

Käse – Spiegel von Tradition und Alltagsprodukt.

Käse in der Frühgeschichte:
Neolithische Revolution = erstmaliges Sesshaftwerden des Menschen. Getrocknete Kälbermägen zum Abfüllen der Milch auf Jagdzügen → Erstmals die Wirkung von Kälberlab entdeckt.

1*

Römer: Käse aus den verschiedensten Milchsorten. Tiere mit 2 Zitzen = reinste Milchqualität
4 Zitzen (z.B. Kuh) = zweitklassige Milch
Tiere mit mehr als 4 Zitzen = ungeeignet.
Kamelkäse galt als sehr exquisit und begehrt, Kaninchenkäse sollte Durchfall kurieren.

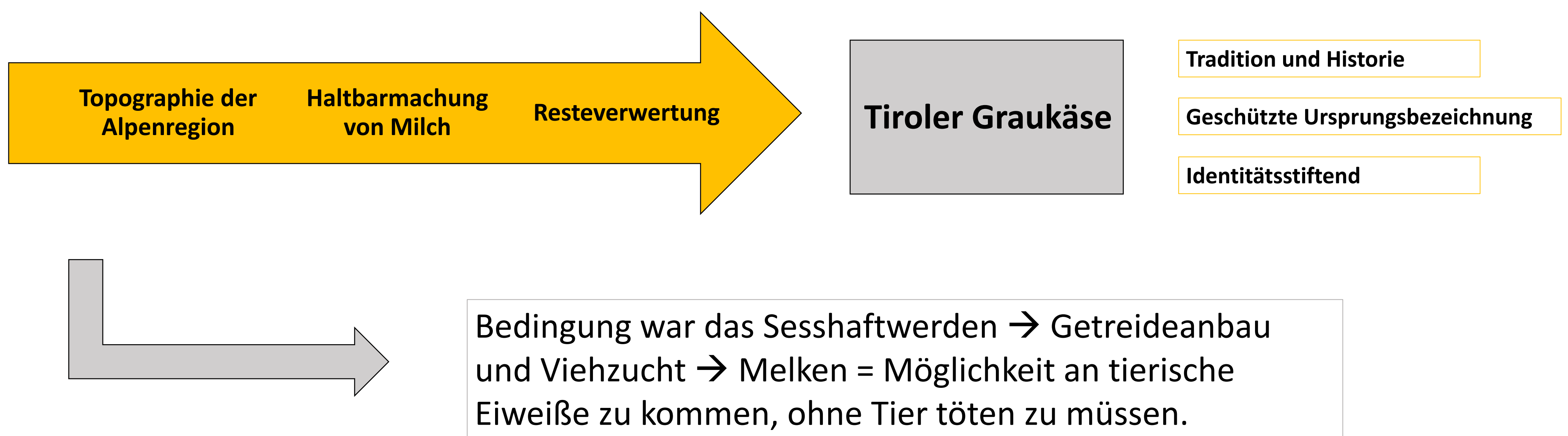
1*, 2*

Käse im Mittelalter: Die Mönche in den Klöstern waren impulsgebend. Technik wurde verfeinert.
In ganz Europa entstanden für die jeweilige Region typische Variationen. Z.B: Emmentaler in den Alpenregionen, Roquefort in Frankreich und Edamer in den Niederlanden.

