

# Käsehandwerk auf 1000 Metern Höhe

WIE FUNKTIONIERT EIGENTLICH ... die Herstellung von Ziegenkäse? Ein Besuch auf dem Hof Till in Schluchsee

Von Merlin Frey

**SCHLUCHSEE.** Käse ist eines der beliebtesten Nahrungsmittel – man geht von bis zu 5000 verschiedenen Sorten aus. Das Herstellungsverfahren gilt als das älteste zur Haltbarmachung von Milchprodukten. Einige landwirtschaftliche Betriebe stellen Käse selbst her. So der Hof Till, der vor Kurzem für seinen Fezzi (ein Ziegenkäse nach Feta-Art) mit dem Wanderpokal „Käseharte in Silber“ vom Verband für handwerkliche Milchverarbeitung ausgezeichnet wurde. Anne-Kathrin Till-Spatz zeigt, wie sie in Handarbeit die Milch ihrer Ziegen zu Käse verarbeitet.

Der Pasteur ist bereits mit 230 Liter frischer Ziegenmilch befüllt, als Till-Spatz ihre hauseigene Käserei betritt. Es kann losgehen. Die Qualität der Milch ist dabei die wichtigste Grundlage, berichtet sie.



**HINGESCHAUT**  
WIE FUNKTIONIERT EIGENTLICH...?

Ohne gute Milch gibt es auch keinen guten Käse. Aus diesem Grund setzt der Hof Till in Schluchsee auf eine besonders alte Nutztierasse, die bestens an die rauen Bedingungen auf mehr als 1000 Höhenmetern angepasst ist: die Thüringer Waldziege. 40 dieser Tiere leben auf dem Hof in Schluchsee-Äule. „Ernährung und artgerechte Haltung der Tiere spielen eine große Rolle, eine gute Milch ist die

Grundlage für einen guten Käse“, erläutert Till-Spatz.

Zurück zum Pasteur: Dieser hat die Ziegenmilch auf mittlerweile 32,5 Grad erwärmt. Nun folgt die Zugabe einer Starterkultur. Dadurch wird die Milch vorge-reift. „Das wirkt sich auch auf den Geschmack aus. Je nachdem, ob ich einen Berg-, Schnitt- oder Frischkäse herstelle, verwende ich eine andere Kultur“, erklärt Till-Spatz. Anschließend wird Lab hinzugefügt. Dieser wichtige Arbeitsschritt sorgt für die Gerinnung der Milch – das sogenannte Dicklegen. „Das Gleiche passiert auch in den Mägen der Kälber, damit sie die Milch besser verdauen können.“ Eine halbe Stunde später sehen die 230 Liter Ziegenmilch wie ein riesiger Vanillepudding aus. Daraus wird nun sogenannter Käsebruch hergestellt, erläutert die Bio-Landwirtin.

Nun gilt es diesen Bruch mittels einer Käseharte in kleine Blöcke zu zerteilen. Je feiner der Käsebruch zerkleinert wird, desto mehr Molke setzt sich dabei ab und umso härter wird anschließend der fertige Käse. Für Weichkäse benötigt man größere Bruchkörner als für Schnittkäse. Da am heutigen Tag am Ende Schnittkäse entsteht, sollen die einzelnen Bruchstücke die Größe eines Maiskornes haben, so Till-Spatz.

Daher beginnt nun der schweißtreibende Teil der Käseherstellung. Mit der Käseharte muss nun so lange durch die Molke-Käsebruch-Mischung gerührt werden, bis die entsprechende Bruchgröße erreicht ist. Das kann schon eine Zeit lang dauern. Doch das macht der erfahrenen Käserin nichts, im Gegenteil: „Das ist eben noch richtige Handarbeit, die in die Herstellung der Käse fließt.“

Nach diesem Arbeitsschritt beginnt nun das Abschöpfen der Bruchstücke mit Hilfe eines Tuchs. Die genaue Menge



Anne-Kathrin Till-Spatz demonstriert, wie ein Schnittkäse aus Ziegenmilch in ihrem Pasteur hergestellt wird.

FOTOS: MERLIN FREY

muss dabei nach Augenmaß abgeschätzt werden und ist Erfahrungssache. Dabei wird bereits so viel Molke wie möglich herausgedrückt. Diese Masse wandert nun in die zylinderförmigen Behältnisse, wo mit Hilfe von Gewichten noch eine Zeitlang weitere Molke entweichen kann. Diese Masse sieht nun dem fertigen Käse schon recht ähnlich.

Anschließend wandern die Laibe in den Käsekeller, der idealerweise über eine Lufttemperatur von zwölf bis 14 Grad sowie eine Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent verfügt. Dort werden die Käse zunächst in einem Salzbad gelagert und anschließend auf dem Regal zwischen zwei und zehn Monaten gereift. Sie müssen in dieser Zeit noch regelmäßig gewendet und mit einer Salzbürste gepflegt werden.

„Man bekommt eine richtige Beziehung zu den einzelnen Käsen, wenn man sie über einen so langen Zeitraum täglich in der Hand hat“, merkt Till-Spatz an. Aus den ursprünglich 230 Litern Milch vom Vormittag werden nach der Reifephase etwa 23 Kilogramm Käse – ein Gewichtsverlust von 90 Prozent. Die übrig gebliebene Molke wird übrigens nicht weggeschüttet, sondern von den hofeigenen Schweinen als eiweißreiche Nahrung verwertet.

Auf dem Hof Till wird übrigens auch Kuhmilch zu Käse verarbeitet. „Die kaufen wir allerdings zu“, so die Bio-Landwirtin.

tin. Doch wieso liegt der Fokus bei ihrem Hof auf Ziegenkäse? „Es passt hier einfach supergut hin, der Berg ist ein Paradies für Ziegen.“ Das liege vor allem daran, dass die Tiere gut an die langen Winter und die Futtergrundlage im Hochschwarzwald angepasst sind. Anders als Kühe können die Thüringer Waldziegen sogar Äste essen und verdauen.

Alle Teile der Serie unter [mehr.bz/hingeschaute](https://mehr.bz/hingeschaute)



Im Käsekeller reifen die Laibe zwischen zwei und zehn Monaten lang.



Grundlage der Produktion ist die Milch der Thüringer Waldziegen.