



#dienetzwerkerinnen

Käse selbst herstellen mit Online-Coach



Isabella Bösch-Weiss von <https://hofwaerts.at/>

Zutaten

- 1,5 l Rohmilch bzw. nicht homogenisierte Milch
- 10ml Naturjoghurt (entspricht etwa 1 TL, das Joghurt kann aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch sein)
- 1/5 der Labtablette
- Salz

Zubehör

- 1 Topf mit Deckel zum Erwärmen der Milch
- 1 Back-/Brat-/Koch-Thermometer (zur Not tut es auch ein Fieberthermometer mit digitaler Anzeige)
- 1 Schneebesen
- 1 Handtuch oder Decke (zum Einwickeln und Warmhalten des Topfes – alternativ im Backofen warmhalten)
- 1 langes Messer (z.B. Brotmesser)
- 1 Schöpfer (im Idealfall ein Siebschöpfer)
- 1 Käseform

Vorbereitung

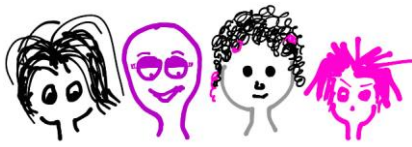
Rohmilch am Tag des Workshops oder einen Tag vorher einkaufen und kühl halten.

Wenn gewünscht die Milch vorab pasteurisieren. Dabei wird sie für 15 bis 30 Sekunden auf 72 bis 75°C erhitzt und danach sofort wieder abgekühlt.

Workshop

17:00 bis 20:30

Wann	Was
17:00	Hallo sagen, Technik checken
17:10 – 17:25 (15 min)	Milch auf 42 Grad erwärmen (1,5 - 2 Liter)



#dienetzerinnen

	Mit dem Schneebesen rühren, mit dem Kochthermometer messen Von der Platte stellen
17:25	20 ml Joghurt (ca. 2 Teelöffel) hinzufügen, umrühren
17:25 – 17:55 (30 min)	Temperatur halten und Milch sauer werden lassen (dazu den Topf mit einem Handtuch einwickeln oder bei ca. 42 Grad ins Backrohr stellen)
17:55	Einen Teil der Labtabelle (ca. ein Viertel) in einem Stamplerglas mit einem Löffel zerstoßen, einen kleinen Schluck Wasser hinzufügen, rühren bis sich das Lab ganz im Wasser auflöst. Lab-Wasser-Gemisch vorsichtig in die angesäuerte Milch einrühren (Die Milch sollte nicht weniger als 37 und nicht mehr als 40 Grad haben, wenn das Lab hinzugefügt wird).
18:00 – 19:10 (70 min)	Eingewickelte Milch ruhen lassen und den Topf dabei nicht bewegen oder öffnen, die "Fällung" trennt Proteine und Fett vom Wasser
19:10 – 19:20	Käsebruch in 2 mal 2cm große Säulen schneiden, einmal umdrehen, ruhen lassen (keine Angst, Isabella zeigt das vor)
19:20 – 19:30	Ruhen lassen Und Vorbereiten: Topf mit Gitter (da tropft die Molke dann hinein) Auf diesem steht die Käseform, welche innen mit einem Tuch ausgelegt werden kann.
Ab 19:30	Dann die Bruchsäulen mit dem Siebschöpfer nach und nach in die Käseform füllen ... Und ja: es gelingt wirklich, dass der ganze Käse im Lauf der Zeit in der kleinen Käseform landet
20:00 – 20:20	Der ganze Käse ist in der Käseform und ruht dort. Die Molke tropft in den Topf.
20:20	Wenden des Käses in der Käseform, auch das zeigt Isabella vor und es ist wirklich möglich.
20:30	Ende des Workshops, jedoch nicht Ende der Käseproduktion!
20:40	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen
21:00	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen
21:20	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen
Nächster Tag Morgen	Käse wenden
Nächster Tag Mittag	Käse wenden, irgendwann kann man dann den Molketopf entfernen und das Käseform in einen Teller stellen. Die Molke kann man trinken, für Brotbacken verwenden oder ein Molkebad nehmen
Nächster Tag Abend	Käse wenden
Übernächster Tag Morgen	Käse aus dem Sieb nehmen, auf ein Brett legen (Achtung: Tuch unter das Brett legen, es tritt immer noch etwas Molke aus) und rundherum salzen.



#dienetzerinnen

www.dienetzerinnen.at

Übernächster Tag Mittag	Käse wenden
Übernächster Tag Abend	Käse essen (wer es so lange ausgehalten hat ;o) oder einlegen; was nicht gleich verzehrt oder eingelegt wird hält ein paar Tage im Kühlschrank.

Das Projekt dienetzerinnen.at wird von der Österreichischen Forschungsförderungsgesellschaft mbH (FFG) - Programm Laura Bassi/Frauen gestalten Digitalisierung unterstützt.

