

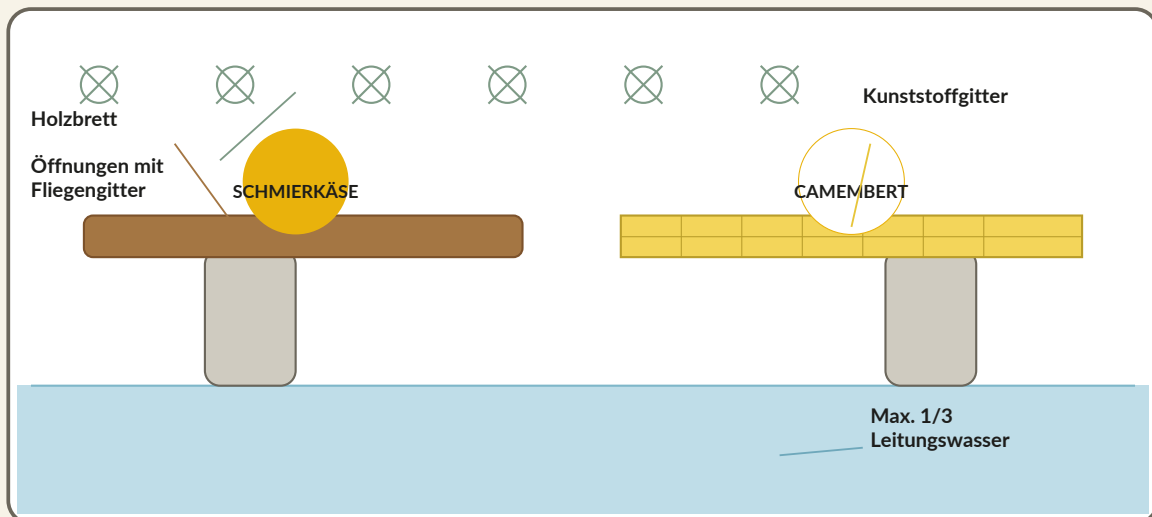
EIGENE REIFEBOX BAUEN

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.

AUFBAU DER REIFEBOX



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

1

Kultur und Käsebruch

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

2

Salzen, behandeln und wenden

Nach dem Herausnehmen aus der Form mit Salz einreiben und auf das Kunststoffgitter in der Reifebox 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 und nachreifen

Am 7.-8. Tag sollte der Käse leicht abgetrocknet sein, damit der Schimmel besser anwachsen kann. 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.

TÄGLICH WENDEN

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

SCHMIERKÄSE REIFEN

Schmierlösung, Pflegerhythmus und Dokumentation

REIFEVERLAUF

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. Die Oberflächenkultur bildet Aroma und Farbe.

PRAXIS-TIPP

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

ALLES NOTIEREN

Zeiten, Temperatur und Zustand regelmäßig dokumentieren. So kannst du beim nächsten Durchgang gezielt eingreifen und Änderungen bewusst testen.

Gutes Gelingen · Georg