

(12) **Österreichische Patentanmeldung**

(21) Anmeldenummer: **A 2090/2007**

(22) Anmeldetag: **20.12.2007**

(43) Veröffentlicht am: **15.11.2008**

(51) Int. Cl.<sup>8</sup>: **A23C 19/068** (2006.01),  
**A23C 19/06** (2006.01)

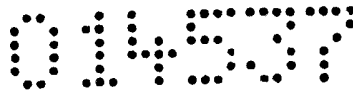
(73) Patentinhaber:

**BERGLANDMILCH REGISTRIERTE  
GENOSSENSCHAFT MIT  
BESCHRÄNKTER HAFTUNG  
A-4066 PASCHING (AT)**

(54) **VERFAHREN ZUR BEHANDLUNG VON KÄSE**

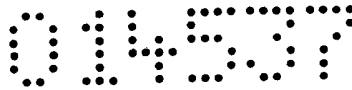
(57) Verfahren zur Weiterbehandlung von halbfertigem Käse, so genanntem Grünkäse, durch Einbringen desselben über einen Zeitraum von 15 Stunden bis 35 Stunden in ein Salzbad mit einer Temperatur von 10°C bis 20°C, einer sich hierauf über 15 Tage bis 35 Tage erstreckenden Rotkulturreifung bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C und hierauf durch Einbringen in Bier mit einer Temperatur zwischen 5°C und 15°C durch bis zu 5 Tage hindurch. Dabei wird der Käse zwischen der Salzbadbehandlung und der bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% bis 100% erfolgenden Rotkulturreifung zudem über einen Zeitraum von 2 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 2°C bis 10°C in einer luftdichten Folie einer Vorreifung unterzogen.

**AT 505 145 A4 2008-11-15**



### ZUSAMMENFASSUNG

Verfahren zur Weiterbehandlung von halbfertigem Käse, sogenanntem Grünkäse, durch Einbringen desselben über einen Zeitraum von 15 Stunden bis 35 Stunden in ein Salzbad mit einer Temperatur von 10°C bis 20°C, einer sich hierauf über 15 Tage bis 35 Tage erstreckenden Rotkulturreifung bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C und hierauf durch Einbringen in Bier mit einer Temperatur zwischen 5°C und 15°C durch bis zu 5 Tage hindurch. Dabei wird der Käse zwischen der Salzbadbehandlung und der bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% bis 100% erfolgenden Rotkulturreifung zudem über einen Zeitraum von 2 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 2°C bis 10°C in einer luftdichten Folie einer Vorreifung unterzogen.



Die gegenständliche Erfindung betrifft ein Verfahren zur Weiterbehandlung von halbfertigem Käse, sogenanntem Grünkäse, durch Einbringen desselben über einen Zeitraum von 15 Stunden bis 35 Stunden in ein Salzbad mit einer Temperatur von 10°C bis 20°C und einer sich hierauf über 15 Tage bis 35 Tage erstreckenden Rotkulturreifung bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C und hierauf durch Einbringen desselben in Bier bei einer Temperatur zwischen 5°C und 15°C durch bis zu 5 Tage hindurch.

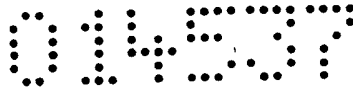
Bei der Herstellung von Käse, welcher einen Biergeschmack aufweist, wird der als Grünkäse bezeichnete halbfertige Käse etwa einen Tag lang in ein Salzbad eingebracht, wodurch er verfestigt wird. Hierauf erfolgt über einige Wochen hindurch eine Rotkulturreifung dieses Käses. In der Folge wird dieser Käse bis zu 5 Tage hindurch in Bier eingebracht, wodurch er den angestrebten Biergeschmack erhält.

Dieses bekannte Verfahren entspricht jedoch deshalb nicht den Erfordernissen, da der aus dem Salzbad entnommene Käse nicht diejenige Festigkeit aufweist, dass er sowohl einer Rotkulturreifung als auch einer Behandlung in Bier unterzogen werden kann.

