mediadidact:

mediadidact:
Deutscher Fachverlag GmbH · Mainzer Landstraße 251 · 60326 Frankfurt am Main · www.mediadidact.de

MARKENLEHRBRIEF

vive le ziegenkäse

Französischer Ziegenkäse

vive le ziegenkäse

Ein Markenlehrbrief der
Mediadidact
Deutscher Fachverlag GmbH
Mainzer Landstraße 251
60326 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 7595-2212
Fax: +49 69 7595-2210
info@mediadidact.de
www.mediadidact.de

In Zusammenarbeit mit
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP)
42, rue de Châteaudun
F-75314 Paris Cedex 09
www.viveleziegenkäse.de

c/o Kommunikationsbüro für Ziegenkäse aus Frankreich
Sopexa S.A. Deutschland
Barbara Peters
Sternstraße 58
40479 Düsseldorf
Tel.: +49 211 49808-27
Fax: +49 211 49080-21
E-Mail: barbara.peters@sopexa.com

Chefredaktion: Marcelo Crescenti
Objektleitung: Oliver Peik
Redaktionelle Leitung: Bernd Nusser
Grafische Gestaltung:
Deutscher Fachverlag,
Imke Hunstein, Edith Graßmann

1. Auflage 2011

Bildnachweis: Ziegenkäse aus Frankreich/ANICAP

MARKTDATEN
Stetig steigende Nachfrage 4

WARENWISSEN
Wie die Ziege nach Frankreich kam 5
Herstellung in fünf Schritten 6
Reifezeit entscheidet über den Geschmack 8

POS-PRAXIS
Kleiner Käse, großer Umsatz 10

GUT ZU WISSEN
Die Milch macht den Unterschied 12

TRAINING
Abschlusstest 1 13
Abschlusstest 2 14

Lexikon 15

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'ALIMENTATION DE LA PÊCHE DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

FranceAgriMer

ANICAP
Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

Wussten Sie eigentlich, …

…dass Ziegenkäse die älteste aller Käsearten ist? Seit dem 8. Jahrtausend vor Christus stellt die Ziege eine wichtige Ernährungsgrundlage für die Bevölkerung in Ländern mit trockenem Klima dar. Sie liefert Milch und Fleisch und bietet somit eine bedeutende Eiweißquelle.

Vor allem in Frankreich ist die Ziege auch heute noch ein weit verbreitetes Haus- und Nutztier. Folglich sind unsere Nachbarn auch unangefochtener Marktführer bei der Produktion von Ziegenmilchkäse – und ebenso unangefochtener Weltmeister beim Verzehr. Mehr als 80 Prozent der französischen Haushalte kaufen Ziegenkäse.

Auch deutsche Verbraucher kommen zunehmend auf den typischen Geschmack. Ziegenkäse hat sich im Lebensmitteleinzel- und im Fachhandel auch aufgrund seiner vielfältigen Formen und Verwendungsmöglichkeiten längst zum Trendprodukt entwickelt. Die Absatzzahlen steigen seit Jahren kontinuierlich an.

Lesen und lernen Sie auf den folgenden Seiten alles Wichtige zu diesem modernen Produkt mit großer Tradition, damit Sie Ihre Kunden auf diesen gesunden Genuss aufmerksam machen und Fragen dazu kompetent beantworten können.

Gesunder Genuss aus Frankreich: Ziegenkäse bietet viele Verwendungsmöglichkeiten.

Ihr Team vom Verband der französischen Ziegenmilchindustrie

Stetig steigende Nachfrage

Mehr als 100.000 Tonnen Ziegenkäse produziert Frankreich pro Jahr. Das Gros der von den cirka 60 Käsereien und rund 3.000 meist kleinbäuerlichen Betrieben erzeugten Produkte verzehren unsere Nachbarn selbst, denn nur zwölf Prozent des französischen Ziegenkäses gehen in den Export.

