



Foto: Hofgemeinschaft

Rohmilchkäse

Genuss oder Gefahr?

Rohmilch oder pasteurisierte Milch – an dieser Frage scheiden sich die Geister. Für die einen ist Rohmilchkäse die kulinarische Krönung des authentischen Geschmacks, für die anderen gilt er als Gesundheitsrisiko. **Ingeborg Pils** hat nachgefragt.

In der Hofkäserei Heggelbach stellen Stephan und Claudia Ryffel ihren Alpkäse ganz traditionell im Kupferkessel her – und natürlich aus Rohmilch.

Die Käsewelt ist zweigeteilt. In den Hygieneverliebten USA und in Australien sind alle Rohmilchprodukte und die Einfuhr von Rohmilchkäsen, die nicht mindestens 60 Tage gereift sind, verboten. In Frankreich, Spanien, Italien und Griechenland – um nur einige der bekannten Käseländer zu nennen – wird auch heute noch traditionell Hart- und Weichkäse aus der unbehandelten Milch von Kühen, Ziegen und Schafen hergestellt. Das herausragende Merkmal dieser Käse ist ihr unvergleichlicher Geschmack.

Ausschlaggebend hierfür ist die von der jeweiligen Tierrasse, der Jahreszeit und der spezifischen Art des Futters abhängige Zusammensetzung der Milch, die schon vor der Verarbeitung über eine einzigartige Aromenvielfalt von mild bis würzig verfügt, die sie an den

Käse weitergibt. Da die Milch nur auf maximal 40 Grad Celsius erwärmt werden darf, werden die natürlich vorkommenden Bakterienkulturen, die für die Geschmacksbildung und Reifung des Käses wichtig sind, nicht abgetötet.

Das birgt auch ein gewisses Risiko. Rohmilch bietet einen idealen Nährboden für Keime aller Art – selbst bei größter Sorgfalt können deshalb auf dem Bauernhof bisweilen auch gesundheitsschädliche Bakterien wie Listerien in die Milch gelangen. Diese Keime kommen vor allem in rohen Lebensmitteln vor und sind in der Natur weit verbreitet. Selbst bei Kühl-schranktemperaturen können sie sich weiter vermehren. Nur durch die Erhitzung auf 72 bis 75 Grad Celsius werden diese Keime abgetötet – allerdings auch



ROHMILCHKÄSE

Wie der Name schon verrät wird Rohmilchkäse aus »dem unveränderten Gemelk von Nutztieren« (Kühen, Schafen und Ziegen) hergestellt. In der EU unterliegt die Produktion von Rohmilchkäse besonderen, strengen Hygienevorschriften für die Herstellung und Lagerung, um die Gefahr einer Gesundheitsgefährdung stark zu vermindern. Die Rohmilch wird vor der Käseherstellung nicht pasteurisiert, sondern nur auf maximal 40 Grad Celsius erwärmt. Dadurch bleibt ihre natürliche Bakterienflora erhalten, die für den typischen Geschmack dieser Käsesorten verantwortlich ist.

Seit dem 1. Januar 2006 gilt überall in Europa eine Kennzeichnungspflicht für Rohmilchkäse. Auf der Verpackung muss der Hinweis »Aus Rohmilch hergestellt« angegeben werden. Auch bei unverpacktem Käse von der Käsetheke oder dem Wochenmarkt muss ein Hinweis auf Rohmilchprodukte gegeben werden.

Typische Rohmilchkäsesorten sind Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Appenzeller, Camembert de Normandie, Comté, Emmentaler, Greyzerzer, Limburger, Parmigiano Reggiano, Roquefort, Sbrinz und Tomme d'Auvergne. Käse, die einen Anteil an Rohmilch enthalten, sind beispielsweise Raclette, Morbier, Manchego, Feta und Camembert.

alle Bakterien, die dem Käse seinen einzigartigen Geschmack verleihen.

