



AM ENDE DER KÄSEHERSTELLUNG steht das regelmäßige Einreiben mit Salzwasser unter gleichzeitigem Wenden der Käselaiber, das hier (von links) Bettine Gebhard und Sandra Nielebock den Besuchern der Schäferei Golderer vorführten. Foto: Ehmann

Bei der Käseherstellung viel Geduld nötig

Demonstration von Naturerlebnispädagoge Philipp May bei der Schäferei Golderer

Von unserer Mitarbeiterin
Ana Kugli

„Eine wichtige Zutat beim Käsen ist das Warten.“ Philipp May lächelt, während sich 15 neugierige Augenpaare auf ihn richten. Der Naturerlebnispädagoge zeigt den Interessierten auf dem Hof der Schäferei Golderer am Wolfsberg, wie man Käse selbst herstellen kann. Viel benötigt man dazu nicht: pasteurisierte Milch, Kalziumchlorid, Milchsäurebakterien, Lab – und eben eine gehörige Portion Geduld.

Um 16 Uhr am vergangenen Freitag trafen sich elf Erwachsene und vier Kinder, um in die Geheimnisse des KäSENS eingeweiht zu werden. Der leckere Caciotta-Käse sollte am Ende der Bemühungen stehen, ein schmackhafter Weichkäse aus Schafsmilch.

In einem Kessel hatte May noch vor Eintreffen der Teilnehmer pasteurisierte Milch auf 33 Grad erhitzt. Die Temperatur wurde überprüft, bevor der zweite Schritt folgte: der Zusatz von Kalziumchlorid und Milchsäurebakterien. „Im Grunde wird Milch ja ohnehin sauer, wenn man sie stehen lässt, aber das würde zu lange dauern“, erläuterte May. So ließ sich die erste Warte-Phase auf rund 45 Minuten verkürzen.

Diese nutzten die Interessierten, um sich die Käserei anzuschauen, in der neben dem „Ca-

ciotta“ auch der „Wolfsberger“ und der „Enztaler“ entstehen. Verkäst wird hier ausschließlich die Milch der hofeigenen Schafe. „Über 200 Liter Milch passen in den großen Kessel, in dem der Käse hier gemacht wird“, sagte May. Die Herstellung von Hartkäse sei besonders aufwendig, erläuterte er, weil die Rinde von jungem Käse, solange er sich im Reiferaum befindet, täglich geschmiert werden muss, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Am Ende konnte jeder Besucher eigenen Caciotta-Käse probieren

Nach der Führung durch die Käserei galt es, wieder einen Blick in den eigenen Kessel zu werfen. Erneut überprüfte May die Temperatur und fügte der Milch nun noch Kälberlab hinzu. „Das sind Enzyme, die das Eiweiß in der Milch zum Gerinnen bringen. Jetzt nicht mehr rühren!“, betonte der Naturerlebnispädagoge.

Und wieder war Warten angesagt – rund einhalb Stunden dieses Mal. Wolfram Golderer nutzte die Gelegenheit, den Besuchern seinen Hof näherzubringen. Vor zehn Jahren übernahmen Golderer und seine Frau Uta den el-

terlichen Hof und stellten den Betrieb auf „Bio“ um. Neben den 130 Milchschaafen, die die wichtigste Zutat für den Käse liefern, sind hier etwa 350 Fuchsschafe zu Hause, die vorrangig in der Landschaftspflege eingesetzt werden.

„Milchschaafe liefern von März bis Oktober Milch“, erläuterte May. Mit Ende der sogenannten Laktationszeit könne dann auch kein Käse mehr hergestellt werden. Das ist erst ab dem Frühjahr möglich, wenn es wieder Lämmer gibt.

Im Kessel hatte sich aus der Milch inzwischen eine festere Masse, der sogenannte Käsebruch, gebildet. May prüfte mit einem Messer am Rand des Kessels vorsichtig die Konsistenz. Mit einem Gitter brach er den Käse dann in gleichgroße Stücke. Die Teilnehmer konnten mit Messbechern anschließend „ihren“ Käse aus dem Kessel in eine runde Form schöpfen.

„Da tritt noch Molke aus“, sagte May. Deshalb müsse der Käse wieder und wieder gewendet werden. „Machen Sie das noch ein paarmal heute Abend“, gab er den Teilnehmern auf den Nachhauseweg mit. „Morgen früh sollten Sie den Käse dann salzen.“

Infos

Näheres zur Schäferei Golderer im Internet unter www.schaefererei-golderer.de.