

## Frischkäse

Die Geschichte des Frischkäses nahm ihren Anfang bereits 6500 bis 5000 vor Christus. Die Käse-Entstehung fand quasi über Nacht ohne das Zutun des Menschen statt. Die Milch wurde sauer, gerann und man fand schnell heraus, dass der Bruch (eine Urform des Quarks) sich von der Molke trennen lässt. Durch seine weisse Farbe erhielt Frischkäse auch Namen wie Weisskäse oder Fromage blanc.

Heute versteht man unter dem Begriff Frischkäse einen rindenlosen, nicht gereiften Käse, der unmittelbar nach der Herstellung konsumbereit ist. Zu seinen bekanntesten Sorten gehören Quark, Hüttenkäse, Blanc battu, Formaggini, Mozzarella und verschiedene Spezialitäten wie Rahm-, Doppelrahmfrischkäse und Ziger. Sie unterscheiden sich vor allem in der Festigkeit, im Wassergehalt, in der Cremigkeit und im Fettgehalt.

Das Angebot an Frischkäse ist in der Schweiz vielfältig und es gibt für jeden Geschmack und jeden Zweck das geeignete Produkt. Wer bewusst einkaufen will, wählt einheimischen Frischkäse. Dies ist ökologisch sinnvoll und unterstützt den inländischen Wirtschaftskreislauf.

### Herstellung

Frischkäse wird aus pasteurisierter Milch (meistens Magermilch) hergestellt. Durch das Beifügen von Lab und Milchsäurebakterien wird die Milch zur Gerinnung gebracht. Die Molke wird durch Zentrifugation abgetrennt (mit Ausnahme von Blanc battu und einigen Frischkäsespezialitäten) und die zurückbleibende Käsemasse (Kasein) wird bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe mit Rahm angereichert. Die meisten Frischkäsesorten enthalten Bindemittel, Aromen und bei Bedarf Gemüse- oder Fruchtsaft zur Farbgebung. Verboten sind Farbstoffe und Konservierungsmittel. Alle Zutaten und Zusatzstoffe müssen in der Auflistung der Zusammensetzung in mengenmässig-absteigender Reihenfolge aufgeführt sein.

### Bekannte Klassiker

#### Quark

Quark ist ein feiner weisslicher Frischkäse mit leicht milchsaurem Geschmack. Mit steigendem Fettgehalt wird er immer cremiger. Quark nature ist als Viertelfett-, Halbfett-, Vollfett- oder Rahmquark erhältlich. Für Früchtequark werden Zutaten wie



Früchte, Nüsse, Rahm, Zucker oder Süsstoffe, Aromen und Verdickungsmittel zugesetzt.

### **Blanc battu**

Er hat in den letzten Jahren an Bedeutung gewonnen und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Er ist ein weisser, leicht glänzender Frischkäse mit unauffälligem Geschmack und dickflüssiger Konsistenz. Bei der Herstellung von Blanc battu wird die Molke nicht abzentrifugiert, sondern zusammen mit dem geronnenen Kasein aufgerührt. Durch die Einbindung von Molkenproteinen und deren stärkerer Quellbarkeit (im Vergleich zu den Kaseinen) entsteht daraus eine sämige Masse. Blanc battu unterscheidet sich deshalb vom Quark hauptsächlich durch seine weniger feste und stärker cremige Konsistenz.

### **Cottage Cheese (Hüttenkäse)**

Cottage Cheese ist ein aus weichen Körnern bestehender Frischkäse mit mildem, leicht säuerlichem Geschmack. Bei der Herstellung wird der Käsebruch mit einer feinen Käseharfe zu Körnern zerschnitten. Nach dem Abtrennen der Molke werden die Körner mehrmals mit Wasser gewaschen, damit sie sich verfestigen. Am Schluss wird der Frischkäse mit einem leicht gesalzenen Milch-Rahm-Gemisch bis zur gewünschten Fettgehaltsstufe angereichert.

