

zalpverlag

Neues Handbuch Alp

Handfestes für Alpleute
Erstaunliches für Zaungäste



Donat Anhorn Susan Bachmann David Baer Urs Baumgartner Jörg Baurle Rolf Beutler Martin
Maren Bösmann Peter Donatsch Justine Eberherr Tina Gaio Silvio Guarneri Nicolas Haeberli
a Heussler Christof Hirtler Gudrun Hoppe Giorgio Hösli Leonhard Hug Paul Hugentobler Eva
n Claudia Janett-Peter Andreas Köstenbauer Anne Krüger Joachim Lenz Sonia Luck Peter Lüthi
Meier Thomas Mesmer Christina Messmer Barbara Mettler Maike Oestreich Donat Rade Salome
Didier Ruef Alfred Schädeli Bea Schilling Chrigel Schläpfer Christian Schmutz Kaspar Schuler
Anet Spengler Neff Beat Straubhaar Barbara Sulzer Christoph Tschanz Jürg Tschümperlin
Tuor-Kurth Benno Unternährer Regula Wehrli Elisabeth Willms Daniel Zahner Kurt Züllig ♦

Neues Handbuch Alp

Copyright by aktualisierte Auflage 2007
AutorInnen, Fotografinnen und zalpverlag, Mollis 2005
Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagbild © Didier Rüef/pixsil.com
Gestaltung Fortunat Anhorn, Malans
Lithografie Atelier Urs und Thomas Dillier, Basel
Druck Späti Druck AG, Glarus
Bindung Buchbinderei Eibert, Eschenbach

zalpverlag Vorderdorfstrasse 4, 8753 Mollis
www.zalpverlag.ch

ISBN 3-033-00443-1

Neues Handbuch Alp

Handfestes für Alpleute, Erstaunliches für Zaungäste

Yannick Andrea | Fortunat Anhorn | Susan Bachmann | David Baer | Urs Baumgartner | Jörg Bäurle
Rolf Beutler | Martin Bienenrth | Jan Boner | Maren Bösmann | Peter Donatsch | Justine Eberherr
Tina Gaio | Silvio Guarneri | Nicolas Haeberli | Roger Harrison | Olivia Heussler | Christof Hirtler
Gudrun Hoppe | Giorgio Hösli | Leonhard Hug | Paul Hugentobler | Eva Hulst | Stefan Ineichen
Claudia Janett-Peter | Andreas Köstenbauer | Anne Krüger | Joachim Lenz | Sonia Luck | Peter Lüthi
Johannes Lutz | Beda Meier | Thomas Mesmer | Christina Messmer | Barbara Mettler | Maike Oestreich
Donat Rade | Salome Roesch | Karin Ruch | Didier Ruef | Alfred Schädeli | Bea Schilling | Chrigel
Schläpfer | Christian Schmutz | Kaspar Schuler | Andreas Schweizer | Anet Spengler Neff | Beat
Straubhaar | Barbara Sulzer | Christoph Tschanz | Jürg Tschümperlin | Leo Tuor | Christina Tuor-Kurth
Benno Unternährer | Regula Wehrli | Elisabeth Willms | Daniel Zahner | Kurt Züllig

Im Prinzip wird Ziegenmilch wie Kuhmilch verarbeitet, aber der Teufel
(in dem Fall mit Ziegenbart statt Pferdefuss) steckt im Detail!

Besonderheiten der Ziegenmilchverarbeitung

von Joachim Lenz

Ziegenmilch ähnelt Kuhmilch in den Fett- und Eiweissprozenten, unterscheidet sich aber in der Qualität der Inhaltsstoffe erheblich. Das ist gut für Allergiker und Menschen mit Kuhmilch-Unverträglichkeiten, macht aber Anpassungen beim Käsen notwendig. Die bessere Verdaulichkeit der kürzeren Fettmoleküle hat in der Milchverarbeitung einen schnelleren Fettab- und -umbau zur Folge (Lipase). Das ergibt die ziegentypische Aromenbildung oder auch Ranzigkeit (die Milch/der Käse «böckelt»). Je stärker die Vorreifung respektive je höher die Keimzahl, desto mehr Bockgeschmack – sauberes Arbeiten in Stall und Käserei ist deshalb von zentraler Bedeutung.

Bedingt durch die erwähnten kurzen Fettmoleküle, rahmt Ziegenmilch kaum auf. Ein Abrahmen von Hand ist praktisch nicht möglich.

Ausgerechnet die alpinen Rassen sowie Saanen- und Toggenburgerziegen haben genetisch bedingt einen niedrigen Gehalt an alpha-s1 Casein, was einen weichen, wässrigen Käsebruch zur Folge hat. Die mediterranen und afrikanischen Rassen haben in dieser Beziehung bessere Veranlagungen, was den europäischen Zentralalpen jedoch nicht wirklich weiterhilft. Die Unterschiede bei den Eiweissen bewirken in der Regel eine weichere Dickete und erfordern ein besonders vorsichtiges Arbeiten bei der Bruchbereitung (Pausen machen beim Schneiden!). Höhere Labmengen und längere Dicklegungszeiten sind hilfreich. Zuviel Lab macht den Käse bitter (max. 25 ml/100. Liter

Milch, kein mikrobielles Lab bei Schnitt- und Hartkäsen, da der erhöhte Pepsingehalt Bitterkeit zusätzlich fördert).

Auch bei der Quarkproduktion muss mit viel höheren Mengen Lab gearbeitet werden, an Stelle eines Tropfens auf fünf Liter Kuhmilch braucht es für Ziegenmilch neben der Kultur 5 bis 10 Tropfen Flüssiglab.

«Saures Käsen», also niedriger pH im Käse oder hoher SH in der Ausrührsirte, verhindert das Nachsäuern und Nachnässen im Keller, hat aber einen kurzen, bröckeligen Käseteig zur Folge. Deshalb empfiehlt sich das Bruchwaschen bei Ziegenschnitt- und Hartkäse (Molke-Entnahme/Wasserzugabe 15 bis 30 %, auf Wasserqualität achten!). Oder noch besser:

Eine Mischmilch Ziege/Kuh verwenden (ab ca. 30 % Kuhmilch).

Stichfestes Joghurt aus Ziegenmilch bekommt die SennerIn am ehesten durch Aufkochen und Heisshalten der Milch für 10 Minuten, Abkühlen auf 45 °C, 3 % stichfeste (Kuhmilch-)Kultur einrühren, während 3 bis 4 Stunden warmhalten, danach sofort kaltstellen. Reine Ziegenmilch ist wegen ihrer schnelleren Gerinnung durch Säuerung und der beschriebenen Labschwäche am besten geeignet für Frischkäse. Eine empfehlenswerte Variante für die Reifung ist die Zugabe von Weisseschimmeltulturen (einem Camembert ähnlich), dann an der Luft im Fliegengitterkästchen trocknen und reifen lassen, dazu ein leckerer Rotwein ... mmmh h h h h ... mmmäääh h h h h!