Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 69 (1976)

Rubrik: Wie entsteht ein Emmentaler?

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wie entsteht ein Emmentaler?

Viele unter euch konnten sicher schon beobachten, wie am Abend und am Morgen die Bauern aus der Umgebung die Milch in die Käserei bringen. Aus einem Teil dieser Milch wird Käse hergestellt. Wie das geht, möchten wir euch am Beispiel des Emmentalers erklären. Gleich nachdem am Morgen die letzten Bauern ihre Milch abgeliefert haben, geht's los.

Für einen Emmentaler von rund 80 kg braucht es 1000 l Milch. Die frische Morgenmilch und die über Nacht kühl gelagerte Milch vom Abend vorher werden unter Rühren zusammen im grossen «Kupferkessi» während 20 Minuten langsam auf 32 bis 33,5°C erwärmt. Dann mischt der Käser der Milch in Wasser aufgelöstes Lab und Bakterienkulturen bei. Diesen Vorgang nennt er das «Einlaben». Das Rührwerk wird nun ausgeschaltet, und die Milch gerinnt in etwa 30 Minuten zu einer puddingartigen Masse.

Nun nimmt der Käser seine «Käseharfe», ein mit Draht bespanntes Rührinstrument, und zerteilt damit die geronnene Milch nach einem genau festgelegten Weg und Rhythmus kreuz und quer in möglichst gleichmässige Stücke. Dadurch beginnt sich der wässerige Teil, die Sirte, von der Käsemasse zu trennen. 45 Minuten lang muss anschliessend mit dem automatischen Rührwerk weitergerührt werden. Dabei werden die Stücke der Käsemasse – Käsekörner – kleiner und kleiner, bis sie schliesslich etwa die Grösse eines Weizenkorns erreichen.

Jetzt werden Sirte und Käsekörner innert 30 Minuten unter Rühren auf 53°C erhitzt und nochmals 45 Minuten vom Rührwerk in Bewegung gehalten. Durch das Zerschneiden, Erwärmen und Rühren zieht sich das Käsekorn immer mehr zusammen und scheidet Sirte aus. Ungefähr 2½ Stunden nach dem Einlaben kann die Käsemasse aus dem Kessi gehoben werden. Das Käsetuch, ein quadratisches, grobgewobenes Hanftuch, wird auf einen halbkreisförmigen Halter gespannt, der sich an den runden Kessiboden anpressen lässt, und wird so an den Wandungen des Kessis entlang unter den auf den Boden abgesunkenen Käsekörnern hindurchgezogen. Dann löst der Käser mit seinem Gehilfen das Tuch vom Halter und knüpft es mit den vier Enden an den Flaschenzug. Damit heben sie die noch mit Sirte getränkte Käsemasse aus dem Kessi auf den Presstisch. Hier steht auf einem massiven Holzdeckel das «Järb» bereit, ein 18 cm hoher Reif, in den die Käsemasse samt dem Tuch eingebettet und sofort leicht gepresst wird. So erhält der Käse seine Form.

Im Laufe des Tages wird der noch weiche Käse mehrmals gewendet und mit immer stärkerem Druck gepresst. Am Abend muss der Laib bereits so trocken sein, dass keine Sirte mehr austritt. Am anderen Morgen

dann gelangt er in den Salzkeller. Er ist immer noch ziemlich weich. Das Järb hält ihn zusammen. Die Oberfläche wird mit Salz bestreut. Nach rund 20 Stunden, wenn der Laib vollständig erkaltet ist, wird er vom Järb befreit und für ein bis zwei Tage in ein sehr stark konzentriertes Salzbad gelegt. Die Käse schwimmen obenauf: ihr oberer Rand liegt etwa 1 cm über dem Wasserspiegel. Während des Bades geben die Käse hauptsächlich an ihrer Oberfläche Flüssigkeit ab und nehmen Salz auf. Dadurch beginnt sich die Rinde zu bilden.
Nach dem Salzbad legt der Käser die Laibe auf runde, trockene Holzdeckel und schiebt sie in die Gestelle. Die Laibe bleiben während 10 bis 14 Tagen im kühlen Salzkeller.

