

Schnittkäseherstellung



Beigabe vom Labenzym
(= Enzym des Kälbermagens)



Prüfen der Gallerte durch Messerprobe



Gallerte wird mit Hilfe der Käseharfe geschnitten und anschließend verzogen



und den Bruch mit 52 °C warmen Wasser waschen

Molke absaugen...



Weichkäseherstellung (Wachauer Symphonie)





Zugabe der getrockneten Marillen mit Marillenschnaps.

Absaugen der Molke



Abfüllen des Bruch-Molkegemisches in Formen



4 – 6 maliges Wenden des Käses in den Formen



Butterherstellung

zu Butter geschlagene Milch (Butterkörner und Buttermilch)



Butter kneten und in Formen geben



Die fertige Butter verpacken und kühlen