Der gegenständlichen Erfindung liegt somit die Aufgabe zugrunde, den dem Salzbad entnommenen Grünkäse so zu behandeln, dass er die für eine Rotkulturreifung sowie für die hierauf erfolgende Einbringung in Bier erforderliche Stabilität aufweist. Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß dadurch gelöst, dass der Grünkäse zwischen der Salzbadbehandlung und der bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% bis 100% erfolgenden Rotkulturreifung über einen Zeitraum von 2 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 2°C bis 10°C in einer luftdichten Folie einer Vorreifung unterzogen wird.

Vorzugsweise wird die Oberfläche des Käses nach der Rotkulturreifung einen Tag lang bei einer Temperatur von etwa 10°C angetrocknet. Weiters wird vorzugsweise nach der Entnahme des Käses aus dem Bier dessen Oberfläche innerhalb von bis zu 5 Tagen bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C angetrocknet. Weiters wird vorzugsweise der Käse nach dem Antrocknen der Oberfläche über einen Zeitraum von 7 bis 21 Tagen in einer gasdurchlässigen Folie einer Nachreifung unterzogen.

Nach einem bevorzugten Verfahren erfolgt die Salzbadbehandlung über einen Zeitraum von etwa 24 Stunden bei einer Temperatur von etwa 15°C. Weiters erfolgt die Vorreifung in einer luftdichten Folie innerhalb von etwa 4 Tagen bei einer Temperatur von etwa 5°C. Zudem erfolgt vorzugsweise die Rotkulturreifung etwa 21 Tage bei einer Temperatur von etwa 12°C und bei einer Luftfeuchtigkeit von etwa 97% bis 98%. Weiters erfolgt vorzugsweise das Einbringen in Bier mit einer Temperatur von etwa 10°C über etwa 2 Tage. Schließlich erfolgen vorzugsweise die Antrocknung der Oberfläche nach der Entnahme



des Käses aus dem Bier über einen Zeitraum von etwa 2 Tagen bei einer Temperatur von etwa 8°C und dessen Nachreifung in einer gasdurchlässigen Folie über einen Zeitraum von 14 Tagen bei einer Temperatur von etwa 5°C.

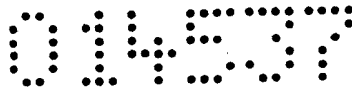
Das erfindungsgemäße Verfahren ist nachstehend anhand eines Ausführungsbeispiels näher erläutert:

Halbfertiger Käse, sogenannter Grünkäse, wird über etwa 24 Stunden in ein Salzbad mit einer Temperatur von etwa 15°C eingelegt. Durch das Einlegen des Grünkäses erfolgt eine erste Verfestigung dieses Grünkäses. Um die für die Weiterbehandlung dieses Käses erforderliche Stabilität zu bewirken, wird dieser Käse in einer luftdichten Folie über einen Zeitraum von 4 Tagen bei einer Temperatur von 5°C einer Vorreifung unterzogen, durch welche dessen Struktur verfestigt wird. In weiterer Folge wird dieser Käse über einen Zeitraum von 21 Tagen bei einer Temperatur von 12°C sowie bei einer Luftfeuchtigkeit von 97% bis 98% einer Rotkulturreifung unterzogen. Hierauf wird dessen Oberfläche gewaschen und über einen Tag bei einer Temperatur von 10°C angetrocknet.

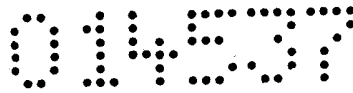
Hierauf wird der Käse über 2 Tage in Bier mit 10°C eingelegt. Durch diese Behandlung erhält der Käse den angestrebten Biergeschmack. Hierauf wird die Oberfläche des Käses 2 Tage hindurch bei einer Temperatur von 8°C angetrocknet. Hierauf wird der Käse über 14 Tage bei einer Temperatur von 5°C in einer gasdurchlässigen Folie einer weiteren Reifung unterzogen.

Es wird darauf verwiesen, dass zwar durch dieses Verfahren ein den Erfordernissen optimal entsprechender Käse erhalten wird, dass jedoch die Behandlungszeiten und Temperaturen variiert werden können. Maßgeblich dafür, dass der Käse nach der Rotkulturreifung die erforderliche Stabilität aufweist, um ihn in der Folge auch in Bier einbringen zu können, ist, dass er nach der Salzbadbehandlung und vor der Rotkulturreifung in einer luftdichten Folie einer Vorreifung unterzogen wird.

