

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Band: 41 (1968)

Heft: 5

Artikel: Der berühmte Schweizer Käse : was man weiss, was man wissen möchte

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-517909>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der berühmte Schweizer Käse – Was man weiss, was man wissen möchte

(Aus dem «Käse-Brevier» der Schweizerischen Käseunion AG)

In unserer September-Nummer hat Hptm. Hans Beat Grimm das von der Schweizerischen Käseunion AG neu herausgegebene Hilfsmittel für den Truppenhaushalt vorgestellt. Die automatische Verteilung an sämtliche Organe des hellgrünen Dienstes hat nach einem bestimmten Plan begonnen. Es dürfte aber noch einige Zeit dauern, bis sämtliche Empfänger in den Besitz des wertvollen Hilfsmittels gelangen. Nachstehend geben wir deshalb Abschnitt A wieder, ohne damit etwa den Erfolg dieser Schrift schmälern zu wollen. Die Kostprobe soll vielmehr dazu anregen, das Käse-Brevier sorgfältig zu konsultieren. Die darin enthaltenen Hinweise und Ratschläge entsprechen den neuesten Erkenntnissen. Mit Genugtuung darf man feststellen, dass sich die Verantwortlichen bemühen, laufend die verschiedenen Fragen neu zu überprüfen, damit der Schweizer Käse dank richtigem Einkauf, günstiger Lagerung und einwandfreier Verwendung den Platz in der Truppenverpflegung einnimmt, der ihm gebührt.

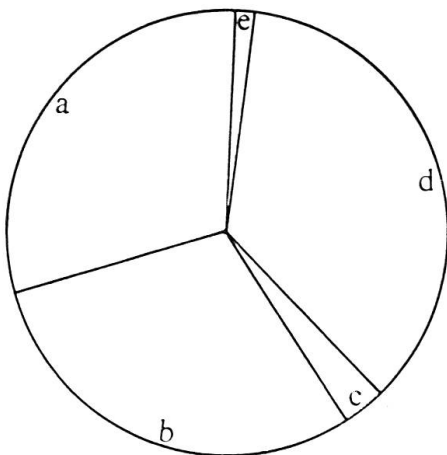
I. Allgemeines

Herstellung

Um Käse herzustellen, bringt man die Milch durch Erwärmung und Zusatz von Lab zum Gerinnen. Der ausgeschiedene Käsestoff wird zerkleinert, gewärmt, in Formen gepresst und während des Gärungsprozesses im Käsekeller gepflegt, bis er «reif» ist. Gut gelagerter Käse wird durch die Gärung mürbe, würzig und gewinnt mit dem Alter an Verdaulichkeit. Je nach Milch, Herstellungsvorgang, Pflege und Lagerung entstehen verschiedene Käsesorten.

Reifezeit und Haltbarkeit

Hartkäse brauchen eine wesentlich längere Reifezeit als Weichkäse: Sbrinz z. B. etwa zwei Jahre, Emmentaler und Greyerzer etwa sechs Monate, Halbhartkäse (z. B. Tilsiter und Appenzeller) etwa drei Monate; Weichkäse werden bis zur Konsumreife nur mehrere Tage bis einige Wochen gelagert. Deshalb sind Sbrinz, Emmentaler und Greyerzer besonders lange haltbar, während Halbhart- und Weichkäse bedeutend weniger lang aufbewahrt werden können.



Zusammensetzung

100 g Emmentaler enthalten:

30 g Eiweiss

31 g Milchfett

2 g Mineralstoffe (Kalzium, Phosphor, Kupfer
sowie praktisch alle wertvollen Spurenelemente)

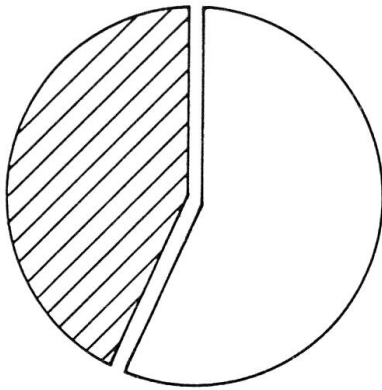
36 g Wasser

1 g Kochsalz

und die Vitamine A, D, E, K, das Provitamin Carotin
und Vitamine des B-Komplexes.

