

# Die Zutaten für unsere Ziegenkäse



Landwirtschaftlicher Betrieb  
Inhaber: Rudi Tussing  
Am Gülzer Wald 10 - 19273 Teldau  
Handy: 0160 - 2783719  
Tel: 038844 - 23491  
Email: [info@guelzer-geissen.de](mailto:info@guelzer-geissen.de)  
Internet: [www.guelzer-geissen.de](http://www.guelzer-geissen.de)



## 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.

Alle Futtermittel die unsere Ziegen bekommen, sind frei von gentechnisch veränderten Pflanzen.

## 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. Auf diese Weise werden zudem auch Teile des Schlachtkörpers verwertet die sonst ungenutzt blieben. Die bei der Käseherstellung verwendeten Labmengen sind sehr gering, so dass im fertigen Käse nur noch Spuren des tierischen Ausgangs-Produktes vorhanden sind. Die Verwendung von aus Pilzkulturen erzeugte Labaustauschstoffen („vegetarisches Lab“) lehnen wir hingegen ab.

## Kräuter und Gewürze

Alle den verschiedenen Käsen zugegebenen Kräuter stammen aus biologischem Anbau. Wir verwenden bunten Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Bockshornkleesamen, 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.