



### Hartkäse - Extrahartkäse

Naturbelassende Rohmilch ist das Ausgangsprodukt zur Herstellung von Extrahart- und Hartkäse. Nach der Labgerinnung wird die Milch fein zerschnitten, da kleine Käsekörner mehr Sirte ausscheiden. Um die Käsekörner gut zu festigen, wird das Käsekörner-Sirten-Gemisch ziemlich stark erwärmt, der Käsebruch dann etwa 20 Stunden gepresst. Das Salzbad entzieht dem Käse Wasser, der Eiweissgehalt beträgt nun mindestens 45 Prozent. Extrahart- und Hartkäse reifen nur langsam. Einige Monate bis zu 3 Jahren dauert es bis sie Konsumreif sind. Es sind ausschließlich Vollfettkäse mit mindestens 45 % Fett in der Trockenmasse.

Je nach "Altersklasse" gibt es bei den Hartkäsen geschmackliche Unterschiede. Je jünger ein Käse, desto milder der Geschmack. Erst der voll ausgereifte Käse enthüllt das volle Aroma.

Der wohl typischste Vertreter der Extrahartkäse ist der Sbrinz. Aber auch diverse Alpkäse gehören dieser "Gattung" an.

Die bekanntesten Hartkäse sind der Emmentaler, auch König der Käse genannt, sowie der Gruyere.

#### Gruyere

Konsumreife nach 5 Monaten Vollreife nach 8-12 Monaten

#### Emmentaler

Konsumreife nach 4-5 Monaten Vollreife nach 2-3 Jahren

#### Sbrinz:

Konsumreife nach 18 Monaten Vollreife nach 2-3 Jahren