Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Verbraucherzentrale Südtirol

Zwölfmalgreiner Straße 2
39100 Bozen
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Wie kommen die Löcher in den Käse?

Mo, 10.10.2016 - 12:33

Für die Löcher im Käse sind Milchsäurebakterien verantwortlich. Diese werden der Milch am Beginn der Käseherstellung zugesetzt. Während der Käse reift, bauen die Bakterien den enthaltenen Milchzucker (Laktose) ab, dabei entsteht Kohlendioxid. Da das Gas durch die Käserinde nicht mehr entweichen kann, wird der Käse stellenweise aufgebläht. Je nach der Menge der vorhandenen Bakterien bilden sich mehr oder weniger Löcher im Käse aus.
Die Temperatur bei der Käselagerung beeinflusst die Größe der Löcher, denn bei Wärme dehnen Gase sich stärker aus.
Manche Löcher bilden sich auch schon vor dem Reifungsprozess. Die kleinen eher schlitzartigen Löcher bei bestimmten Käsesorten (z. B. Tilsiter) entstehen, weil der Käse nicht in eine Form gepresst, sondern von Hand hineingeschichtet wird.
Dem Emmentaler werden darüber hinaus noch Propionsäurebakterien zugesetzt, welche ebenfalls Kohlendioxid bilden. Schweizer Forscher haben herausgefunden, dass die Anzahl der Löcher im Emmentaler nicht zuletzt vom Gehalt an Heustaub, also kleinsten Heuteilchen in der Milch abhängt.