So kommen die Löcher in den Käse

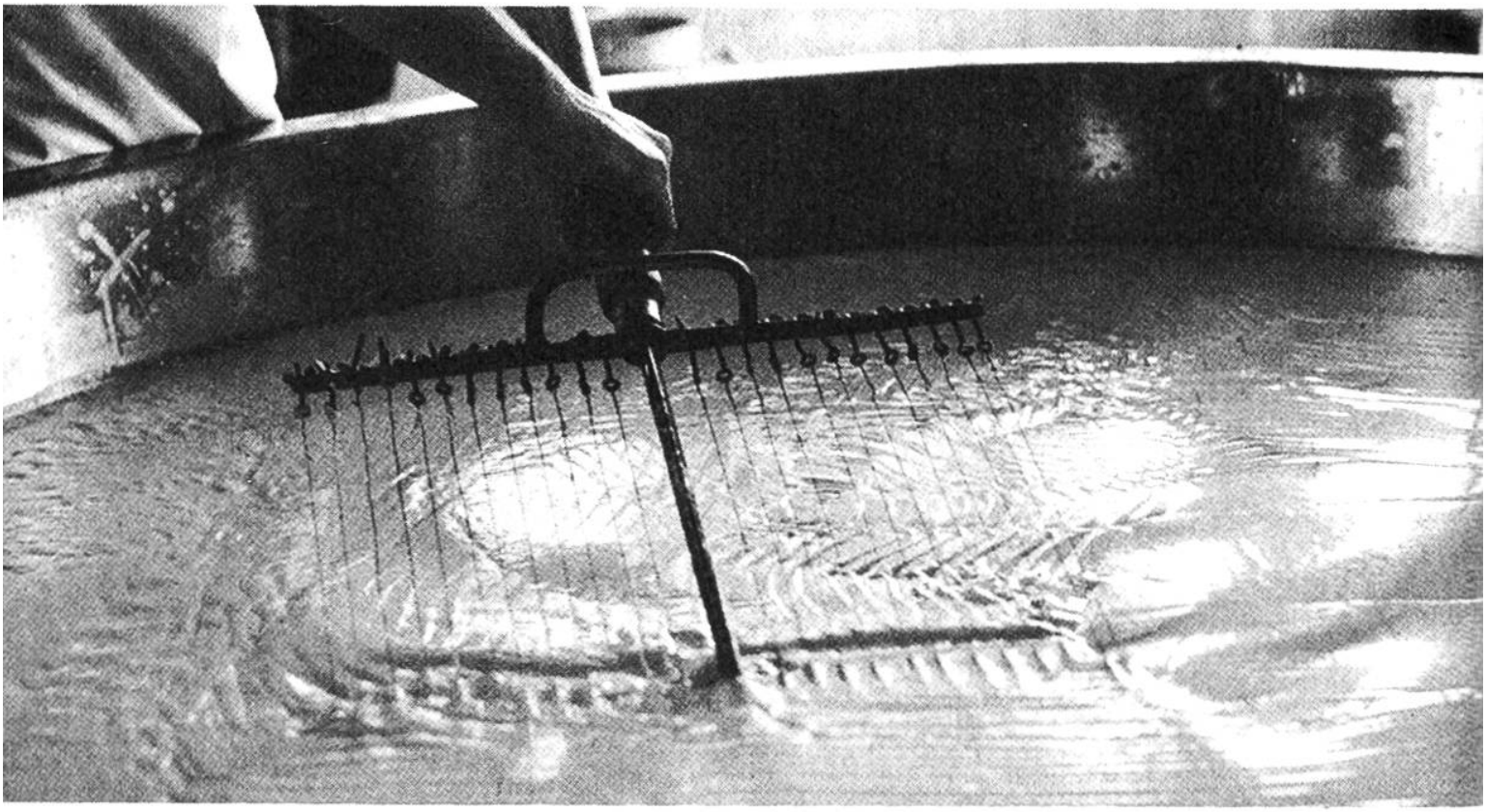
Im warmen und feuchten Gärkeller entsteht durch die Gärung Kohlensäuregas. Ein Teil davon sammelt sich an verschiedenen Stellen im Käseteig, ohne entweichen zu können. Die Sammelstellen bilden die berühmten, kirschengrossen Löcher im Emmentaler. Sie sind nach 8 bis 12 Wochen fertig ausgebildet. Wenn die Temperatur im Gärkeller niedriger ist, entwickelt sich weniger Kohlensäuregas: das ist mit ein Grund, weshalb beispielsweise Greyerzer Käse weniger und kleinere Löcher aufweist.

