



#dienetzwerkerinnen



Im Projekt #dienetzwerkerinnen arbeiten Frauen online zusammen. Die Ergebnisse ihrer Zusammenarbeit werden als OER (open educational resources) zur Verfügung gestellt. Die Texte beschreiben die Herangehensweise des Projektteams und die erreichten Lösungen für das Frauennetzwerk.



Das Projekt dienetzwerkerinnen wird aus Mitteln der Nationalstiftung für Forschung, Technologie und Entwicklung finanziert. Die Abwicklung des Förderungsprogramms Laura Bassi 4.0 erfolgt durch die Österreichische Forschungsförderungsgesellschaft (FFG) und mit freundlicher Unterstützung des Bundesministeriums für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW).“

Käse nach Feta Art

Serie: #onlinelernvergnügen –die #dienetzwerkerinnen teilen ihre Erfahrungen und Projektergebnisse mit allen Interessierten in einem umfassenden Online-Kurs von 25. April bis 22. Mai 2022.

Worum geht es?

Im Juni 2020 entstand bei den #netzwerkerinnen die Idee, Käse gemeinsam, online verbunden und mit Online-Coach, zu erstellen und im Juli machten wir den ersten, erfolgreichen Online-Workshop. Seither waren die Käse-Workshops unter den beliebtesten unserer [Angebote](#) – und Isabella Bösch-Weiss bietet die Online-Workshops auch auf ihrer [Website](#) an. Da finden sich übrigens auch [Workshops am Hof](#).

Jutta hat mit Unterstützung von Isabella gelernt drei Sorten von Käse zu produzieren, siehe auch: [Käse-Kompetenz](#). Die Anleitung kommt von der Expertin Isabella, Bemerkungen und die Fotos von Jutta.

Zutaten

- 1,5 l Rohmilch bzw. pasteurisierte (nicht homogenisierte) Milch
- 10 ml Naturjoghurt (entspricht etwa 1 TL, das Joghurt kann aus Kuh-, Schaf- oder Ziegenmilch sein)
- Ca. 1/3 der zugesendeten halben Labtablette
- Salz

Zubehör

Für die Käseproduktion

- 1 Topf mit Deckel zum Erwärmen der Milch
- 1 Back-/Brat-/Koch-Thermometer
- 1 Schneebesem
- 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 oder durchlöcherten Joghurtbecher (von innen nach außen löchern)



*Juttas Ausrüstung, ist erst im Lauf der Zeit entstanden
Was es unbedingt braucht: eine Form und das Back-/Brat-/Koch-Thermometer
Ein Sieb wird bei anderen Käsesorten benötigt (etwa Paneer)*

Anleitung Feta-Käse

Vorab

Dauer	Was
10 min	Tuch in eine Schüssel legen, Backpulver darüber streuen und mit kochendem Wasser übergießen. Anschließend Tuch kalt ausspülen, auswringen und den leeren Joghurtbecher oder die Käseform damit auskleiden.

Käseproduktion

Dauer	Was
15 min	Milch auf 42 Grad erwärmen Mit dem Schneebesen rühren, mit dem Kochthermometer messen Von der Platte stellen
	10 ml Joghurt (ca. 1 Esslöffel) hinzufügen, umrühren



Erwärmen und rühren, Joghurt und Lab dazufügen, im Warmen ruhen lassen @jupidu

Dauer	Was
	Einen Teil der halben Labtabelle in einem kleinen Glas 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).
60 min	Eingewickelte Milch ruhen lassen und den Topf dabei nicht bewegen oder öffnen, die "Fällung" trennt Proteine und Fett vom Wasser
10 min	Käsebruch in 2 mal 2 cm große Säulen schneiden, einmal umdrehen (keine Angst, Isabella zeigt das vor), ruhen lassen Vorbereiten: Topf mit Gitter (da tropft die Molke dann hinein) Auf diesem steht die Käseform (der Joghurtbecher), welche innen mit einem Tuch ausgelegt werden kann.
15 min	Die Bruchsäulen mit einem Löffel ununterbrochen sanft umrühren, nach 10 Minuten 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.



Die Milch schneiden!
Ja, das geht 😊



Die Käsesäulen
umdrehen
@jupidu



Die Käsesäulen
herausschöpfen



Molke abtropfen lassen, ohne Tuch geht es schneller @jupidu

Dauer	Was
	Der ganze Käse ist in der Käseform und ruht dort. Die Molke tropft in den Topf.
	Wenden des Käses in der Käseform, auch das zeigt Isabella vor und es ist wirklich möglich.
	Ende des Workshops, jedoch nicht Ende der Käseproduktion!
Nach dem Workshop, am selben Tag	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen
Selber Tag	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen
Selber Tag	Käse wenden, danach 20 min ruhen lassen



Der Käse nach Feta Art schrumpft und schrumpft@jupidu



#dienetzwerkerinnen



Cremeriger Käse nach Feta Art

Dauer	Was
Nächster Tag Morgen	Käse wenden, irgendwann kann man dann den Molketopf entfernen und die Käseform in einen Teller stellen.
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.
Übernächster Tag Abend	Käse essen (wer es so lange ausgehalten hat ;o) oder in Olivenöl einlegen; was nicht gleich verzehrt oder eingelegt wird, hält ein paar Tage im Kühlschrank.

Bröseliger Käse nach Feta Art

Gleicher Tag	Die Molke, die im Topf übriggeblieben ist, in einen Behälter (mit Deckel) abseihen. Das Gefäß sollte etwas mehr Volumen haben, als die Molke ausfüllt, damit auch die Käsestücke später noch hineinpassen. Man rührt so viel Salz in die Molke, dass eine 7%ige Salzlake entsteht. Auf 1 l Molke wären das 70 g Salz. Diese Salzlake bleibt 1 Tag bei Zimmertemperatur stehen.
Nächster Tag Morgen	Käse aus der Form nehmen, in vier bis sechs Stücke schneiden und alle Oberflächen ordentlich salzen. Folgenden „Turm“ aufbauen: Ein Handtuch, einmal zusammengelegt; auf das Handtuch ein Brett; auf das Brett die Reifematte; auf die Reifematte die Käsestücke. Ein bis zwei Tage lufttrocknen lassen und dabei regelmäßig wenden. Es wird weiterhin Molke austreten, deshalb das Handtuch unter dem Brett.
Nächster Tag Abend	Salzlake in einem verschließbaren Gefäß in den Kühlschrank stellen.
Nach dem Lufttrocknen	Käsestücke in die Salzlake einlegen und darauf achten, dass die Lake das Gefäß ganz ausfüllt, bis an den Rand. So ist sichergestellt, dass die Käsestücke immer unter der Oberfläche der Salzlake sind. Bei Bedarf mit Wasser und evtl. Salz auffüllen.
Ein Tag bis zwei Wochen	Feta reifen lassen.

Was mach ich mit übrig gebliebener Molke (außer Salzlake)?

- Mit Fruchtsaft mischen und bald trinken (wie Latella)
- Tieren zu trinken geben
- Zum Brotbacken statt Wasser verwenden
- Selbstgemachte Ricotta

Weitere Infos

- [Fragen und Antworten](#) von Isabella
- [Anleitung Käse nach Paneer Art](#)
- Anleitung Joghurtkäse (wird erst erstellt)