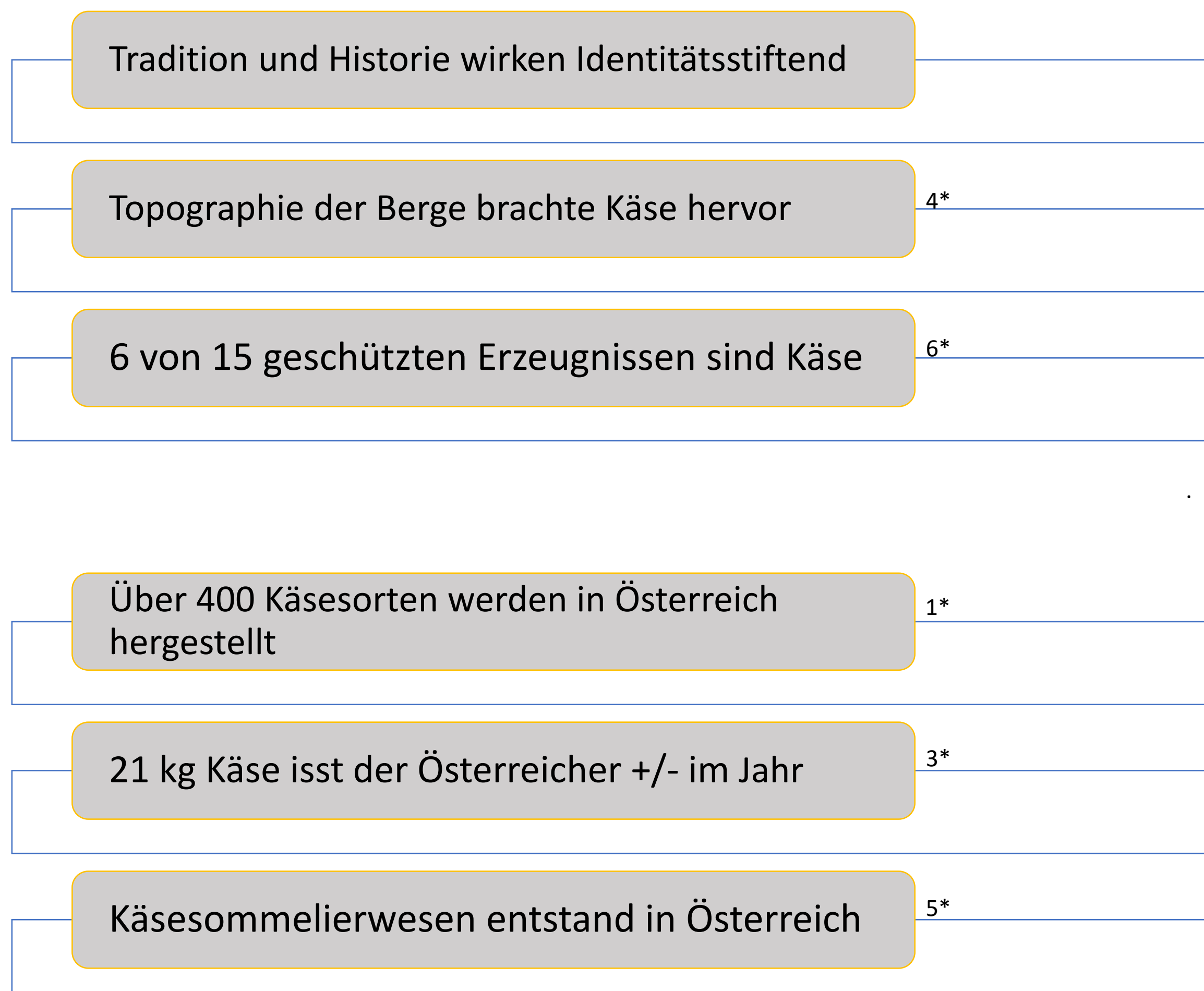
1*

19. und 20. Jhd.: Durchbruch im Käseproduktionsverfahren. Louis Pasteur erfand die Pasteurisierung = schonendes Erhitzen der Milch zum Abtöten von Mikroorganismen (60°C). Die Milch wurde länger haltbar und dies ohne die Qualität zu beeinflussen. Milch wurde keimarm und man konnte Käse in größeren Dimensionen herstellen.

