
Unser Ziegenkäse – Die Zutaten

Ziegenmilch

Die wichtigste Zutat unseres Käses ist natürlich unsere Ziegenmilch!

Wir verwenden ausschließlich die Milch unserer eigenen Ziegen – So haben wir die größtmögliche Kontrolle über deren Qualität.

Unsere Ziegen haben ganzjährig Zugang zu verschiedenen Koppeln. Im Winter erhalten sie Heu und Futterrüben. Als Ergänzung des Grundfutters erhalten sie zusätzlich gepresste Luzerne und gequetschten Hafer. Alle unsere Futtermittel sind Gentechnikfrei! Wir verwenden keinerlei industriell gefertigte Mischfutter.

Säuerungskulturen

Die Säuerungskulturen bestehen aus verschiedenen Bakterien, die in erster Linie ein Säuern der Milch bewirken. Außerdem sind diese Bakterienkulturen für die Aromabildung im Käse wichtig.

Zusätzlich zur natürlichen, in der Rohmilch enthaltenen Säuerungsflora (verschiedene Milchsäurebakterien), verwenden wir verschiedene Reinkulturen.

Diese sind notwendig, um dem Käse einen spezifischen Geschmack zu verleihen.

Reifungskulturen

Die verschiedenen Pilz- und Bakterienkulturen sind für die weitere Ausprägung des Aromas und der Käseoberfläche von Bedeutung. Je nach Käsesorte verwenden wir hierfür Weißschimmel (*Penicillium candidum*), Milchhefe (*Geotrichum candidum*) und Rotkultur (*Brevibacterium linens*)

Lab

Wir verwenden nur natürliches Zickel-Lab.

Dieses wird aus den Labmägen von Ziegenlämmern nach der Schlachtung gewonnen.

Da jede Milchtierhaltung immer auch die Schlachtung von Tieren nach sich zieht,

sehen wir darin kein Problem. Die bei der Käseherstellung verwendeten Labmengen sind sehr gering, so dass im fertigen Käse nur noch Spuren des tierischen Ausgangs-Produktes vorhanden sind.

Aus Pilzkulturen erzeugte Labaustauschstoffe („vegetarisches Lab“) lehnen wir hingegen ab.

Kräuter und Gewürze

Alle den verschiedenen Käsen zugegebenen Kräuter stammen aus biologischem Anbau.

Wir verwenden grünen Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Schabziger-Klee und „Kräuter der Provence“ (Inhalt: Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Sonnenblumenöl).

Des Weiteren verwenden wir Holzasche (Lebensmittelkohle) zur Oberflächenreifung einiger Käsesorten.

Salz

Zum Salzen und Pflegen der Käse verwenden ausschließlich unraffiniertes Steinsalz.

Es zeichnet sich durch einen hohen Mineralstoffgehalt aus. Es enthält keinerlei Zusätze.



www.guelzer-geissen.de

Rudi Tussing & Uli Korte

Am Gülzer Wald 47 - 19273 Gülze

Email: guelzer-geissen@arcor.de

Tel.: 038844 - 23491

Fax / Mailbox: 03222 - 1267191

Der Kleine Ziegenhof im mecklenburgischen Elbetal