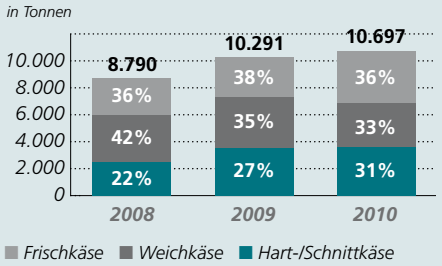
Davon ordert der deutsche Lebensmittelhandel immer mehr, denn hierzulande wächst die Nachfrage stetig, wie die Zahlen der Agrarmarkt Informations-Gesellschaft (AMI) belegen: Demnach stieg die private Nachfrage nach Ziegenkäse im Jahr 2010 auf 10.697 Tonnen nach 10.291 Tonnen in 2009 und 8.790 Tonnen in 2008 (siehe Grafik links). Die Segmente Frischkäse, Weichkäse und Hart-/Schnittkäse vereinigen dabei jeweils ein Drittel auf sich. Haupteinkaufsstätten für Ziegenkäse sind die Discounter (43 Prozent Anteil) vor den Vollsortimentern (siehe Grafik rechts).

Und Ziegenkäse bleibt ein dynamisches Segment. Dies beweist eine Online-Umfrage unter Experten aus Import- Groß-, Fach- und Lebensmitteleinzelhandel. Insgesamt macht die Kategorie durchschnittlich 15 Prozent des Sortiments der Umfrageteilnehmer aus. Knapp 80 Prozent der Käseprofis gaben an, dass der Absatz von Ziegenkäse in den letzten fünf Jahren gestiegen sei, bei knapp 50 Prozent sogar stark.

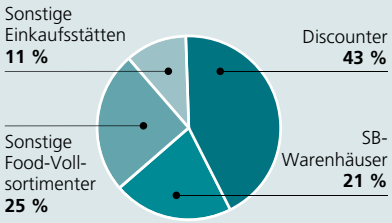
Dabei ist zu beachten, dass Ziegenmilch preislich in der Regel leicht über Kuhmilchkäse liegt. Die Erklärung liegt auf der Hand: Eine Ziege gibt deutlich weniger Milch (2,5 Liter pro Tag) als eine Kuh (bis zu 30 Liter pro Tag). Dementsprechend hoch ist der Kostenaufwand bei der Produktion. Für ein Kilogramm Ziegenweichkäse werden durchschnittlich sieben Liter Milch benötigt.

Der Markt für Ziegenkäse

Entwicklung der privaten Nachfrage von Ziegenkäse nach Segmenten



Einkaufsstätten von Ziegenkäse



Quelle: Agrarmarkt Informations-Gesellschaft mbH (AMI), Basis: Ziegenkäse ohne Feta.

Wie die Ziege nach Frankreich kam

Ziegenmilch war vermutlich zusammen mit Schafmilch die erste Milch, die der menschlichen Ernährung diente. Schon in der Frühzeit existierten Kenntnisse über die Grundprinzipien der Käseherstellung. Im antiken Griechenland wurde dieses Wissen weiterentwickelt. Zahlreiche Rezepte aus dieser Zeit belegen, dass Ziegenkäse in der griechischen Küche eine wichtige Rolle spielte.

Römer und Griechen

Es waren wohl zunächst die Römer und Griechen, die die Ziege und mit ihr den schmackhaften Ziegenkäse vor allem in den südlichen Regionen Frankreichs eingeführt haben. Aber auch die Mauren brachten das nützliche Tier über Spanien in die französische Loire-Region. Nach der verlorenen Schlacht von Tours und Poitiers im Jahr 732 zogen sie sich aus dieser Region zurück, die Ziegen sind bis heute geblieben.

Es ist daher nicht verwunderlich, dass die Gegend von Poitiers, die Region Poitou-Charentes, immer noch das Zentrum der französischen Ziegenkäseherstellung darstellt. Frankreich ist noch heute eines der wenigen europäischen Länder, das einen bedeutenden Ziegenbestand unterhält.

