



Slow Food Foundation
for Biodiversity

Arche des Geschmacks
Ark of Taste



Fotos: © Hannes Resch und Robert & Brigitta Strasser



KONTAKT:
Strasser Naturbauernhof KG
Robert & Brigitta Strasser
Egg 3, A-4871 Zipf
E-Mail: aon.912884699@aon.at

Produkt online erhältlich bei:



www.vielfalt.com

INNVIERTLER ABGEREIFTER ODER GRAUKÄSE

Innviertler Abgereifter bekannt als *Graukäse* ist eine für das Innviertel typische Käseart und außerhalb dieser Region kaum bekannt. Für die Herstellung wird die Kuhrohmlach zentrifugiert, entrahmt, mit Sauermilch oder Milchsäurekulturen geimpft und 24 Stunden bei 20°C stehen gelassen. Die dick gewordene Magermilch wird nun in Stücke geschnitten und auf 50°C aufgewärmt. Der Topfen wird in ein gelochtes Gefäß gefüllt, damit die Molke abtropfen kann.

Nach ein bis zwei Tagen wird der trockene, bröselige Bauertopfen zerkleinert, mit Salz und Pfeffer vermengt und flach zum Reifen aufgelegt. Bei einer Raumtemperatur zwischen 25 und 30°C ist der Topfen nach ca. zwei Tagen angereift und wird in eine Form gepresst. Anschließend wird der Graukäse verpackt und reift im Kühlschrank noch nach. Den typischen, aromatischen Geschmack entwickelt dieser Käse, wenn er durchgereift und glasig ist. Die Herstellung von Graukäse ermöglicht eine wirtschaftliche Erzeugung von Bauernbutter und spielt daher eine wichtige Rolle für die Milchbauern.

Historisch belegte Region der Produktion: Oberösterreich, Innviertel