II. Käse als wertvolles Nahrungsmittel

Käse in der Ernährung des Soldaten

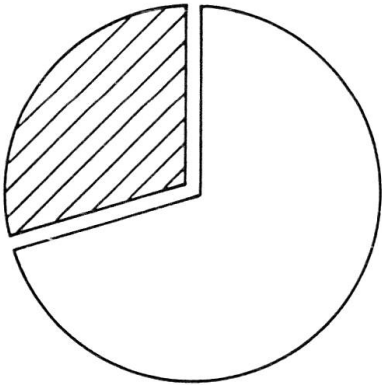


30 g Eiweiss = 40 % des täglichen Bedarfs (enthalten in 100 g Emmentaler).

Käse-Eiweiss (Kasein) ist ein besonders hochwertiges tierisches Eiweiss, da es alle für den Körper notwendigen Eiweissbausteine (Aminosäuren) enthält.

Als Faustregel gilt, dass pro kg Körpergewicht täglich 1 bis 1 1/2 g Eiweiss nötig sind, wobei dieser Bedarf zur Hälfte mit tierischem Eiweiss, also Fleisch- oder Käse-Eiweiss, gedeckt werden muss.

Die grösste Bedeutung kommt dem Käse zweifellos als gute und — in der Militärküche besonders wichtig — preiswerteste Quelle von hochwertigem Eiweiss zu.



31 g Milchfett = 30 % des empfohlenen täglichen Fettbedarfs (in 100 g Emmentaler enthalten).

Dieses Milchfett ist im Käse in Form allerfeinster Fettkügelchen vorhanden.

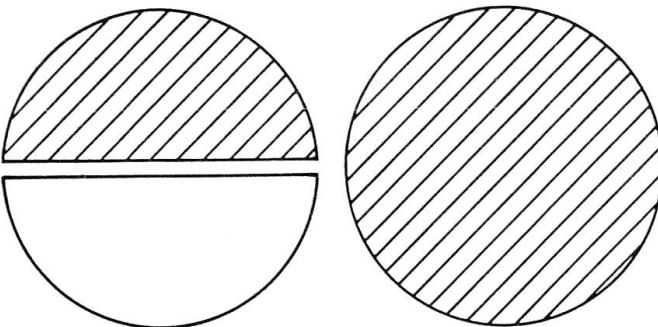
Käse wird langsam, aber vollständig verdaut und vom Körper auch vollständig verwertet. Deshalb weist er einen ausgesprochen hohen und lange anhaltenden Sättigungswert auf. Ein ideales Nahrungsmittel bei körperlichen Anstrengungen! Besonders weil der Käse auch noch alle nötigen Spurenelemente und Vitamine enthält.

In 100 g Käse sind ausserdem enthalten:

0,6 g Phosphor = 50 % des täglichen Bedarfs

1,1 g Kalzium = 100 % des täglichen Bedarfs

Vitamine A, D, E, K, Provitamin Carotin und Vitamine des B-Komplexes.



Die ideale Verbindung von Phosphor und Kalzium im Käse ist für die Zähne und den Knochenbau wertvoll.

Vitamine üben zahlreiche Schlüsselfunktionen in unserem Körper aus. Geringe Mängel beeinträchtigen die Körperfunktionen und führen zu Gesundheitsschäden. 100 g Käse decken z. B. mindestens 33 % des Tagesbedarfs an Vitamin A und 30 % des täglichen Verbrauchs an Vitamin D. Der Käse ist ein ausgesprochen reicher Vitaminspender, da die Vitamine der Milch praktisch unverändert in ihm erhalten bleiben.

III. Wie kauft man Käse ein ?

1. Die Bezugsquellen

Auf den Waffenplätzen schliesst das OKK, wie für einige andere Lebensmittel, auch für Käse mit leistungsfähigen Firmen Lieferungsverträge ab. Rekrutenschulen dürfen ihre Bezüge nur bei diesen Firmen tätigen. Von den auf Waffenplätzen mobilisierenden und demobilisierenden Truppen sind auch jene Lieferanten zu berücksichtigen, die vom Kdo. des Mobilmachungsplatzes für die Lieferungen bei Kriegsmobilmachung vorgesehen sind. Für diese Lieferungen gelten die Richtpreise des OKK.