Die Pflege der Käselaibe

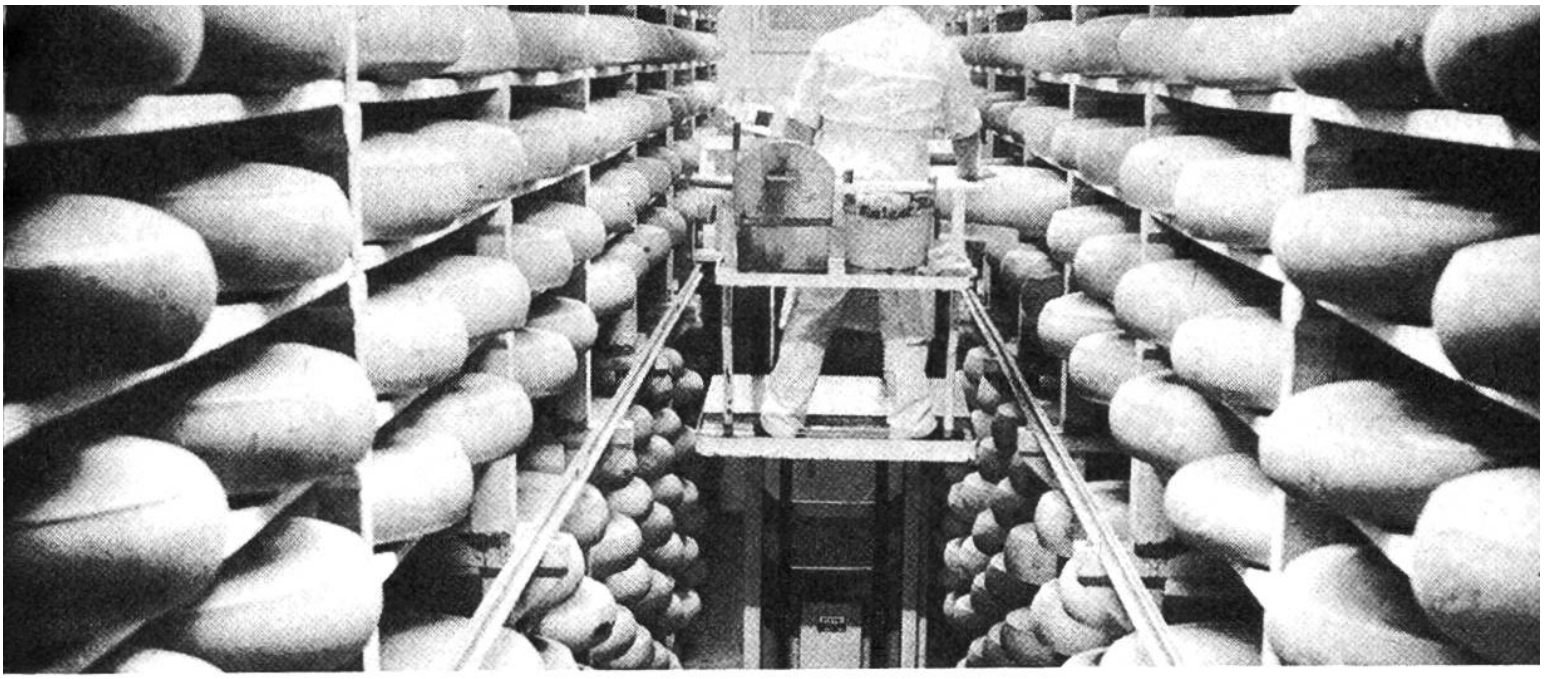
Während der mehrmonatigen Gärungs- und Reifezeit wird jeder einzelne Käselaib ein- bis zweimal wöchentlich feucht abgerieben, umgedreht und auf frische, trockene Holzdeckel gelegt. Die mühsame Pflegearbeit wird in vielen Käsereien durch Hebe- und Wenderoboter erleichtert. Mit zunehmender Reife wird das Aroma des Käses rezenter und voller, der Käseteig wird brüchiger und feiner. Emmentaler ist nach vier Monaten konsumreif, aber noch mild. Für eine mittlere Reife rechnet man fünf bis sechs Monate, während gut ausgereifte Laibe sieben und mehr Monate alt sind.

Am Abend und am Morgen bringen die Bauern die Milch in die Käserei. Hier wird sie gewogen und abgefüllt.

