

4 Sauermilchkäse

Aus gesäuerter und geronnener Magermilch entsteht nach Abtrennen von Molke saure Gelbruchmasse beziehungsweise *Sauermilchquark*, engl. *acid curd from skim milk (dry quarg)*, frz. *caillé maigre (égoutté)*. Die jeweils portionierte und geformte Gelbruchmasse oder der bereits abgelagerte bzw. vorgereifte Sauermilchquark reift nach Zugabe geeigneter Hilfs- und Zusatzstoffe zu den verschiedenen *Sauermilchkäsesorten* (engl. *acid curd cheese varieties (ripened)*, frz. *cuve de fromage de calle lactique*) mit entsprechendem Flavour.

4.1 Allgemeiner Überblick

Einen allgemeinen Überblick über Sauermilchkäse gewähren:

- die Definition der Entwicklung des Begriffes „Sauermilchkäse“ samt Verfahrensschema mit Kurzbeschreibung
- die Sauermilchkäse (Geschichtliches)
- der ernährungsphysiologische Nährwert dieser Käse.

4.1.1 Definition „Sauermilchkäse“ – Verfahrensschema

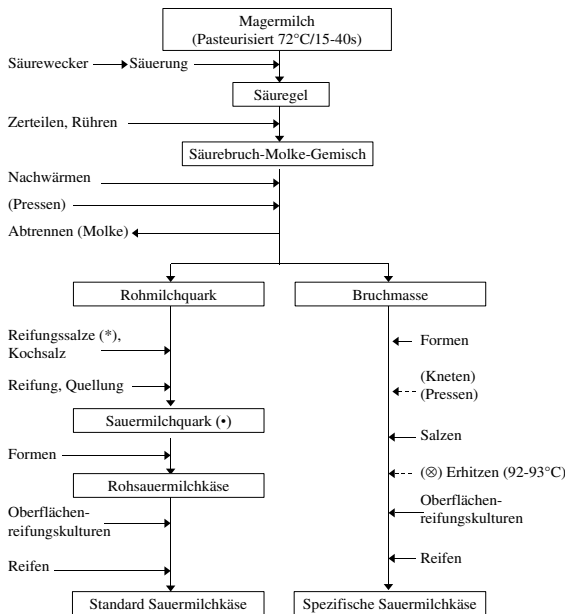


Abb. 4.1 Verfahrensschema – Sauermilchkäse

- * natriumhydrogencarbonathaltige Reifungssalze
- ⊗ nur Gamalost
- Abb. 4.2, Seite 754

Die Bezeichnung dieser Käsegruppe setzt sich zusammen aus den Wörtern

- **sauer**, althochdeutsch: *sūr*, niederländisch: *zuur*, englisch: *sour*, schwedisch: *zur*, französisch: *caille*

- **milch**, althochdeutsch: *miluh*, gotisch: *miluks*, englisch: *milk*, schwedisch: *mjölk*, französisch: *lait*

- **käse**, (Kap. 1.1)

und kennzeichnet die Herstellung durch Säuerung von Milch (Magermilch), also ohne Koagulantien (Lab). Sauermilchkäse, englisch: *acid curd cheese (ripened)*, französisch: *fromage de callé lactique*, wird in Österreich *Sauerkäse (Sura-Käse)* und in der Schweiz *Surkäse (Sauerkäse)*

genannt. Die durch Säuerung dickgelegte entrahmte Milch und das daraus gewonnene Säuregel wird nach entsprechender Bearbeitung (Zerteilen, Nachwärmen und andere) und unter Zugabe von Hilfs- und Zusatzstoffen nach Ausformung und entsprechender Reifung zu „Spezifischen Sauermilchkäsesorten“ (Sauer-, Ploderkäse, Tiroler Graukäse, Gamalost und andere) mit einem Stückgewicht von ≥ 200 g, überwiegend jedoch 1...13 kg. Die Herstellung der „Standard-Sauermilchkäsesorten“ (Harzer-, Mainzer-, Hand-, Bauernhand-, Korb-, Stangen-, Spitzkäse sowie der Olmützer Quargel) erfolgt über das Halbfabrikat Sauermilchquark (Abb. 4.2 Seite 754), teils auch unter Mitverwendung von etwas Labquark. Nach Einmischen von Kochsalz und Reifungssalzen sowie Ablagerung bzw. Reifung werden aus dem Sauermilchquark hauptsächlich die genannten Standard-Sauermilchkäse geformt. Mit ihrem Stückgewicht von 12...125 g erreichen sie nach kurzer mikrobiologischer Reifung die entsprechenden Eigenschaften (Abb. 4.1, sowie Tab. 4.5, Tab. 4.6 und Tab. 4.7 Seite 760).