

Herstellung



Das Melken erfolgt besonders sorgfältig, damit die Milch nichts von ihrer hervorragenden Qualität einbüsst.



Der Käser kontrolliert die Milchqualität immer wieder.



Die Kühe, welche die zur Herstellung von « Gruyère AOC» verwendete Milch liefern, werden mit natürlichem Futter gefüttert. Im Sommer vorwiegend Weidegras und im Winter Heu und Grummet

Eine zeitlose Qualität

Gruyère AOC, soviel Sie mögen und in der gewünschten Qualität: mild, mittelreif, rezent oder auch surchoix (Auslese). Aber wie wird die bekannteste der schweizerischen Spezialitäten produziert und woher bezieht sie ihren unvergleichlichen Geschmack?

Um die Frage zu beantworten, begeben wir uns gemeinsam in eine der Käsereien, die diese herausragenden Laibe herstellen, deren althergebrachte Rezepte die Jahrhunderte überdauert haben.

Es ist 08.20 Uhr. In zwei Kessi sind zehn bis zwölf Laibe Gruyère AOC in Vorbereitung. Tausende Liter Milch - für ein Kilo Käse werden zwölf Liter benötigt - stammen vom Melken am gleichen Morgen oder am Vorabend, Milch, die während der ganzen Nacht bei einer Temperatur von 15° bis 18° gelagert hat. Die Milch wird von den Produzenten gebracht und jede Lieferung wird streng geprüft und analysiert. Ausserdem wird die Milch bis zu ihrer Verarbeitung zu Käse keiner thermischen Behandlung ausgesetzt. Dadurch wird die Flora beibehalten, die dem Gruyère AOC seinen besonderen Geschmack verleiht.

Etwas aus der Geschichte

Erstmals wird seine Produktion im Jahre 1115 in der Umgebung des Städtchens Gruyères erwähnt und auch heute noch wird er in Dorfkäsereien der Westschweiz nach dem überlieferten Rezept produziert.

Sein Herkunftsgebiet, das durch die Ursprungsbezeichnung anerkannt wird, setzt sich zusammen aus den Kantonen Freiburg, Waadt, Neuenburg, Jura und aus einigen Gemeinden des Kantons Bern. Ein Gebiet also, in dem sich die Traditionen und die Gebräuche zu jeder Zeit erhalten haben.

1602 wird dem Käse erstmals der Name Gruyère gegeben. Und 2001 wird ihm die geschützte Ursprungsbezeichnung zuerkannt, Unterpfand für die Qualität und die Rückverfolgbarkeit.



Der Käser mischt die Käseerikulturen und das natürliche Lab bei.



Der Käser bestimmt den genauen Zeitpunkt des Herausziehens des Käses.

Die Erfahrung des Käasers

Der Käser fügt die Käseerikulturen bei, welche die Milch zum Reifen bringen wird. Es handelt sich um Milchsäurebakterien auf der Grundlage von Molke, die in der Käseerei entwickelt werden. Nachdem die Reife erreicht ist, schüttet der Käser das Lab hinzu. Es handelt sich um eine vollumfänglich natürliche Zutat, die dem Magen von Kälbern entnommen wird, die mit Milch aufgezogen werden. Sie enthält Enzyme, welche die Milch zum Gerinnen bringt, was nach 35 bis 40 Minuten sichtbar wird. In diesem Moment ändert der Inhalt des Kesses innerhalb von 3 bis 4 Minuten sein Äusseres vollständig. Die Käseerei wird nun mit einem warmen Duft durchströmt.

Das Auge des Käasers ist für den Beginn des Vorgangs im richtigen Zeitpunkt ausschlaggebend. Die mit den Betriebskulturen angereicherte Milch ist eine lebendige Materie; eine Minute mehr oder weniger kann also für die Qualität beim Verkauf des Gruyère AOC entscheidend sein.

Sobald die Milchmasse dickflüssig ist, lässt der Käser drei grosse Messer kreisen (Käseharfe), um die im Kessi befindliche Masse langsam zu rühren, damit sich die geronnene Materie in Körnern scheidet (in der Grösse von Getreidekörnern).

Dieses Umrühren, d.h. das Bruchmachen, erfolgt ohne Aufwärmen, und dauert etwa sieben Minuten. Das Fingerspitzengefühl des Käasers ist massgebend und ringsum herrscht eine Stille vor wie bei einer künstlerischen Schöpfung.

Nach und nach wird die Masse aus Körnern und Molke auf etwa 56° bis 57° aufgewärmt. Nach 40 bis 45 Minuten in dieser Temperatur wird eine letzte Kontrolle der Konsistenz durchgeführt und danach kann mit dem Herausziehen des Käses begonnen werden.



Der Vorgang beschleunigt sich

Funkelnde Schläuche führen den Bruch in die rostfreien Formen, die mit einem Aufsatz aus Kunststoff überdeckt sind. Die bisher vorherrschende Stille wird nun durch die Pumpe unterbrochen, welche die Käsemasse anzieht. Nahe beim Fenster sind zehn Formen in zwei Reihen aufgestellt. Darunter nimmt ein grosses Becken die dampfende Molke auf, die von den Formen strömt. Die Molke wird für die Fütterung der Schweine verwendet.

