

EIGENE REIFEBOX BAUEN

Kleine Reifelösung für Camembert und Schmierkäse



Die Basis

Eine Kunststoffbox mit Öffnungen bildet die Grundlage. Die Öffnungen werden mit Fliegengitter abgeklebt. In der Box stehen Eimer oder Dosen als Unterbau für ein Holzbrett und ein gelbes Kunststoffgitter.



Beispiel einer aufgebauten Reifebox mit Käsen auf dem Reifegitter

Aufbau der Reifebox

- Kunststoffbox mit Luftöffnungen
- Fliegengitter über den Öffnungen
- Holzbrett als Zwischenlage
- Gelbes Kunststoffgitter als Käseauflage

1

WASSERSTAND

Die Box mit höchstens einem Drittel Leitungswasser füllen.

2

AUFSTELLORT

Die Reifebox bei 12-18 °C im Keller oder an einem entsprechend kühlen Ort aufstellen.

3

DOKUMENTIEREN

Zeiten und Zustand regelmäßig notieren. So lassen sich spätere Durchgänge gezielt anpassen.

CAMEMBERT REIFEN

Weißschimmekultur, Pflege und Nachreifung



Camembert in der Reifebox

Den Käse nach der Fetarella-Rezeptur herstellen. Vor dem Erwärmen 3 Messerspitzen Weißschimmekultur in die Milch geben (*Penicillium camemberti* oder *candidum*). Für weicheren Käse größeren Bruch und weniger Rühren wählen; für festeren Käse kleineren Bruch und mehr Rühren.

1

Kultur & Käsebruch

Vor dem Erwärmen 3 Messerspitzen Weißschimmekultur in die Milch geben. Für weicheren Käse größeren Bruch und weniger Rühren wählen, für festeren Käse kleineren Bruch und mehr Rühren.

2

Salzen, behandeln & wenden

Nach dem Herausnehmen aus der Form mit Salz einreiben und auf das Kunststoffgitter stellen. Den Käse mindestens 2-3 Mal mit der Schimmellösung behandeln: erstmals etwa 8 Stunden nach dem Salzen, erneut nach mindestens 12 weiteren Stunden. Danach täglich wenden.

3

Abtrocknen & nachreifen

Am 7.-8. Tag sollte der Käse leicht abgetrocknet sein. Nach 12-14 Tagen in Käsepapier verpacken und weitere 1-2 Wochen im Kühlschrank nachreifen lassen.

Schimmellösung

Für Camembert:

- ca. 80 ml Wasser
- 3-4 Messerspitzen Weißschimmelpulver
- 1 Teelöffel Salz

Anwendung

Etwa 20 Minuten auflösen lassen. Mit einem Teelöffel 2-3 Mal auftragen oder den Käse 2-3 Mal gut damit einreiben.



Die regelmäßige Pflege sorgt dafür, dass der Käse gleichmäßig abtrocknet und der Weißschimmel rundherum anwachsen kann. Täglich wenden!

SCHMIERKÄSE REIFEN

Schmierlösung, Pflegerhythmus und Dokumentation



1

Herstellen

Den Käse erneut nach der Fetarella-Rezeptur herstellen und salzen.

2

Täglich schmieren

Am nächsten Tag mit der Schmierlösung einreiben. Täglich wiederholen, bis sich die typische Schmiere bildet – meist nach 8–10 Tagen oder bis zu 2 Wochen.

3

Rhythmus anpassen

Danach nur noch jeden zweiten Tag behandeln. Den Rhythmus individuell nach dem Zustand des Käses anpassen.

Schmierlösung

- ca. 80–100 ml Wasser
- 1 Esslöffel Salz
- ½ Teelöffel Pulver der Linens-Kultur

Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und etwa 2–3 Wochen verwenden.

Praxis-Tipp

Einen frischen Limburger mit lauwarmem Wasser abschmieren und diese Schmiere mit dem Pulver versetzen. So lässt sich die Lösung entsprechend der Originalanleitung ansetzen.

Alles notieren: Zeiten, Temperatur und Zustand regelmäßig dokumentieren.



Mit Geduld, Pflege und guten Notizen wird jeder Durchgang besser.

Gutes Gelingen · Georg