



Weichkäse

Zur Herstellung von Weichkäse wird meistens Pastmilch verwendet. Nach der Lab-Beigabe wird das Käsekörner-Sirten-Gemisch nur wenig erwärmt, damit die Körner weich und groß bleiben. Der Bruch wird anschließend nur leicht gepresst bzw. man lässt ihn nur abtropfen. Das Salzbad dauert nur kurze Zeit. Die Käse haben einen Wassergehalt von ca. 50 % und einen Eiweißgehalt von etwa 20 %. Deshalb dauert die Reifezeit nur einige Wochen.

Generell unterscheidet man zwei Arten:

Weichkäse mit Schimmelreifung.

auch Weisschimmelkäse genannt.

Der Teig dieser Käse ist geschmeidig, mitzunehmendem Alter bis fließend, der Geschmack meist mild, wird aber zunehmend kräftiger. Die weisse Rinde wird mitgegessen. Brie suisse, Camembert suisse und Tomme sind seine bekanntesten Vertreter. Die Reifezeit beträgt lediglich 1-3 Wochen.

Weichkäse geschmiert.

Während der Reifezeit von einigen Wochen bis 3 Monate, werden diese Käse mit Salzwasser gewaschen bzw. geschmiert. So erhalten sie ihre bräunliche Rinde. Der Teig ist fein, weich und cremig. Der milde Geschmack wird mit zunehmendem Alter ausgeprägt und kräftig. Typische Vertreter sind: Reblochon, Münster und Vacherin Mont d'Or.