



Wie wird Allgäuer Käse gemacht?

00:15

Das Allgäu. Eine schöne Gegend, ideal zum Wandern. Die Alpen bieten eine traumhafte Kulisse und spannende Naturerlebnisse.

00:28

Und natürlich nicht zu vergessen – eine besondere Spezialität: Den Allgäuer Käse! Aber wie wird der eigentlich hergestellt?

00:37

Am Anfang steht die Kuh. Allgäuer Kühe haben es besonders gut! Den ganzen Sommer sind sie draußen auf der Weide, wo es viele saftige Gräser und Kräuter gibt. Mittendrin: Die „Alpe“, eine Berghütte mit Stall.

00:50

Dort werden die Kühe gemolken. Und mit dieser Milch beginnt die Geschichte des Allgäuer Käses.

00:57

Bergbauer Sebastian Beck erwärmt die Milch in einem großen Kupferkessel. Dann gibt er natürliches „Kälberlab“ dazu. Eine Flüssigkeit mit Enzymen aus dem Labmagen von Kälbern. Die Milch muss jetzt mit einer „Käseharfe“ geschnitten werden, denn die Enzyme des Kälberlabs spalten das Milcheiweiß: Die Milch gerinnt und dickt ein.

01:19

Als nächstes wird die Käsemasse von der Molke getrennt. Mit einem großen Tuch wird der so genannte „Käsebruch“ abgeschöpft.



01:29

Ein ziemlich schwerer Brocken!

01:34

Und der muss erst mal so richtig in Form gebracht werden.

01:39

Schon bald wird der Käse fest und kann aus der Form genommen werden. Aber er ist noch lange nicht reif. Jetzt braucht er viel, viel Zeit und Ruhe.

01:47

Beste Reifebedingungen gibt es zum Beispiel in der Stadt Kempten. In diesen ehemaligen Klostergewölben ist es kalt, feucht und dunkel. So mag es der Allgäuer Käse.

01:59

Vor allem, wenn er immer wieder gewendet und seine Rinde mit einer Lake aus Salz und Wein eingerieben wird. Das verhindert das Austrocknen.

02:09

Bei so guter Behandlung kann der Käse jahrelang reifen. Dadurch entfaltet er sein unverwechselbares Aroma, das bei Käsekennern so beliebt ist.