

Käsebreter und deren Pflege



Abb. Verschimmelte ungepflegte Käsebreter, ©Plantahof



Abb. Einwandfreies Käsebrett, © Betschart Moutathal

Als Käsebreter eignen sich nur gesunde Fichtenbreter. Vorteilhaft aus Winterernte und Holz mit geringem Jahreszuwachs. Für trocken gelagerte Käse eher gehobelte Bretter einsetzen, für geschmierte Käse haben sich geschnittene Oberfläche bewährt.

Ansprüche an die Käsebreter:

Holzbreter stellen nach wie vor die idealste Unterlage für geschmierte Käse dar. Da ist ein natürlicher Ausgleich der Feuchtigkeit im Zusammenspiel mit dem Kellerklima und den Käselaiben gewährleistet. Bevor Käse auf frische Bretter gelegt werden, sollten sich die Bretter während 2 – 3 Tagen an die Kellerfeuchtigkeit anpassen können.

Einsatz neuer Käsebreter

Ab Sägewerk angelieferte Käsebreter sollten nicht über längere Zeit bei unterschiedlichen Raumklimas gelagert werden. Hier besteht die Gefahr von Pilzwachstum, welches später auf die Käse übertragen wird. Bewährt hat sich vor dem Ersteinsatz das Einlegen der Käsebreter in eine hochkonzentrierte (20 – 22° B) Salzwasserlösung und anschliessend ohne zu spülen Auflegen der Bretter auf die Lagergestelle im Käsekeller während einigen Tagen. Damit wird eine erhöhte Salzkonzentration in der obersten Holzschicht erreicht, was unerwünschten Mikroorganismen wenig bekömmlich ist.

Reinigung und Pflege der Bretter

Bretter vor dem Reinigen 2 – 3 Stunden mit Wasser einweichen, dann mit Bürste oder Bretterwaschmaschine reinigen und in einem speziellen Bretterwagen zum Trocknen stellen. Wichtig – gutes Spülen mit Wasser von Trinkwasserqualität erforderlich. Gut gereinigte und getrocknete Bretter dürfen mit zwischen gelegten Stappellatten gestapelt werden.

Allgemeiner Hinweis:

Durch mangelnde Bretterhygiene können Listerien in den Keller eingeschleppt werden. In Brettern festgesetzte Listerien können nur über eine konsequente Hitzebehandlung in einer Dampfkammer eliminiert werden. Der Einsatz von Desinfektionsmitteln hat sich nicht bewährt.