



Ein Erdloch als Käsekeller

Ziegenkäse für den Eigengebrauch

von Helga Ennemoser und Dipl.-Ing. Michael Köck

Zur Herstellung und Ausreifung von Käse gehören optimale Lagerbedingungen. In Vorarlberg wurde der Versuch unternommen, die Lagerung von Ziegenkäse in einer Erdhöhle durchzuführen. Wenn das Erdmaterial lehmreich ist, lässt sich mit einfachen Mitteln ein kleiner Lagerraum herstellen. Helga Ennemoser und Michael Köck schildern, wie sie für ihren eigenen Bedarf den auf der Alm hergestellten Käse reifen und lagerten.

sorgten wir uns mit selbstgemachten Milchprodukten. Unsere Neugierde ging aber noch weiter und so suchten wir einen Käsekeller zur geeigneten Lagerung und Reifung. Der alte Käsekeller unter der Küche diente schon lange nur mehr als Lebensmittelager, da die Milch auf die untere Hauptalp zur Bergkäseherstellung geliefert wurde.

Der einfache Erdkeller

Anfang Juli entstand ein eigener, einfacher Erdkeller für sechs Käselaibe, direkt neben der Hütte. Zuerst gruben wir in den nahegelegenen Hang ein Loch mit einem Volumen von ca. $1/8 \text{ m}^3$. Infolge der sehr lehmhaltigen Erde waren keinerlei Sicherungsmaßnahmen des Erdreichs erforderlich. Als wir sahen, dass das Erdmaterial gut hielt, gruben wir eine größere Höhle mit etwa $1/2 \text{ m}^3$ aus. Nachdem die grobe Ausformung erfolgt war, verschmierten wir die Wände, damit nichts herunterbröckeln konnte. Dann stellten wir in der Höhle ein mit Molke gereinigtes Holzregal auf. Der Eingang wurde mit Steinen, die ihrerseits wieder mit Lehm innen und außen verputzt waren, ver-

kleinert. Die verbliebene Öffnung verschloss eine große Steinplatte. Darüber legten wir ein Vlies, damit die Fliegen abgehalten werden konnten. Erst später schlossen wir einen kleinen, mit einer Steinplatte und Schotter ausgelegten Vorplatz an. Damit erleichterte sich das Hantieren, Waschen und Pflegen des Käses und mehr Sauberkeit herrschte. Am meisten Freude am Umgang mit der Erde hatte unsere kleine Tochter, weil sie mit dem Lehm kneten und schmieren konnte.

Der Ziegenkäse

Die Milch labten wir bei ca. 32°C teilweise unter Beigabe von Flüssig- und Pulverlab ein und brannten den Bruch nach einer halben Stunde bei $42\text{-}55^\circ\text{C}$. Den gerührten Bruch gaben wir in eine feingelochte Kunststoffform. Die Pressung erfolgte mittels einem mit Wasser gefüllten Gurkengias, welches mit einem Stein beschwert wurde. Über Nacht wirkte nur noch die Eigenpressung.

Am ersten Tag rieben wir den festen Rohling mit Salz ein und legten ihn auf ein Brett in den Keller. Am zweiten Tag wuschen wir ihn mit Salzwass-



Die Käselaibe im Erdkeller

etzten Alpsommer machten wir auf einer ca. 1360 m hoch gelegenen Alm auf der Oberen Schwarzenbergerplatte im Bregenzerwald interessante Erfahrungen mit der Käselagerung. Zu Beginn der Almzeit erhielten wir neben unseren zehn Milchkühen unerwartet Zuwachs durch zwei Milchziegen. Auch sie mussten wir melken. Sie gaben pro Tag ca. fünf Liter Milch. Aber was tun damit? Eine große Lust zum Ausprobieren hatten wir mitgebracht und so entstanden bald Topfen, Frischkäse, Mozzarella und Ziger. Auf diese Weise ver-



ser. Und die Tage danach erfolgte die Käsepflege jeden zweiten Tag mit einer reibenden Waschung. Mit der Zeit bildete sich eine gelbe Käseschmiere, die ins rötliche überging.

Beobachtungen während des Almsommers

Die Kellertemperatur hielt sich zwischen 14-16°C, obwohl die Kellerfront an der Südseite lag und der direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt war. Eine naheliegende Felskante deckte die Morgensonne bis etwa 10.00 Uhr ab. Die Reifezeit verkürzte sich mit zunehmender Kellerkultur von vier auf zwei Wochen gegen den warmen Hochsommer hin.

Über die trockenen Sommermonate funktionierte die Ausreifung problemlos. Erst durch den verregneten September verschlechterte sich das Kellerklima entscheidend. Die zu dünne Erdschicht saugte die Nässe vermehrt an und gab Feuchtigkeit in die Höhle ab, wodurch der Keller am Schluss des Almsommers beinahe einzustürzen drohte. Das Höhlenklima war wegen dem zu hohen Feuchtegrad für eine Käseausreifung ungeeignet geworden.

Was haben wir daraus gelernt?

Aus der Unbeschwertheit des Ausprobierens haben wir für das nächste Alphenjahr viel gelernt und dies an andere

weitererzählt. Zuerst müsste der Keller von der Anlage her anders überlegt werden. Zur leichteren Handhabung könnte zum Waschen des Käses der Kellerraum im Verhältnis zum Niveau des Vorplatzes höher gelegt werden, damit das Herausnehmen des Käses leichter fällt. Oder man legt den Vorplatz tiefer an. Zudem müsste eine Art Vorkammer angelegt werden, damit nicht die direkte Sonneneinstrahlung die Temperatur des Lagerraums beeinflusst bzw. diese konstanter bleiben kann. Als geeignet finden wir auch, über der Lagerhöhle mehr Erdreich zu belassen oder tiefer in den Hang hineinzugraben, vorausgesetzt das lehmreiche Material lässt dies zu.

Wegen der auftretenden Fliegen wäre ein robuster Vorbau ebenfalls von Vorteil. Durch die unmittelbar über den Käse gespannten Fliegengitter können die Fliegen allerdings ebenfalls ihre Eier ablegen, weshalb der Vermeidung eindringender Fliegen in den „Keller“ großes Augenmerk zu schenken ist. Über jedes „Käsli“ einen Käsesturz aus Glas zu geben, beeinflusst die Reifung eher ungünstig.

Eine weitere Möglichkeit wäre, den Kellerraum mit Ziegeln oder Dachziegeln zu verkleiden und den Boden mit einer Schotterschüttung zu versehen. In diesen Raum wird dann ein Käsekasten aus Holz oder gebranntem Lehm (Kugelkonstruktion) hineingestellt.



TIROLER HEIMATWERK

6020 INNSBRUCK, MERANER STRASSE 2 - 4
TEL. 05121582320. FAX 05121573509

*... Die 1. Adresse für
Dirndl und Tracht!*

Die erfahrene Sennerin der benachbarten Schaf- und Ziegenalm war mit der Qualität unseres Käses zufrieden und zeigte sogar an unserem einfachen Kellersystem Interesse. Denn neben ihrem eigenen Keller hätte sie gerne einen kleinen Camembertkeller gehabt. Neugierig sein und mit kleinen Versuchen Ausprobieren zahlt sich allemal aus. ■