



## Caseus Romanus "Cambodunum"

### Geschichte der Käseerei

Käse gibt es bereits, seit Kühe, Schafe und Ziegen - Milch geben, bzw. seit man ihnen die Milch nimmt. Also ca. 802 v. Chr. Durch die gute Haltbarkeit konnte der Käse bei den Feldzügen der Griechen, Römer und Germanen mitgeführt werden. Die Römer produzierten bereits erstaunliche Käsevarianten. Salzig, ungesalzen, Hartkäse aber auch Weichkäse. Im Mittelalter waren es dann die Mönche, die die Käseherstellung pflegten. Das späte Mittelalter gab dann der Käseerei einen enormen Aufschwung, denn der Käse war leicht vom Land in die Stadt zu transportieren. Weil er verdarb nicht. Der eigentliche Durchbruch der Käseerwirtschaft geschah dann aber im letzten Jahrhundert, als die Zentrifuge erfunden wurde und die Züchtung der Kühe, Schafe und Ziegen zu einer hohen Milchleistung begann. Der Begriff "Käse" stammt vom lateinischen "caseus" ab. Englisch heißt der Käse "cheese", Holländisch "kaas". Das französische "fromage" und das italienische "formagio" stammen von dem lateinischen "coagulum formatum" ab. Was soviel bedeutet wie: "geformtes Gerinnsel"!

Wir haben für Sie ein altes Rezept zusammengefasst, das einer vor 2.000 Jahren sehr verbreiteten Art, Käse herzustellen entspricht. Der Käse wurde in einer Römischen Käseform, die bereits im 1. Jahrhundert nach Christus verwendet wurde, hergestellt. Allerdings haben wir das Rezept nach Ihren Möglichkeiten angepasst.

### Zutaten:

3Ltr. Trinkmilch (3,5% Fett)  
150g Sauerrahm (10% Fett)  
Lab (gibt es in Tablettenform in der Drogerie)

### Und so wird es gemacht:

Den Sauerrahm in die Milch geben und unter ständigem Rühren auf ca. 35°C erwärmen. Eine Labtablette in 50ml Wasser lösen und einrühren. Die Milch stehen lassen, bis sie nach 10-12 Min. gerinnt. Nach ca. 30 Min. die Masse in 1x1cm große Würfel schneiden. 5 Min. absetzen lassen, dann umrühren und noch einmal 5 Min. setzen lassen. Das Molke-Bruch-Gemisch in ein Leintuch schöpfen und in die römische Keramikschüssel geben. Die Molke abfließen lassen und nach 2-3 Std. den Käse aus dem Tuch nehmen, wenden, in die Käseform zurückgeben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Den Käsetopf in einem Raum mit ca. 20-22°C abstellen. Nach 24 Std. nochmals wenden. Am 3. oder 4. Tag den Käse aus dem Topf nehmen und zerkleinern. Evtl. durch den Wolf drehen, danach Salz nach Geschmack einrühren.

Wenn Sie raffinierte Geschmacksvarianten lieben, können Sie den Käse mit frischen Kräutern würzen. Man kann ihn auch in Streifen schneiden, dann Tomaten mit einem Blatt Basilikum anrichten, mit Olivenöl übergießen und servieren.



**Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, [www.anderlbauer.de](http://www.anderlbauer.de)**