

## **Cheddar-Prozeß bzw. Cheddaring**

Bei der klassischen Herstellung von Cheddarkäse wird der Käsebruch nicht in Formen abgefüllt, sondern man lässt ihn in der Molke absetzen und zusammenwachsen. Nach Abziehen und/oder Ablassen der Molke überlässt man ihn in der Wanne der fortschreitenden Säuerung (Cheddaring) bis pH 5,0 – 5,2. Hierbei wächst der Bruch weiter zusammen. Danach wird er in größere Stücke zerschnitten, diese werden übereinandergelegt („Eigenpressung“), die Bruchmasse wird plastisch und bei Erreichen des notwendigen pH-Wertes geschnitzelt, gesalzen und zum Pressen in Formen abgefüllt.

### **Wie erklärt sich das „Zusammenwachsen“ von Bruchkörnern in der Molke und im Käse?**

Voraussetzung hierfür ist, dass keine Molke mehr austritt, sondern im Gegenteil Flüssigkeit aufgenommen wird und die Bruchkörner durch eine „Sogwirkung“ zusammengehalten werden. Die Sogwirkung entsteht durch Kaseinabbau (Proteinabbau) im Innern des Bruchkornes und durch Hydratisierung (Quellung) infolge von Abkühlung. Bei sehr trockenem Käsebruch genügt der durch Quellung entstehende Sog nicht. Hier muss ein zusätzliches Zusammenpressen erfolgen.

Autor: Hans-Peter Wagner  
LVAM Bad Malente  
[hpwagner@lksh.de](mailto:hpwagner@lksh.de)