

## Weichkaeseherstellung (Teil 5)

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

*WEICHKAESE*

---

### Anleitung:

11 Schritt: Reifung des Weichkaeses. Weichkaese laesst man je nach Sorte mehrere Tage bis maximal 2 Wochen (Camembert) reifen. Hierzu muss der Kaese bei einer, je nach Kaeseart, vorgeschriebenen Temperatur und relativen Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Diese Bedingungen werden am ehesten fuer den Hobbykaeser mit der Kaesereifebox erfuellt. In ihr koennen alle selbstgemachten Kaese gereift werden. Dazu nimmt man eine ca. 5 l grosse Schuessel, fuellt eine Tasse Wasser hinein und stellt hier hinein einen Teller, auf den man ein Gitter oder ein Holzkeil legt. Darauf wird nun der Kaese gelegt. Das ganze wird mit einem Geschirrtuch abgedeckt und mit Waescheklammern befestigt. So hat der Kaese die richtige Luftfeuchtigkeit. Warum Kaesereifung? Durch die Reifung erhaelt der Kaese sein typisches Aussehen und seinen Geschmack, da erst die biochemischen Prozesse bei der Reifung die Kaeseinhaltsstoffe veraendern.