

Wie brasilianischer Käse produziert wird

In Brasilien wird viermal so viel Käse hergestellt wie in der Schweiz. Ein Besuch bei fünf Rohmilchkäse-Produktionsbetrieben in Serra da Canastra ermöglichte spannende Einblicke in ein traditionelles Handwerk.

PETRALÜDIN*. Warme Luft und starker Regen begrüssen mich mitten im November, als ich in Belo Horizonte aus dem Flugzeug steige. Ich bin im Bundesstaat Minas Gerais gelandet, etwa 300 km im Landesinnern, im Südosten Brasiliens. An einem Ort mit warm-feuchtem Sommer und mild-trockenem Winter. Und an einem Ort, an dem Käseproduktion aus Rohmilch eine über 200-jährige Geschichte hat. In Brasilien wird knapp viermal so viel Käse produziert wie in der Schweiz, ein bedeutender Teil davon in Minas Gerais (s. Grafik). Das Land hat aber auch über 200 Millionen Einwohner und ist, bezogen auf die Fläche, 206 Mal grösser als die Schweiz.

Ein Besuch auf dem lokalen Markt in Belo Horizonte lässt sofort erahnen, dass Käse hier eine wichtige Rolle spielt. Die Käsestände sind vielfältig, die Auswahl scheint gross und die Kunden stehen Schlange. Auch die sehr leckeren Käsebällchen «Pão de queijo» und andere Käse delicatessen werden angeboten. Ich muss natürlich gleich probieren und bekomme einen aromatischen, leicht

säuerlichen Käse mit etwas trockenem Teig gereicht. Und dieser soll erst 20 Tage alt sein? Der ebenfalls angebotene 40 Tage gereifte Käse erinnert mich an einen sehr reifen Alpkäse, der über ein Jahr alt sein müsste. Auf alle Fälle machte mich diese erste Erfahrung mit brasilianischem Käse erst recht neugierig.

Gefragter Rohmilchkäse soll gefördert werden

Nach einem kurzweiligen Akklimatisierungstag beginnt dann der eigentliche Grund meiner Reise. Swissnex Brazil und weitere lokale Institutionen haben ein Symposium über artisanales Rohmilchkäse organisiert. In Minas Gerais soll die lokale Käseproduktion gefördert werden, da dies als Chance gesehen wird, in Zukunft in dieser Region weniger stark vom Bergbau abhängig zu sein. Rund 60 brasilianische Akteurinnen und Akteure aus Universitäten, Politik und staatlichen Institutionen sind zusammengekommen, um über ihre Erfahrungen zu berichten und Probleme zu diskutieren. Ich bringe als Vertreterin von Agroscope



Bild 2: Der Käsebruch wird im Tuch von Hand geknetet und gepresst (Käserei Capim Canastra).
Photo 2: le lait caillé est pétri et pressé dans à la main (fromagerie Capim Canastra).

die Sicht der Schweiz ein. Mein Vortrag zur Produktion, Forschung und Qualitätssicherung beim Schweizer Rohmilchkäse löst eine rege Diskussion aus darüber, wie einzelne Elemente auf den brasilianischen Käsemarkt übertragen werden könnten.

Ich lerne an diesem Tag unter anderem, dass Rohmilchkäse aufgrund eines Gesetzes aus den 1950er Jahren in Brasilien nur erlaubt ist, wenn er mindestens 60 Tage gereift wurde. Vielen Konsumentinnen und Konsumenten schmeckt der Käse aus Minas Gerais jedoch vor allem jung d.h. etwa 15–30 Tage gereift. Deshalb gibt es inzwischen ein neues Gesetz, nach welchem die Bundesstaaten jüngere Rohmilchkäse erlauben können, sofern sie als sicher gelten. Es scheint jedoch, dass diese neuere Regelung in der Praxis nur schwierig umzusetzen ist.

Weiter wird berichtet, dass die Nachfrage nach Käse in Brasilien sehr hoch sei und auch der nicht gesetzeskonforme Käse regen Absatz fände. Es gibt sogar Stimmen, die meinen, dass der Markt für den illegal produzierten Käse noch grösser sei als derjenige für den offiziell erlaubten.

Obwohl sich die Teilnehmenden des Symposiums einig sind, dass dies keine befriedigende Situation ist, sind die Bedürfnisse und Ansichten trotzdem unterschiedlich, und die Lage ist auch emotional aufgeladen. Die Käse-

Globe Rural, Ausgabe Juni 2019



Bild 1: Hauptregionen für handwerkliche Käse in Brasilien. Der Bundesstaat Minas Gerais ist rot markiert.
Photo 1: Les principales régions produisant du fromage artisanal au Brésil. L'Etat de Minas Gerais est en rouge.



Bild 3: Die Käse werden mit grobkörnigem Salz bestreut und in der Form über Nacht stehen gelassen.

Photo 3: les fromages sont saupoudrés de gros sel et passent la nuit dans le moule.

rinnen und Käser sind frustriert, weil sie keine Antworten auf ihre Fragen bekommen und sich in ihrer Innovationskraft gehindert fühlen. Die Behörden tun sich schwer mit Entscheiden, weil sie wenig wissenschaftliche Grundlagen haben. Die Forscherinnen und Forscher haben viele gute Ideen jedoch nicht genug Finanzierung für ihre Projekte.

