



Halbhartkäse

Es gibt zwei verschiedene Halbkäsearten. Je nach Sorte werden sie aus pasteurisierter Milch oder aus Rohmilch hergestellt. Für deren Gerinnung wird der Milch Lab zugesetzt und das Käsekörner-Sirten-Gemisch in mittelgrosse Käsekörner zerschnitten. Damit die Käsekörner die Sirte abgeben und sich festigen, wird der Bruch erwärmt und dann gepresst. Nach dem Salzbad werden die Käselaike je nach Sorte weiterbehandelt und geschmiert.

Der Eiweißgehalt von Halbhartkäse variiert von 25 bis 40 %.

Die Halbhartkäse gibt es in vier verschiedenen Fettgehaltsstufen:

Rahmkäse: mind. 55 % z.B. Rahmtilsiter

Vollfettkäse: mind. 45 % z.B. Appenzeller

Viertelfettkäse: mind. 15 % z.B. Tilsiter

Magerkäse: weniger als 15 % z.B. Glarner Schabziger

Die Teigstruktur der Halbhartkäse ist leicht fest bis weichschnittig.

Auch hier gilt: Das "Alter" macht auch sie rezentier bis pikant. Die Palette der Halbhartkäse ist riesig.

Typische Vertreter sind:

Raclette, Appenzeller, Tilsiter, Tete de Moine, Vacherin fribourgeois, Bündner Bergkäse, Mutschli und Schabziger.