

# 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.

Am interessantesten sind das Zerschneiden der Masse und das Abpumpen und Abfüllen in die Formen.

Ausser Öffnungszeiten

Tägliche Herstellung	Fabrikationsanfang Erwärmen der Milch von 13° auf 31°  Dauer 20 Minuten	Beifügung des Labs  Dauer 2 Minuten	Gerinnung der Milch  Dauer 45 Minuten	Zerschneiden der Masse  Dauer 8-9 Minuten	Rühren vor der Erwärmung und Erwärmung der Masse von 31° auf 58°  Dauer ca. 55 Minuten	Kontrolle der Konsistenz der Körner  Dauer 10 Minuten	Abpumpen und Abfüllen in die Formen  Dauer 10 Minuten
Ganzjährig	8Uhr10	8Uhr30	X	9Uhr15	X	10Uhr20	10Uhr30
September-Mai	8Uhr40	9Uhr	X	9Uhr45	X	10Uhr50	11Uhr
Ganzjährig	9Uhr10	9Uhr30	X	10Uhr15	X	11Uhr20	11Uhr30
Ganzjährig	10Uhr10	10Uhr30	X	11Uhr15	X	12Uhr20	12Uhr30



## Beifügung der Kulturen und Lab

Als erstes werden natürliche Kulturen beifügt, 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.