



Heumilch ist der ideale Rohstoff für genussvolle Käseprodukte

Die artgemäße Fütterung der Milchtiere wie Kuh, Schaf und Ziege mit frischen Gräsern und Kräutern im Sommer sowie Heu im Winter spiegelt sich in der hohen Qualität und dem hervorragenden Geschmack der Heumilch wider. Dieser hochwertige Rohstoff besitzt eine besondere Güte und ist daher die ideale Grundlage für die Herstellung von Käse.

Spezialmilch für Käse

Seit Generationen werden traditionelle Käsespezialitäten wie Original Bergkäse und Original Emmentaler aus Heumilch hergestellt. Denn sie besitzt die Eigenschaften, die für die Erzeugung lang gereifter Käsesorten notwendig sind. Durch den konsequenten Verzicht auf Silage lassen sich Hartkäsespezialitäten aus Rohmilch aber auch hochwertige Schnittkäse ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und ohne intensive mechanische Behandlung produzieren. Heumilch enthält einen sehr geringen Anteil an Sporen, die bei längerer Reifung Risse im Käse verursachen und ihn bitter machen würden. Deshalb gilt Heumilch auch als Spezialmilch für Käse.

Traditionelles Käsehandwerk

In den Heumilchregionen gibt es nach wie vor viele kleine Sennereien und Käsereien, die das Handwerk der Käseherstellung betreiben. Die Käser achten besonders auf eine schonende Verarbeitung der Milch. So wird in vielen Betrieben noch Rohmilch zu Käse verarbeitet oder die Milch wird nur thermisiert, also sehr schonend erhitzt. Dadurch bleibt das Milcharoma besser erhalten und die Käse schmecken ausgeprägter und vielschichtiger. Zum Dicklegen der Milch wird vorwiegend traditionelles Kälberlab verwendet. Die Eiweißgerinnung ist bei natürlichem Lab besser und es bildet sich ein festeres Bruchkorn. Für Käsesorten wie traditioneller Bergkäse oder Emmentaler in Naturrinde ist das eine Voraussetzung, um den Käse in einer langen Periode bis zu seinem Reifehöhepunkt zu pflegen. Langgereifte Bergkäse lassen dieses Handwerk der traditionellen Käseherstellung aus dem natürlichen Rohstoff Heumilch gut erkennen und zeugen von einer ausgeprägten Käsekultur im Alpenraum.