



# Slow Food® Karlsruhe

## Handgemachter Käse - Besuch bei der Käsemanufaktur Müller in Hockenheim am 22.01.2011

Zwischen 650 und 1.200 l Milch verarbeitet die Käsemanufaktur Müller pro Arbeitstag in ihrem Betrieb. Das ist nur ein Bruchteil von den Mengen, die in einer industriellen Grosskäserei pro Tag durch die Produktionsanlagen laufen. Es wird ausschliesslich Rohmilchkäse erzeugt. Im Gegensatz dazu kann eine industrielle Käserei nur aus pasteurisierter Milch Käse herstellen. Unser ausgebuchter Besuch bei diesem handwerklich arbeitenden Erzeuger führte uns einmal durch die ausführlich erläuterten Stationen der Käseherstellung und mündete in einer ausgiebigen Degustation von diversen Käsesorten der Käsemanufaktur Müller. Hier kommen Fotos und Stichwörter von unserem interessanten Nachmittag mit dem Betriebswirt und Molkereimeister Lothar Müller:



**Slow Food  
Karlsruhe**

*Conviviumsleitung*  
Jens Herion  
Yorckstr. 23  
76185 Karlsruhe

*fon 0721 856047*

[karlsruhe@slowfood.de](mailto:karlsruhe@slowfood.de)  
[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

**Ein Convivium von Slow Food  
Deutschland e.V.**

*Vereinsregister*  
Münster VR 4429



# Slow Food® Karlsruhe

Auftakt mit Hygieneschutzausstattung und ersten Erklärungen



2 x täglich von Milchbauern aus der Region via Tankfahrzeug in die Käsemanufaktur. Dort vom Tank in den Kessel, wo die erste Verarbeitungsstufe bei Temperaturen zwischen 31 – 39 °C, max. 65 °C (hängt u.a. davon ab, welcher Käse entstehen soll) stattfindet. Zukünftiger Weichkäse wird höher temperiert als zukünftiger Hartkäse. Der PH-Wert der angelieferten Milch wird von ca. 6-7 auf 4,5 umgestellt.

Es wird Lab vom Kälbermagen beigegeben, damit die Masse fest werden kann. Davon wird ca. 20 – 25 ml pro Liter Milch benötigt. Industriell arbeitende Grosskäsereien verwenden i.d.R. sogenanntes „mikrobielles Lab“, welches aus „gewöhnlichem Kellerschimmel“ gewonnen werden kann und daher billiger ist als das traditionell aus Kälbermagen gewonnene Lab. Durch gezielte Beigabe von verschiedenen Milchsäurebakterienstämmen kann beeinflusst werden, welchen Charakter der spätere Käse entwickeln wird.



## Slow Food® Karlsruhe



Mit der Harfe wird der fest gewordene Kern im Kessel zerteilt, bevor der junge Käse in Formen umgefüllt wird. Durch die Perforation der Formen kann die überschüssige Molke ablaufen.





## Slow Food® Karlsruhe



Im „Butterfass“ entsteht ein schmackhaftes „Nebenprodukt“ der Käsemanufaktur...

Die biochemische Qualität der Milch und des werdenden Käses muss laufend im Labor überwacht werden. Dort gibt es sogar so interessante Dinge wie ein Messgerät, dass offiziell vorgeschrieben genauer messen kann, als es überhaupt geeicht werden kann...





## Slow Food® Karlsruhe



Molkereimeister Müller ist stolz auf den Ritterschlag der Gilde der französischen Käseerzeuger, der 2009 erfolgte.

Die festen Käselaike reifen noch bis zu 6 Wochen im Reifelager, bevor sie in den Verkauf gehen.

Käsesorten der Käsemanufaktur Müller:  
Hockenheimer Weissler, Hockenheimer Roter, Rotweinkäse, Bärlauchkäse, Bierkäse, Rosa Beerenkäse, Hockenheimer Knoblauchkäse,





## Slow Food® Karlsruhe



Grüner Pfeffer, Zitronenpfefferkäse, Schalottenkäse, Hockenheimer Naturkäse, Hockenheimer Kräuterlaib, Hockenheimer Joggel, Bockshornklee Käse, Trüffelino, Paprika-Chili-Wunder, Gereifter Edelkäse nach Parmesan-Art, St. Georg Almkäse, MozzaRenna, verschiedene Frischkäsezubereitungen. Ausserdem gibt es Fassbutter Süssrahm, Salzbuter, Bärlauchbuter und Trüffelbuter.





## Slow Food® Karlsruhe



Weitere Informationen über die Käsemanufaktur Müller finden Sie unter [www.kaesemanufaktur.de](http://www.kaesemanufaktur.de)  
Wenn jemand sich einen eigenen Eindruck von unserem Geschmackserlebnis beim Besuch der Käsemanufaktur Müller verschaffen möchte, ohne selbst den Weg von Karlsruhe nach Hockenheim zurücklegen zu müssen: Käse von der Käsemanufaktur Müller kann man in Karlsruhe beim Scheck In am Mendelssohnplatz oder in Durlach kaufen.

Text und Fotos: Jens Herion