

Rezept für Ziegenschnittkäse



aus dem Blogartikel „Ausflug in die Ziegenkäse-Herstellung“ der Freiwilligendienstleistenden aus dem Bereich Ökologie im Fränkischen Freilandmuseum Bad Windsheim 2024/25
(URL: <https://freilandmuseum.de/entdecken/neuigkeiten-und-blogs/einzeleintrag/ausflug-in-die-ziegenkaese-herstellung>)

Fränkisches
Freilandmuseum
Bad Windsheim

Vorbereitung:

1. Milchsäureprobat 222 in frische Rohmilch (aufgrund von gegebenen Bakterienchutz: innerhalb 1 h nach Melken) geben; 1 h warten

Zubereitung:

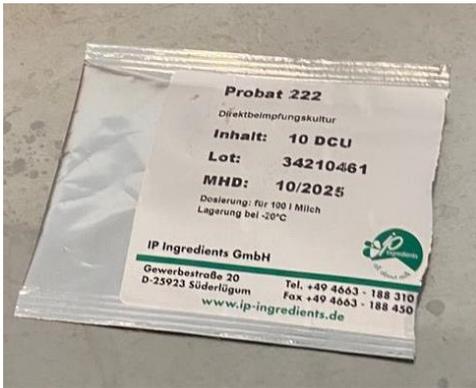
2. Erhitzung von 10 l gesammelter Milch auf 62°C für 30 min (zum Abtöten von Bakterien/ Lebensmittelsicherheit), (Rohmilchkäse nur in Bergen möglich, wg. niedrigerem Bakterienvorkommen)
3. Abkühlung auf 32°C (Temperatur entscheidend für Käsesorte)
4. Hinzugabe von 2 Schöpfnern der Säurekultur: abgedeckt 15 min ruhen lassen
5. Hinzugabe von 2 ml Lab mit 30 ml Wasser verdünnt: abgedeckt 45-50 min bei 32°C einluben lassen
6. Schneiden bei leicht grünlicher Färbung und guter Absetzung, zunächst in Streifen und Säulen, anschließend quer zu kleinen Würfeln (Würfelgröße entscheidend für Käsesorte: je größer, desto weicher z.B. Camembert; je kleiner, desto härter z.B. Parmesan): 5 min absetzen lassen
7. Entnahme von 2 l Molke (zur Säureverminderung)
8. Entnahme von 1.5 l Molke, anschließend gemischt mit 1.2 l heißem Wasser
Langsame Zurückgabe des Gemischs, um eine Erwärmung zu erzeugen
9. Erwärmung auf 38°C unter ständigem Rühren 20 min zur Festigung des Bruchs
10. Abschöpfung der Molke
11. Einfüllung in Käseform – Pressung unter Molke (keine Lufteinschlüssen wie z.B. bei Emmentaler), dafür Form in Gefäß mit Molke platzieren und beschweren
Möglichkeit der Gewürz-/Kräuterzugabe in diesem Schritt (mit vorherigem Abbrühen der genutzten Gewürze und Kräuter)

Nachbereitung:

12. Wenden: 10 min warten
13. Wenden und anschließendes Pressen ohne Molke: 10 min warten
14. Wenden ohne anschließendes Pressen: 1 h warten
15. Wenden: 1 h warten
16. Wenden: 2 h warten
17. Salzbad (Molke + Wasser + 20% Salz über Jahre hinweg mit Salzzugabe zur Weiterentwicklung eines eigenen Milieus): kleine Laibe für 3 h, große Laibe für 6 h
18. Abtropfen und tägl. Wenden und Einstreichen mit Salz
19. Unterschiedliche Reifedauer je nach Geschmack

Fotos (Nummerierung der Bilder entspricht den Schritten des Rezepts):

1.



2./3.



4.



5.



6.



7./8.



9.



10./11.



12./13.



14./15./16.



17./18.



19.



Bild- und Infoquelle:

Barbara Schober, Ziegenhof Schober in Buch
info@ziegenhof-schober.de

Text und Bilder:

Freya Hager, Tonia Berninger und Mia Dürr
(BFD im Fränkischen Freilandmuseum Bad
Windsheim im Jahr 2024/25)