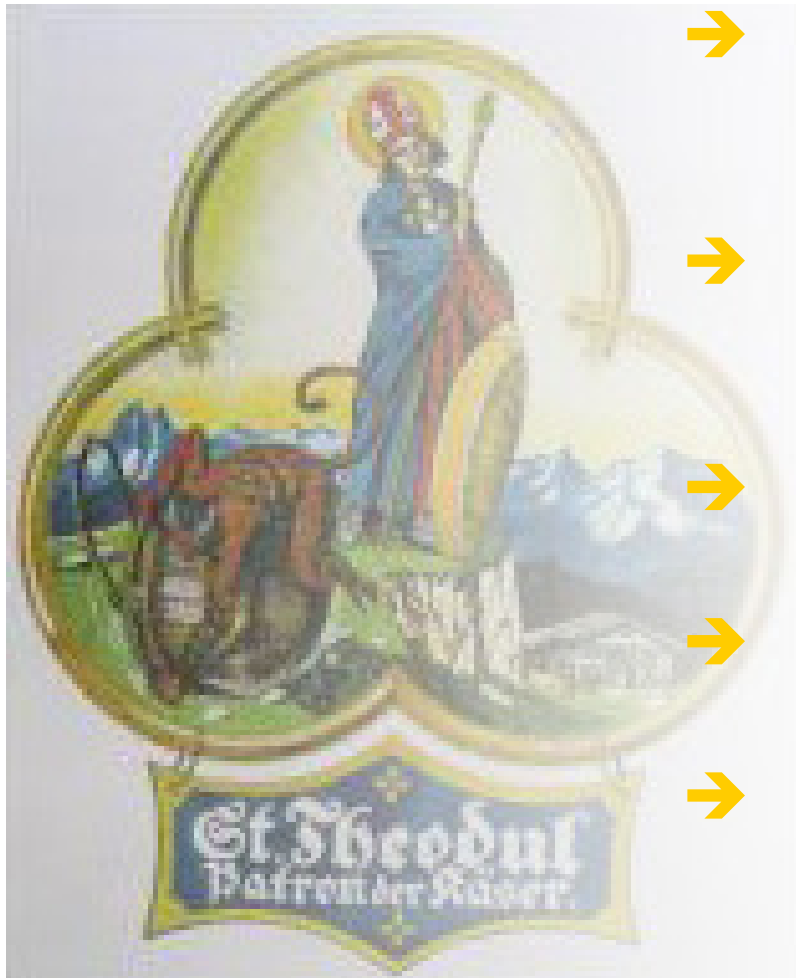


Kulturgeschichte



- **Bibelgeschichte:** David überbrachte in das Lager König Saul Käse (und besiegte bei dieser Gelegenheit Goliath)
- **Älteste Überlieferungen** über Gewinnung & Verarbeitung aus Mesopotamien, Darstellung im Tempel der Lebensgöttin (ca. 3000 v. Chr.)
- **Antike:** Milch ein heiliges Nahrungsmittel; Zeus mit der Milch der Nymphe Amalthea aufgezogen
- **Hirten** füllten Milch in getrocknete Kälbermägen, Verdauungsenzym Lab verdickte Milch
- **Louis Pasteur** entdeckte, dass schädliche Mikroorganismen durch Erhitzung zerstört werden können

Geschichte des Käses

- **Ab 1000 n. Chr.** Klöster, Bischof Theodul (Tal- u. Alpsennereien)
- **Ab 1100 n. Chr.** Edamer, Gorgonzola, Emmentaler (NL, I, CH)
- **Ab 1200 n. Chr.** Roquefort, Chester, Parmesan (F, GB, I)
Käseherstellung in A, I, F, NL, CH, GB - vielfach auf Bauernhöfen
- **19. Jh.** WISSENSCHAFT (Liebig - Käsereifung, Pasteur, Erhitzen) Molkereien, Käsereien entstehen
- **Heute** Herstellung verschiedener Sorten an verschiedenen Orten.
Einfache Produktion bis vollautomatisch
Österreich dzt. ca. 120.000 t/Jahr



Hl. Theodul
Bischof von Sitten (Wallis)



Baron Justus von Liebig
Prof. der Chemie
Universität
Gießen



Louis Pasteur
Chemiker, Biologe
Mediziner,
Mikrobiologe
Begründer der
Mikrobiologie



Regionale Entwicklungen

→ SÜDEN

Keller, Höhlen, Wassermangel, Aufkochen der Milch, Reifung kalt (Urtyp „Bel Paese“)

Ur-Roquefort, Gorgonzola

Parmesan (langsame Reifung)

keine Höhlen, Salz (ungereift), Feta-Typ

→ ALPEN

Tagesmilchmenge, Pressung,

Ringformen aus Holz verstellbar (Menge)

wenig Wasser verfügbar

Ur-Schweizer

→ NORDEN

Holland - keine Keller

Ur-Holländer



Regionale Entwicklungen

→ **PREUSSEN**

Keller vorhanden, Weiche Käse –
es „entstand“ die „Rotschmiere“
Ur-Tilsiter, „Stink-Käse“

→ **FRANKREICH**

kleine, wasserhältige Weichkäse
Schimmelkäse - lange Zeit
„Naturschimmel-Wachstum“
oder „Rotschmiere“
Ur-Brie, Camembert, Romadur



Käsegeschichte Österreichs

→ **5000 v. Chr.** Nomaden aus Asien – 2000 v. Chr. Illyrer

→ **15 v. Chr.** Kelten wurden romanisiert -
Export von Käse nach Rom

→ **Kelten und Germanen**

rotes Keltenvieh (Fleisch, Milch)

keltische Namen: Senne, Paznaun,
Lizum, Ötscher

Kelten > Aufbau

Römer > verbessert

Germanen > übernommen



Käsegeschichte Österreichs

- **1200** Kloster Admont – Käse als Zahlungsmittel für Kupferkessel Käseverbrauch der Mönche - 35 kg/Mann/Jahr
- **Mittelalter** Entwicklung unterschiedlicher Käsetypen in den Regionen (z.B. Vrlbg.- Bergkäse, Tirol, Sbg. - Emmentaler, OÖ – WK und SK, Stmk.- SK, BS-Käse etc.)
- **1900** Gründung „Erste Österreichische Zentrale Teebutter Verkaufsgenossenschaft“
- **1928** Völkerbundanleihe
ca. 100 neue Molkereien und Käsereien
1200 t Käse/Jahr, 2,3 kg/Person/Jahr



Käsegeschichte Österreichs

- **1930** Gründung der ersten milchwirtschaftlichen Ausbildungsstelle & Versuchs- und Forschungsanstalt (Wolfpassing)
- **1990** 82.000 t Käse/Jahr, ca. 10,5 kg/Person/Jahr
- **2000** 119.000 t Käse/Jahr, ca. 18,1 kg/Person/Jahr
- **2004** 125.000 t Käse/Jahr, ca. 19 kg/Person/Jahr



Lebensmitteltechnologisches Zentrum
HBLUFA Francisco Josephinum

vormals: Bundesanstalt für Milchwirtschaft