Nun wird der Vorgang beschleunigt, wobei der Bruch in die Formen gepresst wird. Der Käser hat die Schläuche am ankommenden Ende losgeschraubt. Er hat auch die nun überflüssigen Aufsätze entfernt und er nimmt die Erkennungsmarken des Käses und legt sie auf die Oberfläche der weissen Masse, wo die Körner noch sichtbar sind. Nach einem Pressvorgang von einigen Sekunden sind die Form und die Struktur des Laibes Gruyère AOC schon erkennbar.

Der Käser stapelt die Formen in aller Eile auf der Presse aufeinander, bevor er andere saubere Formen einrichtet, die den Inhalt des nächsten Kessi aufnehmen, wo das Umrühren gerade zu Ende geht.

Nach wenigen Minuten und nachdem der zeitlich genau abgestimmte Vorgang des Formens stattgefunden hat, sind die zehn oder zwölf täglichen Laibe Gruyère AOC unter der Presse. Nun ist es

09.30 Uhr. Von jetzt an bis Mittag wird der Druck schrittweise von 300 auf 900 kg erhöht.

Jedes Stück wird dank einer Kaseinmarke mit der Nummer des Laibes und der Käserei gekennzeichnet. Auf dem Laib ist auch der Tag und der Monat der Produktion aufgeführt. Diese schwarzen Kennzeichen werden auf der Grundlage von Kasein hergestellt, dem Käseeiweiss. Auch hier besteht kein Zusatz von Fremd- oder von künstlichen Stoffen.

Das Kennzeichen Gruyère AOC ist nun auf der Järbseite des Laibes eingetragen. Damit kann gegen den Betrug gekämpft werden und die Echtheit wird garantiert. Bei dieser Technik werden markierte Bleche eingesetzt, die dem Laib eine Tiefenwirkung verleihen. Diese Kennzeichnung verleiht dem Käse seine Identität und seine Rückverfolgbarkeit.



Der käser versieht den Käse mit der Kaseinmarke



Die Masse aus Körner und Molke wird in die Formen gepumpt



Der Reifeprozess

Nach dem Pressvorgang von zwanzig Stunden werden die Laibe Gruyère AOC während 24 Stunden in ein Salzbad mit einer Konzentration von 22% gelegt. Darin nehmen sie die Hälfte der endgültigen Salzmenge auf. Die Arbeit des Käser dauert bis zum letzten Tag der Einkellerung an. Im zwischen 13° und 15° klimatisierten Keller besteht ein leichter Geruch von Ammoniak, der für die Reifung des Gruyère AOC typisch ist.

Die Käserinde, auch Schmiere genannt, schützt das Innere des Laibes; sie ist für die besondere Atmosphäre beim Gruyère AOC verantwortlich. In den ersten zehn Tagen werden die Laibe täglich gewendet und mit einer Mischung von Salz und Wasser gewaschen. Danach werden sie während drei Monaten zweimal in der Woche und bis zu ihrem Verkauf einmal in der Woche gewendet und mit einer nur leicht gesalzenen Mischung gewaschen. Dank dieser Pflege wird die Rinde gesund und schön, was die Voraussetzung für einen gesunden Käse ist.

Das langsame Reifen im Keller führt zum Abbau der Kasein-Fett-Mischung bis zum Auftreten der leicht verdaulichen Aminosäuren. Die Reifung bewirkt die Veredelung des Teiges in einen sämigen und verdaulichen Käse. Nach etwa drei Monaten werden die Laibe Gruyère AOC von einer Käsereifungsfirma übernommen. Diese pflegt die Käse weiter (es bedarf noch einiger Monate bis sie ihren vollen Geschmack aufweisen).

Wenn sie ausgereift sind, werden die Laibe von einer Kommission, bestehend von einem Sachverständigen der Sortenorganisation Gruyère und einem noch aktiven Käser, kontrolliert und taxiert. Kontrolliert und taxiert werden die Lochbildung (der Gruyère AOC weist keine Löcher auf), die Teigbeschaffenheit, der Geschmack und das Äußere (Form und Konservierung der Schmiere).

Ein Käse, der deklassiert werden muss, darf den Namen Gruyère nicht tragen. Der Reifeprozess wird im Keller weiter geführt und dauert mindestens fünf Monate, maximal aber achtzehn Monate.

Fünf Monate sind notwendig für einen milden, rund acht Monate für einen mittelreifen (der meist verkaufte), etwa zehn Monate für einen rezenten und mindestens zwölf Monate für einen Gruyère surchoix AOC. Ihre Qualität ist dieselbe und der Geschmack ist Sache des Konsumenten.

Sie werden auch einen Gruyère AOC mit der Bezeichnung Bio oder Alp-Gruyère entdecken. Die letztgenannte Spezialität stammt aus den Alpbetrieben und wird ausschliesslich während den Sommermonaten produziert.

