



→ Bauernlehrpfad auf dem App „Schwyzer Wandern“

Bauernlehrpfad am Etzel

14 Milchmanufaktur: eine Tradition

Seit Jahrhunderten werden im Hochtal der Sihl Kühe gehegt und gepflegt, Wiesen und Weiden bewirtschaftet sowie Milch- und Käseprodukte hergestellt. Um die verloren gegangene Tradition wieder aufleben zu lassen, schlossen sich 60 Bauernfamilien im Frühling 2012 zusammen und gründeten die Milchmanufaktur, um die Einsiedler Milch zukünftig wieder vor Ort verarbeiten zu können.

Die Heumilch

Einsiedler Heumilch steht für ein gesundes, schmackhaftes Lebensmittel aus einer herrlichen Landschaft. Den hohen Ansprüchen ans Tierwohl, an eine artgerechte und gentechnikfreie Fütterung, möchten die Einsiedler Bauern gerecht werden. Die Kühe fressen im Sommer hauptsächlich Gras und im Winter Heu. Aus der naturnah produzierten Einsiedler Heumilch werden in der Milchmanufaktur Rohmilchkäse, Weichkäse, Mozzarella und Joghurt hergestellt. Die mit Herzblut engagierten Käsemeister verleihen den Produkten durch kleine Verarbeitungsmengen und erlesene Aromen individuellen Charakter. Zudem wird komplett auf künstliche Konservierungsstoffe verzichtet.



Der Einsiedler Rohmilchkäse wird naturnah produziert.

Die Käseherstellung

In einer ersten Phase wird die Heumilch im „Chäs-Chessi“ unter ständigem Rühren erwärmt. Dabei werden die für das Käsearoma zuständigen Milchsäurekulturen hinzugegeben. Hat die Milch die gewünschte Temperatur erreicht, wird das Lab hinzugegeben und die Milch dickt sich nun innerhalb von ca. 30 Minuten ein. Die geronnene Masse wird anschliessend im „Chäs-Chessi“ mit einer sogenannten Käseharfe geschnitten und gerührt. So trennt sich der wässrige Teil, die Sirte, von der körnigen Käsemasse. Sirte und Käsemasse werden wieder zusammengerührt und erhitzt, die Prozedur wiederholt sich. Die Grösse der Käsekörner, auch Käsebruch genannt, entscheidet über die Käsesorte: Je grösser sie sind und je mehr Flüssigkeit übrigbleibt, desto weicher ist der endgültige Käse. Halbhartkäse wird etwa während einer Stunde auf 40-45 Grad, Hartkäse auf 50-55 Grad erwärmt. Der Käsebruch wird nun in die Formen abgefüllt, in welchen sie gepresst werden. Am nächsten Tag kommt der Käse in ein Salzbad und anschliessend in den Käsekeller, wo er ständig gepflegt wird, damit sich ein optimales Aroma entwickeln kann.



Mit der Käseharfe werden Käsemasse und Sirte getrennt.

Im hauseigenen Restaurant oder im Regio Shop der Milchmanufaktur werden alle Einsiedler Bergmilchprodukte angeboten und schmackhaft zubereitet. Wir wünschen „E Guetä“.

Antwort der Tafel 13: Im Jahr 2012 haben sich 60 Bauernfamilien zusammengeschlossen, um die Milchmanufaktur in Einsiedeln zu gründen und eine Schaukäserei zu erstellen.

Sponsor:



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN. 
www.landwirtschaft.ch