

La Maison du Gruyère : Zeitplan für die Herstellung von Gruyère AOP

Dies sind ungefähre Zeitangaben, die um einige Minuten variieren können.

Die Erfahrung des Käasers ist maßgebend für die Herstellung von Gruyère, und es liegt an ihm jeweils den genau richtigen Zeitpunkt für die nächste Phase zu bestimmen.

* Auf Grund der Mengenstrategie ohne Preiskompromisse der Marke Gruyère AOP Switzerland ist es möglich, dass die erste Herstellung vom Morgen annulliert ist.

 Ausser Öffnungszeiten

Tägliche Herstellung	Fabrikations-anfang Erwärmen der Milch von 13 auf 31° <i>Dauer 20 Minuten</i>	Beifügung des Labs <i>Dauer 2 Minuten</i>	Gerinnung der Milch <i>Dauer 45 Minuten</i>	Zerschneiden der Masse <i>Dauer 8-9 Minuten</i>	Rühren vor der Erwärmung und Erwärmung der Masse von 31 auf 58° <i>Dauer ca. 55 Min.</i>	Kontrolle der Konsistenz der Körner <i>Dauer 10 Minuten</i>	Abpumpen und Abfüllen in die Formen <i>Dauer 10 Minuten</i>
Ganzjährig *	7h35	7h55	X	8h40	X	9h45	9h55
September bis Mai	8h10	8h30	X	9h15	X	10h20	10h30
Ganzjährig	8h40	9h	X	9h45	X	10h50	11h
Ganzjährig	12h05	12h25	X	13h10	X	14h15	14h25

Beifügung der Kulturen und Lab

Als erstes werden natürliche Kulturen beigefügt, welche die Milch zum Reifen bringen. Es handelt sich um Milchsäurebakterien auf der Grundlage von Molke, die in der Käserei entwickelt werden. Dann schüttet der Käser das Lab hinzu - eine natürliche Zutat, die dem Magen von Milchkälbern entnommen wird. Das Lab enthält Enzyme welche nach ungefähr 35 bis 40 Minuten die Milch zum Gerinnen bringt. In den letzten 3 bis 4 Minuten dieser Phase, ändert sich die Konsistenz der Milch total.

Zerschneiden mit den Käseharfen

Sobald die geronnene Milch genügend fest ist, lässt der Käser die drei großen Käseharfen kreisen, die langsam die Masse in Stückchen (die "Käsekörner") zerschneiden. Das Können des Käasers ist von entscheidender Wichtigkeit.

Kontrolle der Konsistenz

Der Käser nimmt eine Handvoll Käsekörner und drückt sie mit Fingerspitzengefühl zusammen, um deren Struktur zu überprüfen.

Abpumpen

Die Masse wird in die Pressformen, die vorübergehen durch Kunststoffaufsätze vergrößert sind, abgepumpt. Darunter liegt ein großes Becken, welches die Molke, die aus den Formen herausfließt, aufnimmt.

Einpressen in die Formen

Nachdem die Molke abgeflossen ist, setzt sich die Käsemasse in den Formen. Der Käser entfernt die Aufsätze und legt die Erkennungsmarken (die "Käsepässe", die aus dem natürlichen Milchprotein Kasein hergestellt werden) auf die Käse. Die Formen werden nun unter die Presse gebracht.