### **Mozzarella**

Mozzarella ist ein Trendprodukt und in der Schweiz ausgesprochen beliebt. Er wurde ursprünglich aus Büffelmilch hergestellt, heute wird jedoch meistens Kuhmilch verwendet. Mozzarella hat einen weissen, elastischen, feuchten Teig und hat eine schichtartige Struktur ohne Löcher. Es gibt ihn in verschiedenen Variationen wie Perlen, Kugeln, Stangen oder bereits gerieben für Pizza und Gratins. Bei der Herstellung wird der Bruch zu Käsekörnern zerschnitten und in heissem Wasser geknetet. Dabei gerinnt das Eiweiss und ballt sich zu einer kompakten Masse zusammen. Der Mozzarella wird nach der Formung im Wasserbad abgekühlt und mit oder ohne Molken-Wasser-Gemisch verpackt. Mozzarella hat einen neutralen Geschmack und bietet deshalb sehr viele Verwendungsmöglichkeiten.

### **Feta**

Feta ist eine griechische Spezialität, die aus Ziegenmilch hergestellt wird. In der Schweiz gibt es inzwischen auch einen Feta aus 100 % Kuhmilch. Nach seiner Herstellung wird er in eine Salzlake eingelegt und ist deshalb sehr lange haltbar (ca. 6 Monate).

### **Ricotta**

Ricotta ist ein typisch italienischer Frischkäse. Für seine Herstellung wird die Molke angesäuert und anschliessend erwärmt. Während dieses Vorgangs sammelt sich das Molkeneiweiss an der Oberfläche, flockt aus (gerinnt, denaturiert) und kann abgeschöpft werden. Ricotta ist weiss, feucht, krümelig bis sandig. Ricotta wird für den



Schweiz. Natürlich.



[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)

Detailhandel fast ausschliesslich aus Italien importiert.

### **Ziger**

Vereinzel wird in Käsereien Ziger verkauft. Ausgangsprodukte für seine Herstellung sind Sirte (Käsemilch) und/oder Buttermilch. Sie werden zuerst erhitzt und anschliessend mit Milch- oder Essigsäure angesäuert. Durch diesen Vorgang gerinnen die Molkenproteine und steigen an die Oberfläche. Bereits nach 15 Minuten kann der Ziger abgeschöpft werden, zurück bleibt das Milchserum.

### **Spezialitäten**

Rahm- und Doppelrahmfrischkäse wie Mascarpone, Gala, Serafino, Petit Suisse sind beliebte Produkte. Sie sind nature oder aromatisiert mit Kräutern, Knoblauch, Meerrettich oder Gewürzen, aber auch gesüsst und mit verschiedenen Fruchtaromen gemischt erhältlich. Streichfähige Frischkäsespezialitäten sind normalerweise erhitzt (40-70°C) und homogenisiert. Sie erhalten dadurch die streichfähige Konsistenz und sind auch länger haltbar. Je nach Produkt werden zudem Milcheiweiss und Geliermittel zugefügt.

Mascarpone hat einen ähnlichen Anwendungsbereich wie die anderen Spezialitäten, entsteht jedoch nicht durch ein typisches Käseherstellungsverfahren. Für Mascarpone wird Doppelrahm mit Verdickungsmitteln versetzt, erhitzt, anschliessend homogenisiert und heiss abgefüllt. Mascarpone hat eine weiche, cremige Struktur, die hauptsächlich durch das Milchlipp entsteht – im Gegensatz zu den anderen Frischkäsen, deren Struktur auf den Molkenproteinen und Kaseinen beruht.

### **Für weitere Informationen**

Schweizer Milchproduzenten SMP  
Swissmilk  
Public Relations/Kompetenzzentrum Milch  
Susann Wittenberg  
Ernährungswissenschaftlerin B.Sc.  
Weststrasse 10  
3000 Bern 6

Telefon 031 359 57 57  
factsandnews@swissmilk.ch  
www.swissmilk.ch



Schweiz. Natürlich.



[www.swissmilk.ch](http://www.swissmilk.ch)