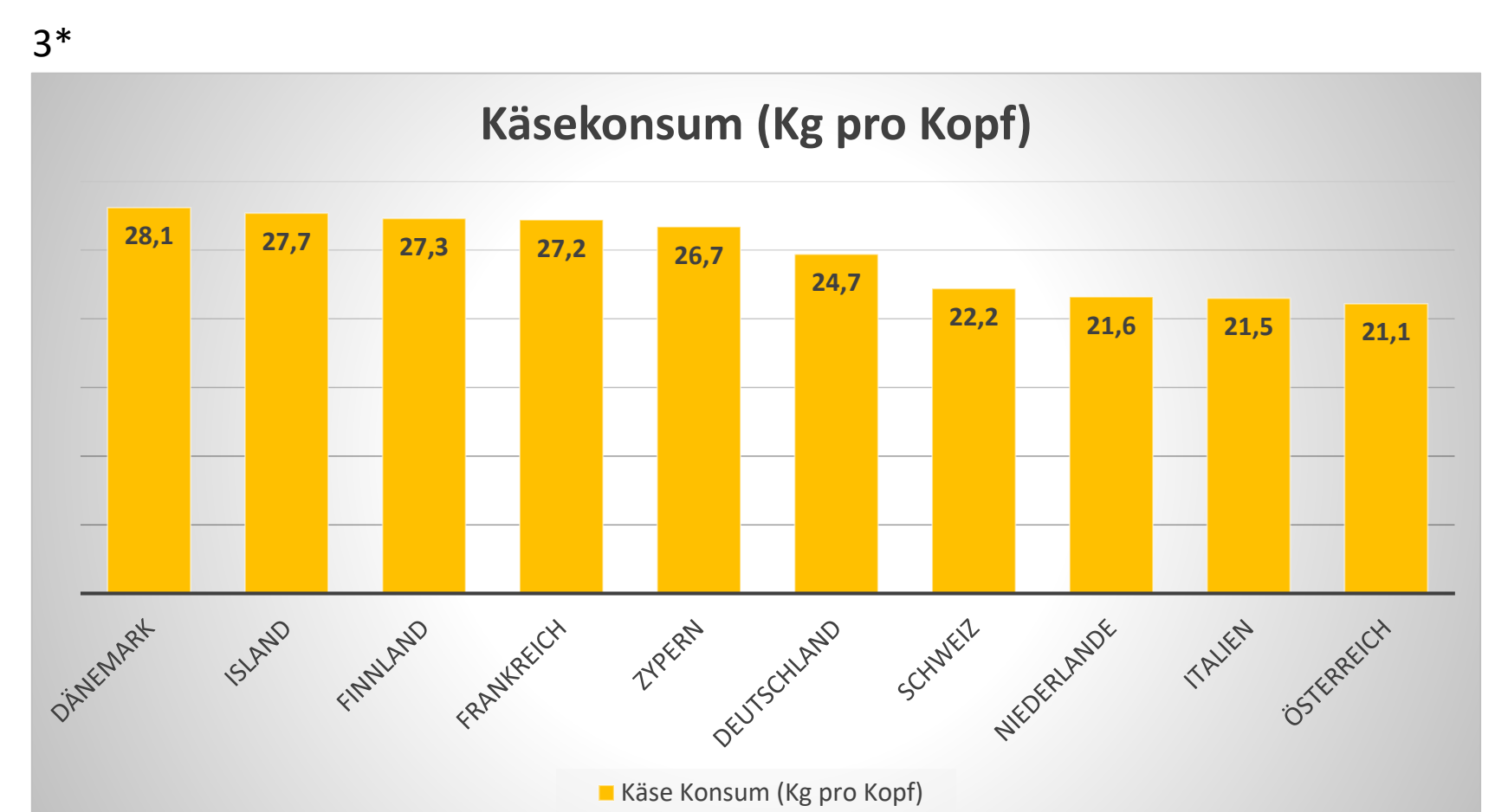
1*



Das Käseland Österreich?



Würde man nur auf Verbrauchszahlen schauen, hätte Österreich wohl nicht den Ruf ein Käseland zu sein. Viel mehr geht es darum, was auf einer kulturellen Ebene im Bereich des Käses von Österreich ausgeht. Die Bergregionen, die vielen Käsesorten, das Beibehalten alter Traditionen und moderne Entwicklungen in der Käseszene machen aus Österreich das Käseland, für das es von den Außenstehenden wahrgenommen wird. Doch mit Recht, denn Österreich und vor allem Tirol sind aus der nationalen wie auch internationalen Käseszene nicht mehr weg zu denken.



Quellenangabe:

1*6* <https://amainfo.at/ama-themen/produktvielfalt/kaese/> / 2* <http://www.antike-tischkultur.de/lebensmittelmilchei.html/> / 3* <https://www.ripleybelieves.com/countries-who-eat-most-cheese-3842/> / 4* <https://www.youtube.com/watch?v=bco0TFVnaMI&t=54s> / 5* <https://www.kaesesommelier.at/kaesesommelier/das-kaesesommelierwesen/entwicklung-historie/> / 6* <http://www.svgh.at/geschuetzte-produkte-aus-oesterreich/>