

geschmacksKultur

Akademie für Sinne, Geist und Seele

4erlei je Tiermilchart (Kuh-, Schaf- und Ziegen-Milch; Total 12 Verkostungen)

Erster Flight				
Was Produktname	1. Kuhmilch	2. Scamorza	3. Greyerzer Gruyère	4. Schabziger
Wie Produktkategorie	1. Rohmilch	2. Filata Brühkäse	3. Hartkäse	4. Magerkäse, halbhart
Steckbrief	<p>Begriffsklärung ¹ Eine weisse, trübe Emulsion bzw. kolloidale Dispersion von Proteinen, Milchzucker und Milchfett in Wasser. Entsteht in den Milchdrüsen von Säugetieren, um ihre Nachfahren zu nähren.</p>	<p>Scamorza ist geräucherter Mozzarella Der Käsebruch wird mit heisser Flüssigkeit behandelt („Brühen“) und anschliessend geknetet.</p>	<p>Ein halbharter bis harter Hartkäse, der sich im Kt. FR bis 1115 zurückverfolgen lässt. Le Gruyère AOP darf nur in den Kt Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura, den Amtsbezirken von Courtelary, Moutier und La Neuveville sowie einigen bernischen Gemeinden, die an den Kanton Freiburg angrenzen, hergestellt werden. Zudem gibt es eine historisch begründete Ausnahme für 17 bestimmte Käseereien in der Deutschschweiz. Gruyère ist der beliebteste und am meisten gegessener Käse.</p>	<p>Aus Magermilch bei 90 °C durch eine Säurefällung gewonnen. Ein gereifter Sauermilchkäse aus Ziger, Salz und Schabzigerklee (Trigonella caerulea). Gärung des Rohziger für vier bis zwölf Wochen. Nach dem Gärprozess wird er gerieben, gesalzen und im Reifelager einsiliert und drei bis acht Monate in Silos gelagert. Zugabe des pulverisierten Schabzigerklee. Pressung des „Zigerstöckli“ während sechs bis acht Tagen. Trocknung: zwei bis sechs Monate.</p>

¹ „Milch“ ist allgemein der Name für eine Nährflüssigkeit, die bei Säugetieren (Mammalia) von weiblichen Individuen nach einer Schwangerschaft durch Drüsen der Milchleisten über Mamillen bzw. Zitzen an Brüsten (Mammae) oder Eutern dem saugenden Nachwuchs (Säugling) als (zunächst einziges) Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt wird.

Werden Sie zum Wasser-, Tee-, Bier-, Käse- und Gewürz & Würzkräuterprofi: mit Veronika Mensching.
 Sie ist Wasser-, Tee-, Bier-, Käse- und Gewürz & Würzkräuter Sommelière.

Zweiter Flight				
Was Produktename	5. Schafmilch	6. Reblochon	7. Feta	8. Roquefort
Wie Produktategorie	5. Joghurt	6. Rotschmierkäse	7. Salzlakenkäse	8. Blauschimmelkäse
Steckbrief	Schafsmilchjoghurt ist aufgrund und des höheren Fettgehalts vollmundig und sämig. Schafmilch hat den höchsten Fett- und Eiweissgehalt.	Reblochon wäre ein Rotschmierkäse aus Savoyen mit der Schutzmarke der europäischen Union. Rotkultur ist ein Bakterium (<i>Brevibacterium linens</i>) das zur Käsepflege und Reifung Verwendung findet. Es gibt dem Käse eine Herzhafte Note.	in Salzlake gereifter weisser Käse, aus Schaf- und/oder Ziegenmilch, vom griechischen Festland und den Inseln der ehemaligen Präfektur Lesbos. Nur sie dürfen den Namen Feta tragen. Fetta bedeutet „Scheibe“. Salzlakenkäse wird mit <i>Lactobacillus bulgaricus</i> hergestellt. Die Bulgaren nehmen für sich in Anspruch den Salzlakenkäse ‘erfunden’ zu haben.	Aus Rohmilch von Lacaune-Schafen, welche in der Umgebung des französischen Dorfes Roquefort-sur-Soulzon weiden (Region Rouergue, Département Aveyron). Der Edelschimmel <i>Penicillium roqueforti</i> wird auf Roggenbrotlaiben kultiviert. Erste Erwähnung um 1060 in Klosterbüchern. Im Jahr 1411 erteilte Karl VI. den Bewohnern von Roquefort das Monopol für die Käsereifung in Kalksteinhöhlen des Bergmassivs Combalou. Seit 1925 trägt Roquefort als erster französischer Käse das AOC-Siegel zum Schutz seiner kontrollierten Herkunft.

Dritter Flight				
Was Produktname	9. Ziegenmilch	10. Ziegenkäserolle Caprin du Jura	11. Galegge Geisskäse mit Asche	12. Blaui Gibä
Wie Produktkategorie	9. Frischkäse	10. Weisseschimmelkäse	11. Ziegenkäse mit Asche	12. Blauschimmelkäse aus Ziegen Rohmilch
Steckbrief	Die beliebteste und bekömmlichste Art sich Ziegen anzunähern. Aus Kuhmilch wird daraus ein Dessert: Cheesecake. Aus griechischem Joghurt (Doppel-Rahmstufe) wird (über Nacht abgetropft in einem Tuch) ein Dessert: Frischkäse mit Honig.	Herstellung Edelschimmel (der Arten Penicillium candidum oder Penicillium camemberti). Sie sorgen für den Geschmack des Käses, das an den Geruch von Champignons erinnert. Aroma und Geschmack hängen auch von der eingesetzten Milch ab, so gibt es neben Weisseschimmelkäsen aus Kuhmilch und solche aus Schaf- und Ziegenmilch. Weisseschimmelkäse gehört zum Frühstück oder zum Dessert.	Eine Käse-Variante. Asche übt 3 verschiedene Einflüsse auf den Charakter des Käses. Dem Käse wird über die beaschte Oberfläche Feuchtigkeit entzogen und haltbarer gemacht. Asche wirkt optisch und gibt dem Käse eine subtile herbwürzige Note. Sie ist natürlicher Schutz für Käse vor Fliegen. In der Zutatenliste eines Käses wird Asche entweder als Pflanzenasche oder mit E153 angegeben.	Edelschimmelpilze wie Penicillium roqueforti und Penicillium glaucum eingesetzt Bei einer (monochromen) Verkostung zeigten sich die zwei gleichen Käsekategorien in verschiedener Ausprägung.