Vor allem bei Kleinkindern, Schwangeren, älteren Menschen und Menschen mit geschwächtem Immunsystem können Listerien grippeähnliche Symptome auslösen, die im ungünstigsten Fall zu Hirnhautentzündungen führen können. Deshalb sollten Risikogruppen, so raten Gesundheitsexperten, auf Rohmilchkäse besser verzichten. Bei gesunden Menschen richten Listerien normalerweise keinen Schaden an. Harte, gut abgelagerte Rohmilchkäse enthalten im Inneren kaum mehr gefährliche Bakterien. Grundsätz-

lich sollte man aber die Rinde von harten und weichen Rohmilchkäsen besser entfernen, da sich auf der Rinde eventuell noch schädliche Mikroorganismen befinden können. Die Gefahr, sich zu infizieren, ist übrigens nicht nur bei Rohmilchkäse gegeben. Auch Käse aus pasteurisierter Milch kann bei mangelnder Hygiene mit Bakterien befallen sein.

Milch, Lab, Salz

Die Vielfalt ist es, die Käse zu einem der interessantesten Nahrungsmittel überhaupt macht, eines der ältesten verarbeiteten Lebensmittel ist er ohnehin. Ob

Slow Food Mitglied werden Genussführer gewinnen!

Werben Sie jetzt ein neues Mitglied für Slow Food Deutschland! Die ersten 15 Einsendungen erhalten als Prämie den neuen Slow Food Genussführer Deutschland 2019/2020.

Also auf geht's: Begeistern Sie Ihre Freunde, Bekannten oder Kollegen für Slow Food und füllen Sie den Mitgliedsantrag im Internet aus: www.slowfood.de/mitgliedwerden

Oder rufen Sie in der Geschäftsstelle an unter

Tel: 030. 200 04 75-0

Oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@slowfood.de.

Wir freuen uns! Mehr Informationen zur Mitgliedschaft auf Seite 84 und unter www.slowfood.de





Die großen, ca. 40 kg schweren Käseläibe des Comté müssen mindestens vier Monate reifen, um das Siegel »Appellation d'Origine Contrôlée« tragen zu dürfen.

Kuh-, Ziegen- oder Schafskäse: Bis vor nicht allzu langer Zeit wurde Käse nur aus Milch und tierischem oder pflanzlichem Lab erzeugt. Je nach Käseart kamen noch Kochsalz und Reifungskulturen wie Edelschimmel, Käserotflora oder Hefen dazu. Doch mit Louis Pasteur hielten im 19. Jahrhundert Technik und Chemie Einzug in viele Käsereien, an die Stelle von alter handwerklicher Tradition trat die industrielle Produktion.

Gewiss, auch heute ist das Ausgangsprodukt von Käse immer noch die Milch. Doch schon hier unterscheiden sich traditionelle, in kleinen und mittleren Handwerks-Betrieben hergestellte Käse von den konventionellen Massenprodukten. Ihr Ausgangsprodukt ist meist Biomilch (im besten Fall Rohmilch) von Kühen, Ziegen und Schafen, die artgerecht gehalten werden: So lange es das Wetter erlaubt, sind sie auf der Weide und fressen neben dem saftigen Gras auch reichlich frische Wildkräuter. Das erfreut nicht nur die

SLOW FOOD QUALITÄTSKRITERIEN

Auch bei der Käseherstellung gilt das Slow-Food-Motto »gut – sauber – fair«.

Nicht zulässig sind:

- Zusatz-, Aroma- und Farbstoffe sowie Surrogate (=Ersatzstoffe)
- Gentechnisch hergestelltes Lab
- Käsereifung in Folie
- Käse mit Wachsüberzug oder Plasticcoat
- Einsatz von Lysocym (E1105), einem Lebensmittelzusatzstoff, der zur Konservierung und Geschmacksverbesserung verwendet wird
- Behandlung der Rinde mit Natamycin (E235), einem Antibiotikum, das als Konservierungsstoff eingesetzt wird und die Schimmelpilzbildung verhüten soll.

Tiere, sondern später auch den Genießer, denn die Milch wird dadurch besonders schmackhaft und aromenreich. Ob die Kühe im alpenländischen Allgäu grasen oder in der salzigen Meeresluft Schottlands, welches Futter sie erhalten und zu welcher Jahreszeit ihre Milch verarbeitet wird, all dies spielt eine wichtige Rolle für den Charakter eines Käses.