Sorgfältige Käseproduktion in Serra da Canastra

Nach diesem intensiven aber interessanten Tag war ich dann sehr gespannt darauf, wie die Käseproduktion in der Praxis aussieht. Wir besuchten die Region Serra

da Canastra, die etwa 6 Autostunden von Belo Horizonte entfernt und in ganz Brasilien bekannt für ihre Käse ist. Alleine in diesem Gebiet gibt es 800 Betriebe, die ihre Milch direkt auf dem Hof zu Käse verarbeiten. Die Käser sind sichtlich stolz auf ihre Produkte und sie sind eine wichtige Einnahmequelle der Familien dieser Region.

Gustavo Augusto Lacorte, Professor am Bundesinstitut in Minas Gerais, und Valéria Vânia Rodrigues, welche für die Sortenorganisation des Canastra Käses arbeitet, haben freundlicher Weise Besuche in fünf Käsereien organisiert. Manche Anfahrten auf den braun-rötlichen Schotterstrassen sind leicht abenteuerlich und die Käsereien sind idyllisch gelegen in der sanft hügeligen Landschaft mit den kräftig grünen Wiesen sowie exotischen Pflanzen und Vögeln. Die Produktion von artisanalem Rohmilchkäse aus Minas Gerais enthält keinen Hitzeschritt. Die frische Milch wird noch warm (ca. 32°C) unmittelbar nach dem Melken in einer Tonne gesammelt und in der direkt neben dem Stall gebauten Käserei verarbeitet. Die Milch wird sofort mit Lab und einer Sirtenkultur namens Pingo inokuliert. Der Pingo spielt in den meisten «Queijo da Canastra» eine zentrale Rolle und dient als

Starterkultur. Es dauert etwa eine Stunde bis die Milch koaguliert ist und mit einer flachen Schaufel bzw. Rührer zu ca. 1 cm breiten Stücken geschnitten wird. Dieser Bruch wird dann aus der Tonne in ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb geschöpft. Im Tuch wird der Bruch von Hand geknetet und gepresst, und anschliessend in die Form gedrückt (Bild 2). Auf die Oberfläche wird dann grobkörniges Salz gestreut und die Käse ca. 4 h bei Raumtemperatur (oder mancherorts auch klimatisiert bei ca. 22°C) stehen gelassen (Bild 1). Anschliessend werden die Käse gewendet, mit dem gleichen Salz auf der anderen Seite bestreut und bis zum nächsten Morgen stehen gelassen (ca. 20 h). Nachdem die Käse gewendet wurden, beginnt der Zeitpunkt des Sammelns der Molke, welche ebenfalls bei Raumtemperatur über Nacht stehen gelassen wird und am nächsten Tag ohne weitere Behandlung als Pingo respektive Starterkultur dient. Die 15 bis 40 cm grossen

Laibe werden anschliessend auf Holzbrettern wenige Wochen gereift bevor sie verkauft werden.

Die besichtigten Betriebe machten alle einen sehr sauberen und gepflegten Eindruck. Mich beeindruckten der spürbare Enthusiasmus, der Tüftlergeist und das Improvisationsgeschick der besuchten Käser. Unter einfachen Verhältnissen stellen sie mit viel Handarbeit Käse her und entwickeln ihre Standards und Hygienekonzepte weiter. Es wird an Milbenkäse getüftelt, Käse mit speziellem Oberflächenschimmel hergestellt oder Versuche und Degustationen mit sehr lange ausgereiften Laiben gemacht. Die Begegnung der lernfreudigen und äusserst gastfreundlichen Käser war sehr spannend und ich bin überzeugt, dass sie weiterhin Erfolg haben werden mit ihren sorgfältig hergestellten und leckeren Produkten.

*Petra Lüdin arbeitet bei Agroscope in der Forschungsgruppe «Käsequalität, Kulturen und Terroir».

Sur les traces du fromage brésilien

Le Brésil produit quatre fois plus de fromage que la Suisse, en grande partie dans l'Etat de Minas Gerais (photo 1). Des quantités peu surprenantes si l'on sait que le pays, 206 fois plus grand que la Suisse, compte pas moins de 200 millions d'habitants.

Swissnex Brazil et d'autres institutions locales ont récemment organisé un symposium sur le fromage artisanal au lait cru. En effet, la situation des producteurs est compliquée, une loi datant des années 1950 interdisant la vente de tels fromages s'ils n'ont pas été affinés au moins 60 jours. Pourtant, les consommateurs préfèrent le fromage jeune (15 à 30 jours).

Alors qu'une nouvelle loi permet désormais aux Etats brésiliens d'autoriser ces spécialités, la mise en œuvre sur le terrain semble difficile. La situation frustre les producteurs, freinés dans leur esprit d'innovation. Et pendant ce temps, le marché du fromage produit illégalement est florissant.

Petra Lüdin, auteure de cet article, travaille pour Agroscope et s'est rendue au Brésil pour évoquer le modèle de production, de recherche et du contrôle de la qualité suisse. Son exposé a suscité une discussion animée sur la manière dont nos particularités peuvent être transposées au marché du fromage brésilien. pl

Anzeige

FOOD

Logo-Plastic AG
Salmenstr. 63
CH-4133 Pratteln
Telefon 061 337 90 90
mail@logoplastic.ch

www.logoplastic.ch