

# Empächli: Kommt mit mir in unseren Käsekeller

Wenn wir den Käse nach 24h aus dem Salzbad nehmen ist er noch nicht wirklich genussreif. Den typischen Geschmack bekommt ein Käse unter anderem auch durch die Reifung im Käsespeicher.

Unser Halbhartkäse muss mindestens 6 Wochen reifen, bis man ihn geniessen kann. Den fertigen Glarner Alpkäse verkaufen wir dann mit 60 Tagen.

## Das A und O eines Käsekellers

Dieses Jahr haben wir einen neuen Käsespeicher in Betrieb genommen. Von dem habe ich im letzten Blogeintrag berichtet. Momentan läuft es dort sehr gut. Am Anfang des Sommers und nach jeder Käseauslieferung an die Glarona muss man sehr aufpassen, dass man die relative Luftfeuchte hoch halten kann. Sie sinkt schnell ab, wenn nur wenige Käse im Käsespeicher sind. Aber Erika und Jörg, unsere Käsekellermeister, haben das sehr gut im Griff. Im alten Käsespeicher gab es noch oft das Problem, dass bei einem Föhnsturm die Luftfeuchte gesunken ist. Dann mussten wir den Käse unter Umständen mehrmals im Tag schmieren und auch Wasser auf den Boden leeren. Manchmal war es dort auch zu kalt, dann haben wir Kerzen angezündet

## Die Luftfeuchtigkeit muss stimmen

Wird der Käse zu trocken, vertrocknet beziehungsweise stirbt die Schmiere ab und es entsteht eine krustige trockene Schicht: «Jescht». Hat der Käse mal so



eine Schicht, ist die kaum wieder wegzubekommen und mit einer guten Schmiere zu bedecken. Das ist dann ein negatives Kriterium bei der späteren Taxation des Glarner Alpkäses und führt zu Punktabzug. Das heisst auch, dass wir weniger Erlös beim Verkauf an die Glarona erzielen. Wird der Käse zu feucht oder trocknet nicht mehr ab entstehen gamelige stinkende Löcher in der Rinde. Das passiert, wenn er zu feucht geschmiert wurde oder die Luftfeuchtigkeit zu hoch ist. Die Schmiere erstickt und dann hilft nur noch, diese komplett abzukratzen und die Stellen neu zu überschmieren. Solchen Käse verkaufen wir dann nicht mehr, sondern verbrauchen ihn selbst.

## Käse reift unterschiedlich lange

Im Grunde kann man sagen: Je weicher der Käse ist, desto schneller reift er. Weichkäse braucht in der Regel nicht so lange zum Reifen, wie unser Halbhartkäse. Gleichzeitig gilt aber auch: Je fester der Käse ist, desto länger ist er haltbar.

## Auch die Temperatur ist entscheidend

Auf die Reifung hat nicht nur die relative Luftfeuchte, sondern auch die Reife einen grossen Einfluss. Wenn wir im Winter unseren Käse im Käsespeicher belassen, wird er praktisch eingefroren. Es passiert kaum noch was: die Bakterienaktivität der Schmierkultur ist durch die

geringen Temperaturen gehemmt. Ab und an gehen wir den Käse im Winter schmieren und wenden, aber das müssen wir nicht mehr so oft wie in Sommer und Herbst. Kaufen wir uns dann einen Käse gleichen Alters von der Glarona zurück, wo er unter konstanten Temperaturen und Feuchtigkeitsbedingungen weitergereift ist, ist dieser sehr viel rezenter im Geschmack.

## Individuelle Käsepflege

In unserem Käsespeicher reifen Glarner Alpkäse, Mutschli und Raclettekäse. Jeder Käse braucht eine individuelle Pflege. Es ist gut möglich, dass manchmal nur einzelne Käse gepflegt werden müssen, da die anderen noch zu feucht sind. So spüren wir erst mit den Fingern die Oberfläche der Käse bevor wir mit der Pflege beginnen. Mutschli und Raclettekäse haben einen höheren Wassergehalt als Glarner Alpkäse, die Käsepflege muss dann entsprechend angepasst werden.

[www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch)

# Die Gastrobranche braucht Betriebe mit Profil

**Ein attraktives F&B-Angebot und ein schönes Ambiente reichen alleine nicht aus, um zu überleben. Die Branchenorganisation Hotel & Gastro Union sagt: Motivierte Mitarbeitende sind der Schlüssel zum Wettbewerbserfolg.**

Sterne und Punkte sind gut für das Image. Aber nicht mehr gut genug, um gute Mitarbeitende zu halten und neue zu gewinnen. Fachkräfte sind für jeden Betrieb der Schlüssel zum Erfolg. In ihrem neuen Manifest stellt sich die Hotel & Gastro Union auf den Standpunkt, dass die Branche Betriebe

mit Profil braucht. Dazu gehört eine kompetente Unternehmensführung, die ihre Mitarbeitenden motiviert und ihnen Weiterbildungen ermöglicht, die den Nachwuchs fördert und den Ungelernten sowie Quereinsteigern Perspektiven aufzeigt.

Betriebe mit Profil machen bereits in Stelleninseraten deutlich, wofür sie stehen. Zum Beispiel für ein offenes, positives und vertrauensbildendes Menschenbild im Führungsteam. Betriebe mit Profil bieten ihren Mitarbeitenden Mitsprache und Mitwirkung bei der Angebotsgestaltung und ermöglichen ihnen eine Beteiligung am Betriebsgewinn.

## Was erfolgreiche Betriebe ausmacht

- Erfolgreiche Betriebe haben qualifizierte Mitarbeitende
- Erfolgreiche Betriebe fördern die Weiterbildung der Mitarbeitenden
- Erfolgreiche Betriebe helfen Berufseinsteigern
- Erfolgreiche Betriebe setzen auf kompetente Ausbildner

[www.mediehotellerie-gastronomie.ch](http://www.mediehotellerie-gastronomie.ch)