Ausserhalb der Waffenplätze haben Schulen und Kurse den Käse bei denjenigen Firmen zu beziehen, die zu den Richtpreisen des OKK liefern können.

Käse inländischer Herkunft, für den das OKK keine Preise festlegt, kann die Truppe frei einkaufen, wobei dies so günstig wie möglich zu erfolgen hat.

2. Welcher Käse ist der richtige ?

Qualitätsbeurteilung

Beim Käse-Einkauf empfiehlt es sich, dass *Fourier* und *Küchenchef*, eventuell unter Beiziehung eines *Käasers* der Einheit, eigenhändig beim Lieferanten den für sie geeigneten Käse aussuchen.

Bestellung

Käse braucht nicht monatelang im voraus bestellt zu werden; eine *Orientierung anlässlich der Rekognoszierung* genügt.

Sortenwahl

Die Truppe schätzt die *Abwechslung*. Kaufen Sie verschiedene Sorten ein. Beim *Hart- und Halbhartkäse wählen Sie reife Qualitäten*, da diese für die Truppenküche besser geeignet sind (sie schmelzen leichter und ziehen weniger Fäden).

Quantitäten

Wenn ganze *Laibe* bezogen werden müssen, ist es günstig, *im Bataillons- oder Abteilungsverband einzukaufen* und auf die Einheiten aufzuteilen: Die Käse brauchen weniger lang aufbewahrt zu werden, und gleichzeitig können verschiedene Sorten angeschafft werden.

Warum Schweizer Käse?

Unsere Schweizer Käsesorten sind auf der ganzen Welt berühmt für ihre Qualität, ihr volles, abgerundetes Aroma und ihren feinen Teig. Ein klein wenig aus Patriotismus, jedoch vor allem aus Gourmandise, und weil Sie Ihre Truppe mit erstklassiger Ware verpflegen wollen, wählen Sie die einheimischen Käsesorten.

3. Die Kontrolle der Lieferung

Der Fourier kontrolliert

Gewicht — Lieferschein / Bestellung — Qualität: Aussehen und Geschmack.

Qualitätsmerkmale

Als Qualitätsmerkmale gelten die der Sorte entsprechende *Lochung*, der reine *Geschmack*, die Festigkeit des *Teiges*, die gleichmässige *Farbe*.

Achten Sie auch darauf, dass die Rinde der Laibe ganz und gut gepflegt ist.

Kochkäse-Qualitäten weisen *gerillte Rindenflachseiten* auf.

4. Auch Käse können Fehler haben

Kleine Schönheitsfehler, welche auf Teigkonsistenz, Aroma und Geschmack keinen Einfluss haben: *kleine Risse (Gläs)* im Teig. Etwas Gläs weist beim Greyerzer oft auf einen besonders feinen Teig hin. Sind die Spalten grösser eignet sich der Käse weniger gut zum Schneiden von Portionen.

Unregelmässige Lochung ist von geringer Bedeutung, wenn Teigkonsistenz, Aroma und Geschmack in Ordnung sind.

Salzstein: kleine weisse Körnchen im Teig, besonders an den Lochwandungen. Sie entstehen hauptsächlich beim Emmentaler in vorgerückter Reife. Geschmacklich sind sie praktisch ohne Einfluss.

Kleine Fehler, auf die beim Einkauf geachtet werden muss:

Randspalten und Risse in der Rinde sollten nicht vorkommen und weisen auf unsorgfältige Pflege des Käses hin.

Bohrlöcher sind oft Infektionsherde. Laibe mit mehreren Bohrlöchern sollten nicht gewählt werden, da Abfälle entstehen können.

Grobe Käsefehler, welche beanstandet werden müssen (unreiner Käsegeschmack):

Putrifikus: weisse, schmierige, unangenehm riechende Stellen im Käseteig, welche über den ganzen Laib verteilt oder vereinzelt in grösseren Hohlräumen, Blastlöcher genannt, auftreten.

