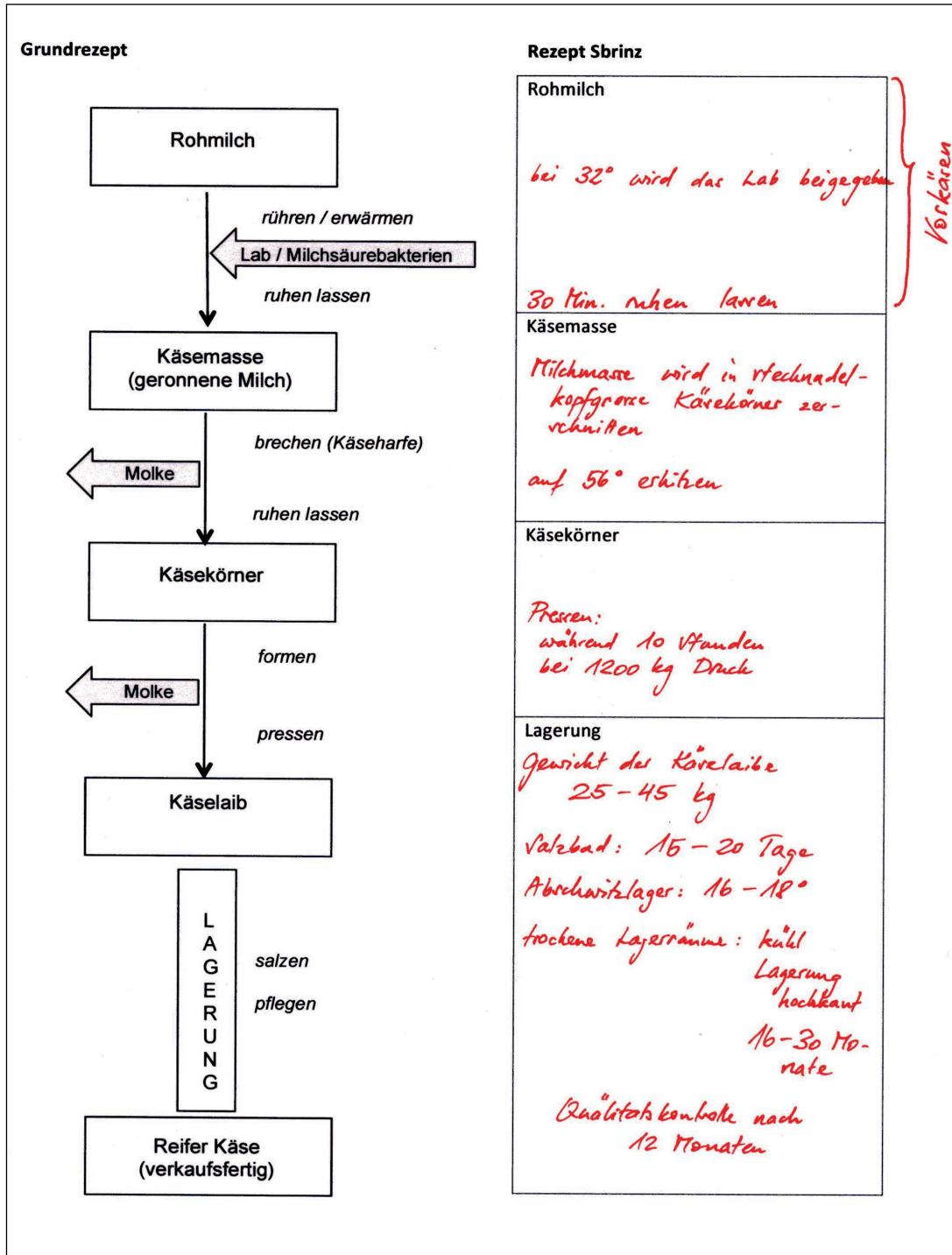


Abb. 1: Gegenüberstellung Grundrezept - Sbrinzrezept

Mögliche Fragen an eine Käserin /einen Käser:**Milch:**

- Wie viele Liter (Tonnen) Milch werden verarbeitet?
- Woher kommt die Milch?
- Wie gross ist das Einzugsebiet?
- Wird das ganze Jahr über gleichviel Milch geliefert?
- Wer liefert die Milch?
- Wer kontrolliert die Milch?
- Was für Hygienebestimmungen müssen eingehalten werden?
- Wie teuer ist ein Liter Rohmilch?
-

Käse:

- Was für Käse wird hergestellt?
- Was sind die Merkmale für diesen Käse?
- Wie lautet das genaue Rezept für diesen Käse?
- Wie sieht ein Tagesablauf in der Käserei aus?
- Wo wird der Käse gelagert?
- Welche Hygienebestimmungen müssen eingehalten werden?
- Wo wird der Käse verkauft?
- Wie teuer ist ein Kilo?
- Wie viel wird an einem Kilo Käse verdient?
-

Käserin/Käser:

- Wo wurde die Ausbildung gemacht?
- Was muss man für die Ausbildung mitbringen?
- Was für Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es im Beruf?
- Wie viel verdient man als Käserin / als Käser?
- Was sind die Vor- und Nachteile dieses Berufs?
- Was für Auszeichnungen für die beste Käserin / den besten Käser gibt es?
-

Mögliche Fragen an eine Sennin / einen Senn?

- Wie sieht ein typischer Tagesablauf auf der Alp aus?
- Wann beginnt / endet die Alpsaison?
- Welche Arbeiten fallen wann an?
- Wie ist die Alp organisiert? Wer ist der „Chef“?
- Woher kommen die Tiere?
- Was passiert bei einem Unfall (Verletzung oder Tod eines Tieres)?
- Wie viele Tiere werden gesömmert?
- Was für Tiere kommen auf die Alp?
-