

WERTSCHÄTZUNG DES KÄSES

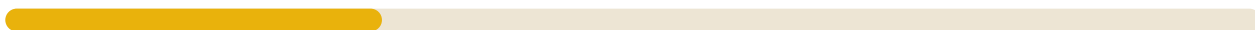
So viel Milch steckt ungefähr in einem Kilogramm Käse.



Käse ist konzentrierte Milch. Je weniger Wasser der fertige Käse enthält und je länger er reift, desto mehr Milch wird in der Regel für ein Kilogramm benötigt.

Quark / Frischkäse

ca. 4-4,5 Liter



Weichkäse

z. B. Romadur oder Brie

ca. 6-6,5 Liter



Halbfester Schnittkäse

z. B. Butterkäse

ca. 8,5-9 Liter



Schnittkäse

z. B. Edamer oder Tilsiter

ca. 10 Liter



Hartkäse · 12-16 Monate

z. B. Bergkäse oder Emmentaler

ca. 12-13 Liter



Parmigiano · ca. 2 Jahre

ca. 14-15 Liter



MILCH · HANDWERK · ZEIT · GEDULD

Diese Richtwerte zeigen, wie viel wertvoller Rohstoff und handwerkliche Arbeit in jedem Stück Käse stecken.

WAS HINTER DEN ZAHLEN STECKT

Richtwerte verstehen, Käse bewusster genießen und Lebensmittel wertschätzen.



Wie viel Milch steckt ungefähr in 100 g Käse?

Käsesorte	Milch für ca. 100 g
Quark / Frischkäse	0,4-0,45 Liter
Weichkäse	0,6-0,65 Liter
Halbfester Schnittkäse	0,85-0,9 Liter
Schnittkäse	ca. 1 Liter
Hartkäse	1,2-1,3 Liter
Parmigiano	1,4-1,5 Liter

Warum schwanken die Werte?

- Milchzusammensetzung: Fett- und Eiweißgehalt beeinflussen die Ausbeute.
- Wassergehalt: Frischkäse enthält mehr Feuchtigkeit als lange gereifter Hartkäse.
- Bruchbearbeitung: Schnittgröße, Rühren und Nachwärmen bestimmen, wie viel Molke austritt.
- Pressen und Reifen: Mit der Zeit verliert der Käse weiter Feuchtigkeit und Gewicht.
- Handwerk: Rezeptur, Käseform und gewünschte Konsistenz verändern das Ergebnis.

Wertschätzung im Alltag

- Bewusst portionieren: Erst schneiden, was wirklich gegessen wird.
- Richtig lagern: Käse gut verpackt und sortengerecht kühl aufbewahren.
- Reste nutzen: Kleine Stücke eignen sich für Suppe, Sauce, Gratin oder Käsegebäck.
- Zeit geben: Käse vor dem Genießen kurz temperieren, damit sich sein Aroma entfalten kann.
- Handwerk sehen: Hinter jedem Laib stehen Milch, Wissen, Pflege und Reifezeit.



„Käse ist konzentrierte Milch, veredelt durch Handwerk, Zeit und Geduld.“

KÄSE SCHULE ALLGÄU

Hinweis: Alle Mengen sind Näherungswerte. Die tatsächliche Käseausbeute hängt von Milch, Rezeptur und Reifung ab.