Kirschwasser statt Plastikfolie

Guter Käse braucht Zeit – bei der Herstellung und dem Reifen, das sich bis zu mehreren Jahren hinziehen kann. Um Aroma und Duft zu gewinnen, muss er in seiner natürlichen Rinde in Ruhe atmen und reifen können. Die Käsereifung wird von einem Reifemeister überwacht, dem Affineur (von franz.: affiner = lagern, verfeinern). Er lagert und pflegt die Produkte ab Herstellung oder Einkauf bis zur Genussreife und sorgt für ein perfektes Endergebnis, indem er beispielsweise in regelmäßigen Abständen die Rinde der Käse wäscht, die Käseläibe wendet oder nachsalzt und Feuchtigkeit und Temperatur sowie Luftaustausch im Reifekeller ständig kontrolliert. Beim Waschen der Käserinde können je nach Sorte auch ein Brand (etwa Marc de Bourgogne oder Kirschwasser), Wein, Likör oder Bier verwendet werden. Ein Herstellungsprozess, von dem die in Blöcke gepressten, in Plastikfolie eingeschweißten Industriekäse nur träumen können.

So einzigartig ein handwerklich erzeugter Roh-

milchkäse auch ist: Heutzutage ist die Pasteurisierung von Milch die Norm. Nur noch ein sehr kleiner Prozentsatz des weltweit erzeugten Käses wird aus Rohmilch gewonnen. Seit 1997 führt Slow Food unter anderem auf der alle zwei Jahre stattfindenden »Cheese« im piemontesischen Bra einen Feldzug für die Erhaltung des Rohmilchkäses. Auf der weltgrößten Käsemesse rund um hochwertige Milchprodukte waren 2017 zum ersten Mal ausschließlich Rohmilchkäse vertreten.

Auch auf der Cheese Berlin, seit 2012 eine der bedeutendsten Veranstaltungen rund um handwerklich hergestellten Käse in Deutschland, stand der Rohmilchkäse 2017 im Zentrum. In einer offiziellen Verlautbarung der Veranstalter hieß es: »Diese Käse verkörpern Werte, die in krassm Kontrast zur Homogenisierung und Sterilisierung von Lebensmitteln aus der industriellen Massenproduktion stehen.«

Geschmackloser Camembert?

Wie wichtig der engagierte Einsatz für das Kulturgut Rohmilchkäse ist, zeigt ein Blick über die Grenze nach Frankreich, dem Mutterland des Rohmilchkäses. Nach jahrelangem Streit um die Bezeichnung »Camembert« haben sich industrielle und handwerkliche Käsemacher jetzt auf einen Kompromiss geeinigt. Der erlaubt ab 2021, auch Camembert mit pasteurisierter Milch unter der geschützten Ursprungsbezeichnung »Camembert aus der Normandie AOP« (Appellation d'Origine Protégée) zu vertreiben – vorausgesetzt, ein noch nicht festgelegter Teil der Milch stammt von normannischen Kühen aus der Region. Der handwerklich ausschließlich aus Rohmilch erzeugte Camembert trägt dann lediglich noch den Zusatz »véritable«. Schon jetzt warnen französische Spitzenköche vor der »vulgären weichen Paste ohne Geschmack«. ●

Fotos: Comte, StockFood Martin Baumgärtner

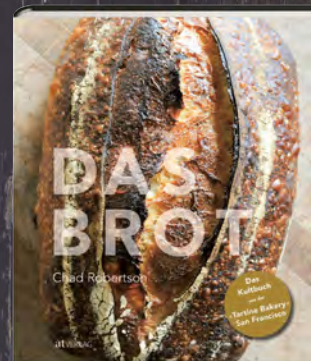


Darf ab 2021 auch die geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) tragen, wenn er aus pasteurisierter Milch ist: Camembert aus der Normandie.

Wunderbare Bücher zum Schenken aus dem AT Verlag



Claudio del Principe
al forno
Alles aus dem Ofen. Unkompliziert. Überraschend. Unwiderstehlich gut.
978-3-03800-070-9
34,00 Euro



Chad Robertson
Das Brot
Das Kultbuch aus der »Tartine Bakery« in San Francisco
978-3-03800-075-4
34,00 Euro



Hugh Fearnley-Whittingstall
Restlos gut
Bewusst einkaufen, Reste kreativ verwerten, einfach clever kochen.
Rezepte aus dem River Cottage.
978-3-03800-994-8
26,00 Euro

atVERLAG
www.at-verlag.ch