

7 Molkenkäse – Ziegerkäse (*Molkenzieger- bzw. Molkeneiweißkäse – Milchziegerkäse*)

Molkenkäse, *engl. whey cheese (mystost)*, *frz. fromage de serum* wird aus eingedampfter Molke (Molkenkonzentrat) bereitet. Zieger, *engl. ziger*, *frz. sérai* – in der Schweiz überwiegt die Schreibweise *Ziger* – entstammt dem Mittelhochdeutschen und bedeutet „sinken“ beziehungsweise „sich absetzen“ und ist deshalb die Bezeichnung für quarkähnliche Masse, ausgeschieden unter Hitze- und Säureeinwirkung aus Molke (= Molkenzieger) oder Magermilch (= Milchzieger) oder aus deren Gemisch (= Mischzieger oder Milch-Molkenzieger). Molkenzieger und Mischzieger mit geringem Milchanteil werden zu Molkeneiweißkäse, vor allem zu den verschiedenen Ricotta-Sorten verarbeitet. Aus Milchzieger wird Milchziegerkäse, hauptsächlich Schabziger (Glarner Kräuterkäse) gewonnen.

Das Wort „Zieger“ fand mitunter auch Verwendung für

- gestöckelte Milch (Dickmilch)
- Topfen (hausgemachter Quark).

Es wird auch in Verbindung mit Milchspeisen, wie Ziegnocken (Topfennocken), Ziegnudeln, Ziegerstrudeln und andere gebraucht.

7.1 Allgemeiner Überblick

Diese Produkte werden in verschiedenen Fettgehaltsstufen, bevorzugt als Frischkäse, aber auch gereift in verschiedenen Konsistenzgruppen, bis hin zum Reibkäse hergestellt.

7.1.1 Definition – Verfahrensschema

Die Bezeichnung „Molke“ leitet sich aus dem Verb „melken“ (= abstreifen, wischen) ab und bedeutet demnach eigentlich „Gemolkenes“. Früher wurde dieses Wort für „von Milch“, „aus Milch bereitetes“ (Butter, Käse) verwendet. Im 19. Jahrhundert ergab sich daraus der Begriff „Molkerei“.

Molkenkäse schließt alle Inhaltsstoffe der Molke ein. Molkeneiweißkäse enthalten hauptsächlich ein Gemisch von Eiweißstoffen, ausgefällt durch Hitze und Säure und bestehend aus den Hauptfraktionen β -Lactoglobulin sowie α -Lactalbumin, ferner einem geringen Anteil an Eiweißspaltprodukten, die bei der Lab- oder Säuregerinnung des Caseins entstehen.

7.1.1.1 Molkenkäse

„Whey cheese“ ist die englische Bezeichnung und „fromage de serum“ der französische Begriff für Molkenkäse. Er ist eine hochkonzentrierte Molkenpaste mit meist 78 bis 80 % (minimal 70 %, maximal 90 %) Trockenmasse. Das Eindicken der Molke erfolgte früher in offenen Wannen, heute wird das Molkenkonzentrat industriell mit Voreindampfern und Vakuumdampfkesseln hergestellt. Teils werden Milch oder Rahm, auch Zucker, der Molke zugesetzt, um eine Verfeinerung zu erreichen. Das dickflüssige Konzentrat nimmt beim Abkühlen eine käseähnliche Struktur an.

7.1.1.2 Molkeneiweißkäse – Molkenziegerkäse

Durch Erhitzen (90...95 °C/30 min Heißhaltezeit) von Molke (auf pH 4,5 gesäuert) wird der größte Teil der Molkenproteine ausgefällt und sondert sich ab. Daher die Bezeichnung „Zieger“ (*Ziger*), das vom mittelhochdeutschen „sigen“ (= sinken, sich absetzen) kommt. Er wird nach Abtrennen der enteweißter Molke gewonnen und daraus Ziegerkäse (= *Albuminkäse* bzw. *Molkeneiweißkäse*) hergestellt. Die Bezeichnung *Ricotta* für italienische Ziegerkäse setzt sich zusammen aus *ri* (= noch mal bzw. wieder) und „*cotto*“ (= gekocht). Sie charakterisiert die beiden Prozesse

- Abscheidung von Molke oder aus Milch und
- Auskochen von Zieger aus Molke oder Milch.

Ricotta vaccina kennzeichnet seine Herstellung aus Kuhmilch.