



Abb. Käse mit schwarzen Punkten, © Plantahof



Abb. Verschimmelter Käse, © Plantahof

Schwarz Schimmel in verschiedenen Variationen

Bei geschmierten Käsen ist die Schmiere und deren Beschaffenheit ein wichtiges Qualitätskriterium. Sie beeinflusst den Reifungsvorgang wie auch die Teigbeschaffenheit und die Geschmacks- und Aromabildung. Weiter übernimmt sie eine gewisse Schutzfunktion gegen unerwünschte Organismen und verhindert das Austrocknen des Käselabes.

Einflussfaktoren Schmiere Entwicklung

- Käseoberfläche Nährstoffangebot (Restmilchzucker, Proteolyseangebot)
- Sauerstoffangebot, Frischluft wichtig für Schmierebakterien, strikte aerob
- Lagertemperatur zwischen 12-15°C
- Kellerklima 90-95% relative Feuchte

Mögliche Massnahmen

- Aktive Milchsäuregärung auf der Prese sicherstellen, pH messen nach 2 und 8h
- Salzbad Konzentration überprüfen 20-22°Bé ideal
- Tägliche Käsepflege sicherstellen in den ersten 14 Tagen bis Schmierebildung
- Einsatz von Schmierekulturen oder Fremd Käseschmiere (Flora)
- Einwandfreie und saubere Käsebretter verwenden
- Pflegegerätschaften (Bürste, Schmiemaschine oder Schmierroboter) nach jedem Gebrauch gründlich reinigen und mit heiß Wasser desinfizieren
- Käsekeller, Gestelle und Boden einschäumen, sauber reinigen und desinfizieren
- Fehlerhafte Käseschmiere nach Gebrauch verwerfen und Schmiere neu ansetzen
- max. 5% Salzgehalt in der Schmiere Lösung für 2x pflegen erhöhen