Die fünf wichtigsten Ziegenkäse-Regionen:

1 **West:** Molkereiproduktion
2 **Mitte:** bäuerliche Produktion und Molkereiproduktion
3 **Rhône-Alpes:** bäuerliche Produktion
4 **Provence-Alpes-Côtes d'Azur:** bäuerliche Produktion
5 **Südwest:** bäuerliche Produktion

?

WIE ENTWICKELT SICH DER ABSATZ VON ZIEGENKÄSE IN DEUTSCHLAND?

- ◯ Steigend.
- ◯ Stagnierend.
- ◯ Sinkend.

Herstellung in fünf Schritten

Jeder bäuerliche Produzent oder jede größere Käserei hat eine eigene Herstellungsmethode, um den individuellen Charakter des Käses entscheidend zu prägen. Eine grundsätzliche Unterscheidung lässt sich dabei hinsichtlich der Beschaffenheit der Milch treffen: Ziegenkäse kann aus Rohmilch und aus pasteurisierter Milch hergestellt werden. Unabhängig davon, gibt es bei der Erzeugung nach dem Filtern der Milch fünf Produktionsstufen:

1. Dicklegen:

Nach der Zugabe von Milchsäure und Lab (Enzym aus dem Kälbermagen) dauert es je nach Labmenge einige Stunden bis hin zu drei Tagen, bis die Milch geronnen ist.

Der gewonnene Käsebruch (bestehend aus Proteinen und Fetten) wird dann von der Molke (oder dem Milchserum) getrennt. Die Molke wird nicht weiter verwendet.

2. Formen:

In diesem Schritt wird die Käseform festgelegt. Der Käse wird von Hand oder maschinell geformt, meist in perforierten Abtropfbehältern, den so genannten „Faisselles“.

3. Abtropfen/Trocknen:

Der Käse bleibt nun weitere 24 Stunden liegen, damit die letzten Molkereste abtropfen können. Dieser wichtige Schritt bestimmt die Lagerfähigkeit des Produktes.

4. Salzen:

Salz ist eine für Geschmack und Haltbarkeit des Käses sehr wichtige Zutat. Es wird auf den geformten Käse aufgebracht oder direkt in den Käsebruch eingerührt.

Bestimmte Sorten werden auch mit einer feinen Schicht aus Holzkohle- oder Buchenholzasche bestäubt.

5. Reifen:

Für Käse, die nicht als Frischkäse verzehrt werden, beginnt nach dem Abtropfen der Reifeprozess. Die frisch geformten Stücke werden in einem kühlen, gut belüfteten und feuchten Raum auf Gitter gelegt und regelmäßig von Hand gewendet. Der Käseteig wird dabei immer fester und entwickelt eine feine weiße, gelbe oder bräunliche Rinde.

Schließlich wird der Käse bei niedriger Temperatur verpackt und auf Kühltransporter verladen, um eine lückenlose Kühlkette zu gewährleisten.

!

WIE ENTWICKELT SICH DER ABSATZ VON ZIEGENKÄSE IN DEUTSCHLAND?

✔ Steigend.

?

WAS PASSIERT BEIM DICKLEGEN?

- ◯ Der Käse reift in aller Ruhe.
- ◯ Die Milch gerinnt.
- ◯ Der Käse wird mit einer Ascheschicht bestäubt.

Reifezeit entscheidet über den Geschmack

Bevor der Ziegenkäse, wie gelesen, verpackt, verladen und verkauft wird, bekommt er die nötige Reifezeit. Es dauert bis zu vier Wochen, bis der Käse die angestrebte Konsistenz erreicht hat: frisch, weich, halbhart, hart oder bröckelig. Die optimale Reifezeit ist für jeden Ziegenkäsetyp unterschiedlich. Auch bestimmt die Länge der Reifezeit die Geschmacksrichtung. