

Die Bedeutung von Salz im Käse

KÄSEPFLEGE Das Salz spielt eine entscheidende Rolle in der Käseherstellung. Salz trägt zur Bildung der Rinde, zur Enthüllung der Aromen und zum Schutz und Konservierung des Käses bei. Jedoch wird nicht jeder Käse mit derselben Salzkonzentration behandelt und gepflegt.



Isabelle
Décosterd



Alain
Morel

Es gibt mehrere Pökelmethoden zur Herstellung von Käse: Das Salzbad (Salzlake), die Injektion oder das Salzen der Sauer Milch. Das übliche Salzverfahren ist die Salzlake. Durch die Schmirung wird die Pflege der Käselaike im Käsekeller vervollständigt. Durch diesen regelmässigen Arbeitsvorgang werden die Entwicklung der Käseschmiere und die Verhärtung der Rinde begünstigt. Salzen ist einer der einfachsten Schritte in der Käseherstellung. Die dabei ablaufenden Prozesse sind dennoch sehr komplex und nehmen in erheblichem Masse Einfluss auf die Käsequalität. Darum lohnt sich die sorgfältige Optimierung und Kontrolle der folgenden Salzbadparameter.

Greyerzer Alpkäse AOP und Freiburger Vacherin Alpkäse AOP

Die Alp «Théroulaz d'en Bas» umfasst 50 Hektar Weiden, auf denen 47 Milchkühe, 40 Rinder und 12 Kälber während der Alpsaison weiden können. Jean-Louis Roch kümmert sich persönlich um die Herstellung von 7700 kg Greyerzer Alpkäse AOP und 800 kg Freiburger Vacherin Alpkäse AOP, die auf der Alp produziert werden.

Auf dieser Alp wird Speisesalz ohne Jod und ohne Fluor hauptsächlich für die Salzlake und die Schmirung der Käselaike benutzt. Nach drei Wochen Lagerung und Pflege in den Kellern der Hütte, werden die Laike, aufgrund der limitierten Platzverhältnisse, zur weiteren Pflege an die Keller von Tsintre nach Charmey geliefert.

Jean-Louis Roch, Alpage
de la Théroulaz d'en Bas in Albeuve



Verwendung von Salzen

Speisesalze für die Käseproduktion

- Code-Nr. 2250 Speisesalz 25 kg aus Bex (speziell für die Produktion von Etivaz Alpkäse AOP)
- Code-Nr. 1471 Speisesalz 50 kg ohne Jod und ohne Fluor (kompatibel für Bio)
- Code-Nr. 1473 Speisesalz 25 kg ohne Jod und ohne Fluor (kompatibel für Bio)
- Code-Nr. 5591 Speisesalz 25 kg 25/12 (Käser)

Landwirtschaftssalze

- Viehsalz mit Jod, 25 kg/50 kg
- Futtermittelsalz, 25 kg/50 kg
- UFA-Salzleckstein, 5 kg
- Weitere Agro-Salze der LANDI sind abrufbar unter www.salz.ch/de/produkte/landwirtschaftssalze

Minex/UFA-Mineralisalze

www.ufa.ch

Andere Salze im Sortiment:

Speisesalze (siehe Beispiele für die Käseproduktion), Auftausalze, Regeneriersalze, Gewerbe- und Industriesalze sowie Wellness-Salze in verschiedenen Verpackungen.

Salzgehalt Mit steigender Konzentration des Salzbad wird der Narben zunehmend stärker entwässert, was eine Verdichtung des Narbens zur Folge hat. Bei sehr hohen Konzentrationen nahe dem Sättigungspunkt (>22%) führt diese Verdichtung zu einer Verlangsamung des Stoffaustausches zwischen Käse und Salzlake. In Salzbadern mit einer Salzkonzentration von weniger als 12% nimmt der Käse dagegen Wasser auf und Casein beginnt zu quellen.

Temperatur des Salzbad Zum Beispiel in der Hart- und Halbhartkäsefabrikation werden meist Salzbad-Temperaturen zwischen 10 und 15 Grad Celsius empfohlen. Höhere Temperaturen sind in der Herstellung von Weich- und Pasta-Filata-Käse anzutreffen.

Weitere Salzbad-Parameter sind: pH-Werte der Salzlake, Säuregrad der Salzlake, Calciumgehalt, Gehalt an Schwermetallen, Mikrobiologischer Status des Salzbad sowie mögliche Verunreinigung.

Zusammenarbeit LANDI An der Zusammenarbeit mit der örtlichen LANDI schätzen alle vorgestellten Betriebe, die Nähe, die hohe Lieferbereitschaft, die Verbundenheit mit den örtlichen Milchproduzenten und Genossenschafter sowie die gegenseitige offene, persönliche und partnerschaftliche Beziehung. ■

Greizer Alpkäse AOP

Die Herren Pittet und Berney bewirtschaften die Alp «Des Grands Plats de Bise» mit einer Fläche von 100 Hektar und 130 Milchkühen (330000 Liter Milch). Ein qualifizierter Käser stellt ungefähr 28 Tonnen Greizer Alpkäse AOP sowie ein wenig Raclette und Biblanc (lokale Spezialität) her.

Die Alp benutzt das Speisesalz 25/12 (Käser), für die Salzlake, das Schmieren und die Pflege des Käses. Dieses ist von AOP Greizer Alpkäse empfohlen und passt für den Käser perfekt.

Jean-François Pittet und Lionel Berney, Alp «Des Grands Plats de Bise» in Chenit



Tête de Moine AOP

Für die Fromages Spielhofer SA hat die Produktion von Tête de Moine AOP 1983 in Cormoret begonnen und wurde zwanzig Jahre später in St-Imier zentralisiert. Die Käserei verarbeitet 10 Millionen Liter Milch pro Jahr (6 Mio. der Direktlieferanten und 4 Mio. werden extern eingekauft). Vermarktet werden rund 250 Tonnen Tête de Moine, auch davon wird ein Teil von anderen Käsereien zugekauft. Die Spezialität wird aber nicht nur in der Schweiz verkauft: rund 80% des Tête de Moine wird in fünfzig Ländern exportiert. In der Fromages Spielhofer SA wird aber nicht nur Tête de Moine hergestellt, auch rund 110 Tonnen Greizer und etliche Hausspezialitäten veredelt die Käserei in St-Imier.

Sie verwenden Speisesalz ohne Jod und ohne Fluor, hauptsächlich für die Salzlake (gute Auflösung) und für die Pflege der Käse mit Hilfe des Roboters. Ausserdem kann dieses Salz auch für die Herstellung von Bio-Käse benutzt werden.

Cédric Spielhofer, Fromages Spielhofer SA in St-Imier



Etivaz Alpkäse AOP vom Holzfeuer

Die Genossenschaft «Alp Etivaz» umfasst 90 Alphütten mit ungefähr 70 Herstellern. Verkäst werden rund fünf Millionen Liter Milch. Dies ergibt eine Produktion von zirka 430 Tonnen pro Jahr. Der Etivaz wird zirka von Mitte Mai bis Mitte Oktober in den Alphütten hergestellt.

Gemäss dem Pflichtenheft von Etivaz AOP, ist es obligatorisch Speisesalz der Region zu benutzen (Salines de Bex VD). Dieses Salz ist für die Salzlake ideal und dank seiner guten Löslichkeit entstehen bei der Käseschmierung keine Klumpen. Die Genossenschaft kauft das Salz für ihre eigene Benutzung, aber auch für die Alphütten. Die Käselaike werden mit Salz geschmiert und während maximal sieben Tagen in den Alphütten aufbewahrt, bevor sie in die Keller der Genossenschaft gebracht werden um dort verfeinert zu werden (Salzlake und Pflege).

Pascal Guenat, Coopérative des Producteurs de Fromage d'Alpage l'Etivaz



Konventioneller und Bio Greizer AOP sowie Freiburger Vacherin AOP

Die Familie Pasquier betreibt seit 1960 die Käserei von Echarlens. Seit 2010 ist die Käserei auch für die Herstellung von Bio-Käse zertifiziert. Die Käserei veredelt zwei Millionen Liter konventionelle Milch und 1.2 Millionen Liter Bio-Milch. Produziert werden jährlich 170 Tonnen traditionellen Greizer AOP, 90 Tonnen Bio Greizer AOP, drei Tonnen traditionellen Freiburger Vacherin AOP und 24 Tonnen Freiburger Bio Vacherin AOP.

Die Käserei in Echarlens benutzt Speisesalz ohne Jod und ohne Fluor. Dieses ist für die Herstellung von biologischen Käsesorten genehmigt und dient somit beiden Produktionsarten. Das Speisesalz wird grösstenteils für die Salzlake (gute Auflösung) und für die Pflege der Käse verwendet. Für letztere wird ein Roboter eingesetzt.

Frédéric Pasquier, Fromagerie d'Echarlens



Autor Isabelle Décosterd, Handel Salz, fenaco GOF, 1070 Puidoux; Alain Morel, Handel Salz, fenaco GOF, 3001 Bern

Weitere Infos

www.salz.ch,
www.ufa.ch,
www.fenaco-gof.ch
oder in Ihrer LANDI

Bestellungen und weitere Infos:

Bei Ihrem Agro-Team
in der LANDI

INFOBOX

www.ufarevue.ch 4 • 16