Nachstehend sind die möglichen Zeitspannen und Temperaturbereiche der Weiterbehandlung des Grünkäses wie folgt angegeben:



Salzbad	15 bis 35 Std., vorzugsw. 24 Std., bei 10°C bis 20°C, vorzugsw. 15°C
Vorreifung in luftdichter Folie	2 bis 10 Tage, vorzugsw. 4 Tage, bei 2°C bis 10°C, vorzugsw. 5°C
Rotkultureifung	15 bis 35 Tage, vorzugsw. 21 Tage, bei 5°C bis 15°C, vorzugsw. 12°C und einer Luftfeuchtigkeit von 90% bis 100%
Antrocknen der Oberfläche	1 Tag bei etwa 10°C
Einbringen in Bier	1 bis 5 Tage, vorzugsw. 2 Tage, bei etwa 5°C bis 15°C, vorzugsw. 10°C
Antrocknen der Oberfläche	1 bis 5 Tage, vorzugsw. 2 Tage, bei 5°C bis 15°C, vorzugsw. 8°C
Reifung in gasdurchlässiger Folie	7 bis 21 Tage, vorzugsw. 14 Tage, bei 2°C bis 12°C, vorzugsw. 5°C



### PATENTANSPRÜCHE

1. Verfahren zur Weiterbehandlung von halbfertigem Käse, sogenanntem Grünkäse, durch Einbringen desselben über einen Zeitraum von 15 Stunden bis 35 Stunden in ein Salzbad mit einer Temperatur von 10°C bis 20°C, einer sich hierauf über 15 Tage bis 35 Tage erstreckenden Rotkulturreifung bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C und hierauf durch Einbringen in Bier mit einer Temperatur zwischen 5°C und 15°C durch bis zu 5 Tage hindurch, dadurch gekennzeichnet, dass der Käse zwischen der Salzbadbehandlung und der bei einer Luftfeuchtigkeit von 90% bis 100% erfolgenden Rotkulturreifung zudem über einen Zeitraum von 2 bis 10 Tagen bei einer Temperatur von 2°C bis 10°C in einer luftdichten Folie einer Vorreifung unterzogen wird.
2. Verfahren nach Patentanspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass die Oberfläche des Käses nach der Rotkulturreifung einen Tag lang bei einer Temperatur von etwa 10°C angetrocknet wird.
3. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 und 2, dadurch gekennzeichnet, dass nach der Entnahme des Käses aus dem Bier dessen Oberfläche innerhalb von bis zu 5 Tagen bei einer Temperatur von 5°C bis 15°C angetrocknet wird.
4. Verfahren nach Patentanspruch 3, dadurch gekennzeichnet, dass der Käse nach dem Antrocknen der Oberfläche über einen Zeitraum von 7 bis 21 Tagen in einer gasdurchlässigen Folie einer Nachreifung unterzogen wird.
5. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass die Salzbadbehandlung über einen Zeitraum von etwa 24 Stunden bei einer Temperatur von etwa 15°C erfolgt.
6. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass die Vorreifung in einer luftdichten Folie innerhalb von etwa 4 Tagen bei einer Temperatur von etwa 5°C erfolgt.
7. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 bis 6, dadurch gekennzeichnet, dass die Rotkulturreifung etwa 21 Tage bei einer Temperatur von etwa 12°C und bei einer Luftfeuchtigkeit von etwa 97% bis 98% erfolgt.

8. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 bis 7, dadurch gekennzeichnet, dass das Einbringen in Bier über etwa 2 Tage und bei einer Temperatur von etwa 10°C erfolgt.
9. Verfahren nach einem der Patentansprüche 1 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Antrocknung der Oberfläche nach der Entnahme des Käses aus dem Bier über einen Zeitraum von etwa 2 Tagen bei einer Temperatur von etwa 8°C erfolgt.
10. Verfahren nach einem der Patentansprüche 3 bis 8, dadurch gekennzeichnet, dass die Nachreifung in einer gasdurchlässigen Folie über einen Zeitraum von 14 Tagen bei einer Temperatur von etwa 5°C erfolgt.

Für den Anmelder

Patentanwalt

