

RAINER WÖRTMANN

KÄSE

**100 FRAGEN
UND 100
ANTWORTEN**

INHALT

GESCHICHTE

ALLGEMEINES

HERSTELLUNG

REIFUNG

GENUSS

KÄSEGRUPPEN

SORTEN

AUFBEWAHRUNG

GESUNDHEIT

FEHLER

INDEX



GESCHICHTE

1 Wie kam es zu der „Entdeckung“ von Käse?

Wissenschaftler nehmen an, dass schon die Jäger in der Steinzeit in den jungen Beutetieren gallertartige Klumpen gefunden haben, entstanden aus der von den Tieren kurz zuvor getrunkenen Muttermilch. Dieses Gemisch nennt man Labquark und galt damals ein echter „Leckerbissen“.

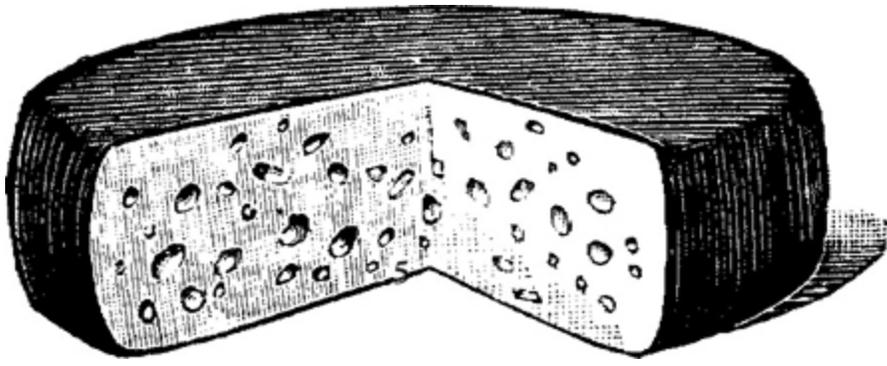
2 Woher hat der Käse seinen Namen?

Die alten Griechen stürzten gedickte Milch in geflochtene Körbe, die „formos“ hießen. Die romanischen Sprachen haben dies beibehalten, deshalb Fromage auf Französisch oder Formaggio auf Italienisch.

Die alten Römer, die viele feine Lebensarten von den Hellenen übernommen hatten, nannten das gewonnene Produkt „caesus“. Da wiederum die Kelten und Germanen die Käseherstellung von den Römern übernahmen nannten sie ihn kasi, Käse.

3 Seit wann gibt es das Nahrungsmittel Käse?

Es gibt Hinweise, dass schon vor sechs- bis achttausend Jahren Käse hergestellt wurde. Auf Höhlenzeichnungen aus diesen Jahren wurde Milchvieh und gelochte Töpfe dargestellt, die sicher zur Käseherstellung verwendet wurden. Ähnliches wurde auch auf den Reliefszenen von sumerischen Gefäßen dargestellt. Mit den wissenschaftlichen und technischen Entwicklungen des 19. Jahrhunderts wurde die Massenproduktion möglich. Im Grunde hat sich die Art der Herstellung seit der frühesten Zeit bis heute nicht verändert.



ALLGEMEINES

4 Wer produziert am meisten Käse?

Generell lässt sich sagen, dass es heute in vielen Ländern große Käseproduktionen gibt. Der größte Käseproduzent überhaupt ist, man mag es kaum glauben, die USA.

5 Kann man aus jeder Milch Käse machen?

Kuhmilch-Käse, Ziegenmilch-Käse, Schafsmilch-Käse, Büffelmilch-Käse, warum nicht Schweinemilch-Käse? Die Milch von Schweinen eignet sich nicht für die Käseherstellung - ihre Milch enthält zu wenig Kasein, kann also auch nicht richtig gerinnen.

6 Wie setzt sich Kuhmilch zusammen?

Im Durchschnitt setzt sich Kuhmilch wie folgt zusammen: ungefähr 87 Prozent Wasser, 4 Prozent Fett, ca. 3,5 Prozent Eiweiße, 5 Prozent Milchzucker und 1 Prozent Mineralstoffe.

7 Was ist das Käse-Paradoxon?

Je mehr Käse, desto mehr Löcher. Je mehr Löcher, desto weniger Käse. Also, je mehr Käse, desto weniger Käse?