Slow Food® Karlsruhe

Milch – ein Lebensmittel der besonderen Art
Geschmackserlebnis „Milchprodukte“ im PRINZIP
am 29. März 2011

Alles Quark? Nein, keineswegs. Am 26.03.2011 konnten wir im Küchenstudio Prinzip in Karlsruhe am eigenen Gaumen schmecken, dass aus Milch vielfältige Folgeprodukte wie z. B. Sauermilch, Quark, Joghurt, Schichtkäse, Hüttenkäse, Creme Fraiche und viele weitere entstehen können. Dies alles sind Folgeprodukte aus Milch, die dem Geschmack und der Entwicklung in unserer Gesellschaft unterworfen sind und normierten, industriellen Verarbeitungsprozessen unterliegen. So sind Produkte mit verschiedenen Fettgehalten zu bekommen, ebenso Produkte, die lactosefrei sind und somit der wachsenden Lactoseunverträglichkeit in der Gesellschaft Rechnung tragen. Milchunverträglichkeit ist im Wesentlichen eine Unverträglichkeit gegenüber der Lactose, dem Milchzucker.

Allen diesen Produkten ist gemeinsam, dass bei diesen Produkten mit Hilfe von Bakterien das Milcheiweiß (Kasein) koaguliert ist und so das Produkt eine festere Form hat als das Ausgangsprodukt Milch selbst. Eine kleine Wiederholung aus dem Themenbereich Milch nochmals zur Einführung: Milch besteht aus den Bestandteilen Molke, Kasein, Fett, Lactose. Heutzutage wird die Milch während der Verarbeitung der Rohmilch eingestellt auf die drei Fettstufen 0,1%, 1,5%, 3,5% sowie 3,8%. Das überschüssige Fett wird als Rahm der Milch entzogen. Damit sind auch einige der Folgeprodukte auf diese genannten Fettstufen normiert.

Slow Food
Karlsruhe

Conviviumsleitung
Jens Herion
Yorckstr. 23
76185 Karlsruhe

fon 0721 856047

karlsruhe@slowfood.de
www.slowfood.de

Ein Convivium von Slow Food Deutschland e.V.

Vereinsregister
Münster VR 4429

Slow Food® Karlsruhe

Eine kleine Übersicht über Milchprodukte:

Sauermilch:
Sauermilch entsteht dadurch, dass Milchsäurebakterien aus der Umgebungsluft oder zugesetzt in der Milch die Lactose verarbeiten und dabei Milchsäure produzieren. Bei ca. 4,5% Säuregehalt in der Milch koaguliert das Kasein und die Sauermilch ist fertig. Die Sauermilch gibt es dementsprechend in den Fettstufen der Milch. Wichtig bei dieser –und eigentlich bei jeder Milchweiterverarbeitung- ist es, das richtige Milieu herzustellen, um sicherzugehen, dass Milchsäurebakterien und keine anderen sich in der Milch ansiedeln.

Quark:
Zur Herstellung von Quark wird ähnlich wie bei der Sauermilch Kasein zum Koagulieren gebracht. Das passiert industriell, wobei der Hälfte der Milch nach oben genanntem Verfahren Milchsäurebakterien zugesetzt werden. Der anderen Hälfte wird Lab zugesetzt, wodurch wie bei der Käseherstellung die Milch gerinnt jedoch ohne Säureentstehung. Es entsteht der sog. Käsebruch oder auch Schichtkäse genannt. Durch Trennen von der Molke, Mischen sowie Zusetzen von Rahm entsteht letztendlich der Quark mit der gewünschten Konsistenz sowie dem gewünschten Fettgehalt. Somit entsteht Quark als Magerquark oder mit 20% oder z.B. 40% Fett. Geschmacksunterschiede waren für uns klar erkennbar, denn Fett ist unbestreitbar ein Geschmacksträger.

Joghurt:
Der Milch werden spezielle Milchsäurebakterien zugesetzt, wobei einige bei 22-30°C, andere bei 42-45°C aktiv werden. Dadurch wird die Milch verdickt und bildet Joghurt. Dabei wird cremiger Joghurt abgefüllt und glatt gerührt, während stichfester Joghurt im Glas reift.

Schichtkäse:
Der Schichtkäse wird wie der Quark hergestellt, jedoch vor dem Abfüllen nicht glatt gerührt sondern geschnitten und direkt in die Verpackung geschöpft. Es kann daher verschiedene Fettstufen in einer Packung geben.

Mozarella:
Mozarella ist “Brühkäse” oder sog. Filata (ital. Filare = ziehen). Der Käsebruch wird nach einer kurzen Standzeit aus der Molke gehoben und mit 80°C heißem Wasser überbrüht, unter Rühren, Kneten und Ziehen zu einem weichen Teig verarbeitet und geformt. Anschließend folgt ein kaltes Wasserbad und Einlegen in Salzlake. Typisch ist die gewickelte Filata-Struktur. Es gibt den Mozarella aus Büffel- und aus Kuhmilch.

Das Essen:

Lecker war dann das der theoretischen Einleitung und Geschmacksprobe folgende Menü. Es gab eine Zwiebel-Rahm-Tarte, die auf einem Hefeteig basierte. Auch hier wurde einem wie bei der Milch bewusst, dass es sich bei Hefe um eine lebendige Bakterienkultur handelt, die je nach Umgebung, Behandlung und anderen Launen anders reagiert. Belegt mit Zwiebeln, Schinken und saurer Sahne war es eine einfache schnell verzehrte Vorspeise.

Slow Food® Karlsruhe

Zu den folgenden Lamm-Hackfleisch-Bällchen bereiteten wir eine Yoghurt-Sauce vor, die verfeinert mit Zitrone und Bärlauch auch für die kommende Frühlingssaison eine frische Untermalung bietet.

Slow Food® Karlsruhe

Zum Abschluss kam die unvermeidliche Käsetorte auf den Tisch. Empfehlenswert für die Verarbeitung im Kuchen ist hier Schichtkäse, da er etwas fester ist als Quark. Der Teig wurde speziell mehrfach gerollt, damit sich eine blätterteigartige Konsistenz ergibt.

Wie wir geschmeckt haben, sind die Folgeprodukte von Milch sehr vielfältig und vielfältig einsetzbar. Im Supermarkt sind die vorgestellten Produkte neben vielen anderen Variationen z.B. mit Fruchtgeschmack problemlos verfügbar. Die Konzentration der Erzeugung der Produkte ist hier vergleichbar mit der Milcherzeugung mit den gleichen Folgen für den Milcherzeuger (Preis des Rohmaterials Milch) und dem Verbraucher, der kaum die Möglichkeit hat, regionale Produkte zu wählen, die nur minimal oder gar nicht mit Zusatzstoffen der industriellen Erzeugung behandelt wurden.

Text: Rolf Böhm

Fotos: Matthias Nohlen