Die Milch ist durch das Einlaben fest wie Pudding geworden. Nun kehrt sie der Käsermeister sorgfältig, um die unteren Schichten nach oben zu bringen. Dann geht's ans Zerschneiden mit der Käseharfe.



Nach einem genau festgelegten Rhythmus schneidet der Käser die eingedickte Masse in immer kleinere Stücke, damit sich Sirte und feste Masse voneinander trennen.



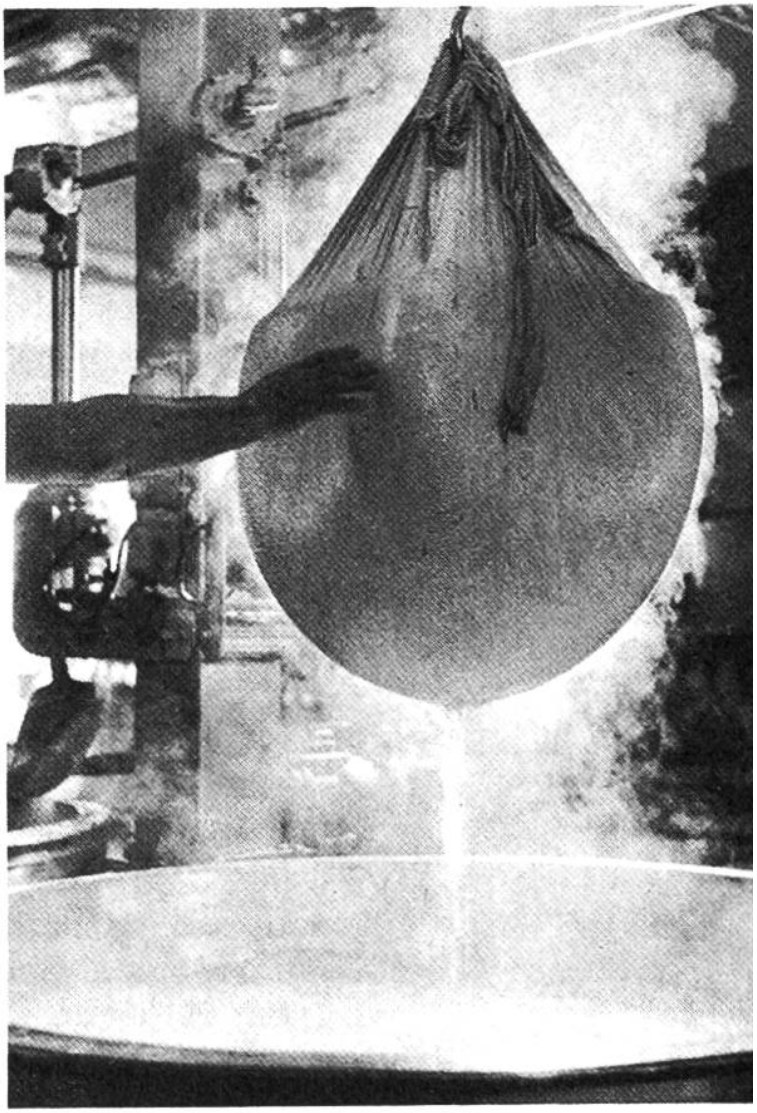
Im Lagerkeller reifen die goldenen Käselaibe sanft vor sich hin.

Do it yourself: Käse selber machen

Die Schweizerische Käseunion in Bern hat eine genaue Anleitung ausgearbeitet, die es euch erlaubt, selber einen kleinen Käse herzustellen. Dies mit ganz gewöhnlichen Küchengeräten, wie sie eure Mutter bestimmt zur Verfügung stellen kann: ihr braucht dazu eine grosse Pfanne, einen Schwingbesen oder eine Drahtkelle, ein Küchenmesser, den Kochherd, eine Schaumkelle, einen Holzrost oder ein Kuchengitter und eine Konservendose, in die ihr Löcher machen dürft.

Das tönt recht spannend, oder? Und wenn der Käse fertig ist, erhaltet ihr von der Käseunion ein Diplom.

Also: Probieren geht über Studieren. In diesem Fall wenigstens. **Die Schweizerische Käseunion AG, Werbeabteilung, Monbijoustrasse 45, 3001 Bern,** freut sich, wenn ihr die Anleitung «Wir stellen selber Käse her» verlangt. Eine Labtablette liegt der Anleitung bei.



Die Käsemasse wird aus dem «Kessi» gehoben, ins Järb gebettet und dann gepresst.