Bankröte: äusserlich an rötlichen, beim Abklopfen der Laibe hohltönenden Stellen erkennbar. Im Innern ist der Teig rot-braun und leicht gebläht. Der Geschmack ist je nach Stadium leicht bis stark bitter.

Milben: Milben sind von blossem Auge kaum zu erkennen (etwa $\frac{1}{2}$ mm gross). Sie zerfressen Rinde und Teig. Dabei entsteht ein trockenes, hellbraunes Pulver.

IV. Lagerung und Pflege des Käses bei der Truppe

1. Räumlichkeiten (Anforderungen an den Lagerkeller)

Temperatur

Ideal sind 12 bis 15 ° C bei 90 bis 95 % relativer Luftfeuchtigkeit. Da in den Magazinen meist zu wenig Luftfeuchtigkeit vorhanden ist, empfiehlt sich eine niedrigere *Lagertemperatur von 5 bis 12 ° C*.

Feuchtigkeit

Käse verlangt eine *hohe relative Luftfeuchtigkeit*, darf jedoch nicht direkt mit feuchten Gegenständen in Berührung kommen. Deshalb keine feuchten Tücher verwenden! Kleine Laibe werden mit Vorteil in Aluminiumfolie oder Dauerfrischpapier (Käsepapier) eingewickelt. Grosse Laibe werden mit Käsepapier gedeckt.

Unterlage

Käse sollten auf Rottannenholz gelagert werden oder auf einer andern *trockenen Holzunterlage*, wie Gestell oder Tisch.

Schädlinge

Sorgen Sie mit Fliegenfängern (nicht direkt über dem Käse aufhängen!), Fliegengittern an den Fenstern und Mäusefallen dafür, dass keine Schädlinge den Käse befallen. Feinmaschige Gitter über dem Käse sind ebenfalls empfehlenswert. Im Käsekeller *keine chemischen Vertilgungsmittel* verwenden!

2. Pflege des Käses

Laibe, welche längere Zeit aufbewahrt werden müssen: wöchentlich mindestens einmal wenden, auf saubere, trockene Unterlage legen und mit Salzwasser gut abreiben.

Schnittflächen mit Aluminium- oder Saranfolie (eventuell Käsepapier) möglichst *luftdicht abdecken*, damit sie nicht austrocknen.

Lagerordnung: Käse grundsätzlich *nicht stellen*, da sonst Risse und Spalten entstehen. Käselaiibe nicht aufeinanderschichten, sondern *nebeneinander* legen.

Transport: Käse *vorsichtig verladen* und die Laibe nicht mit andern Gegenständen belasten. Kleinere Stücke in Schachteln und Körbe verpacken. Während des Transports vor Licht und Wärme möglichst schützen und am neuen Standort unverzüglich wieder kühl lagern.

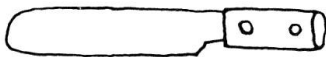
Verpacken von Käsestücken: Aluminium- oder Saranfolie sowie Dauerfrischhaltepapier und Plastiksack schützen vor dem Austrocknen. Jede Sorte ist einzeln zu verpacken, um Geschmacksübertragungen zu verhindern.

Es lohnt sich, den Käse mit Sorgfalt einzupacken.

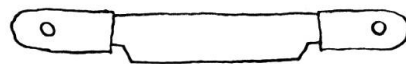
Er revanchiert sich für diese Mühe, indem er jederzeit appetitlich frisch und zum Anbeissen anmüchelich servierbereit ist!

3. Portionieren des Käses

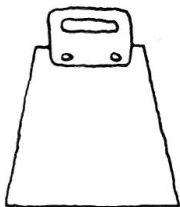
Schneidinstrumente



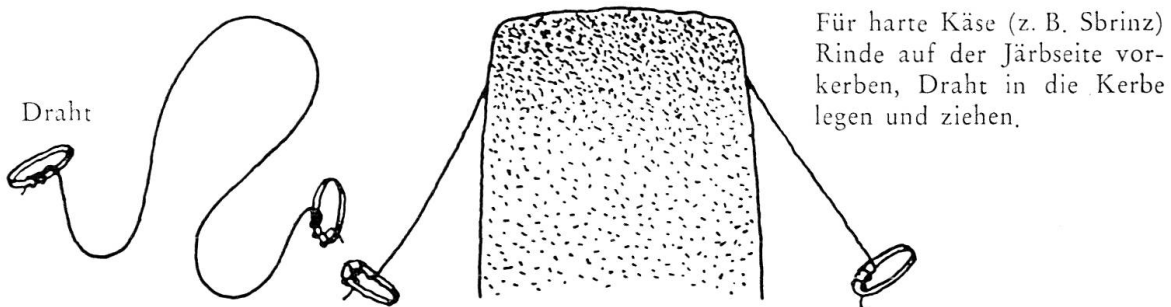
einhandiges Käsemesser



zweihändiges Käsemesser



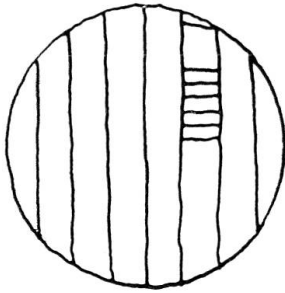
Stotzmesser oder Schrote



Nicht alle diese Messer sind im Einheitsküchenkorb vorhanden. Immerhin ist seit kurzer Zeit ein sogenanntes Stotzmesser zum Messersortiment hinzugekommen. Falls die Anschaffung eines zweihändigen Käsemessers die Truppenkasse zu stark belastet, wird man sich mit den im Küchenkorb enthaltenen Messern auszuhelfen wissen. Ein sauberer Draht lässt sich überall auf-treiben.

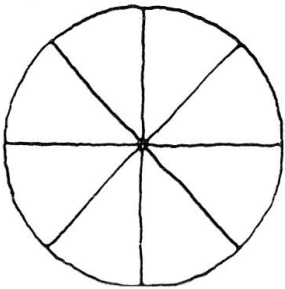
Schnittsysteme

Es ist wichtig den Käse *mit System* zu zerschneiden. Nur so können Sie gleichmässige Portionen herstellen.



Streifenschnitt: für die Militärküche besonders empfehlenswert bei Laiben ab etwa 25 bis 30 cm Durchmesser.

Ausgesprochene Randstücke können zum Kochen, Reiben oder für Käsesalate verwendet werden.



Keilschnitt: bei sehr kleinen Laiben (hauptsächlich bei Weichkäsen).

V. In der Schweiz hergestellte Käsesorten

1. Hartkäse

Hauptsorten	Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz, Hobelkäse
Lokale Spezialitäten	Spalenschnitt- und Bergkäse, Schabzieger (Glarner Kräuterkäse), Alpkäse (z. B. Saanenschnitt- und Hobelkäse, Justistaler, Grindelwaldner, Haslitaler, Briener Bergobelkäse usw.).

2. Halbharte Käse

Hauptsorten	Tilsiter, Appenzeller
Lokale Spezialitäten	Tête de Moine (Bellelaykäse), Walliser Käse (Raclette), Vacherin fribourgeois, Mutschli (z. B. Briener Mutschli oder Bratkäsli aus Nid- und Obwalden).
Alpkäse-Spezialitäten	Bündner, Glarner, Walliser, Schwyzer, St. Galler und Tessiner Alpkäse (Piorakäse).
Ziegenkäse	Bündner, Walliser, Gstaader und Tessiner Geisskäse.

3. Weichkäse

Weiss-Schimmelkäse	Brie suisse, Camembert suisse, Tommes (z. B. Tomme vaudoise).
Rot-Schmierekäse	Limburger, Romadur, Reblochon, Münster, Vacherin Mont d'Or.
Grün-Schimmelkäse	vereinzelte, dem Gorgonzola ähnliche Fabrikate wie Renzola, Rüttizola usw.
Frischkäse	Quark (Speise-, Rahm- und Doppelrahmquark), Petit Suisse, Frischbrie, Tessiner Spezialitäten, verschiedene Markenprodukte.

4. Schmelzkäse

Armee-Dosenschmelzkäse	verschiedene Markenprodukte in diversen Fettgehaltsstufen und mit verschiedenen Zusätzen, wie Schinken, Kräuter, Kümmel usw.
------------------------	--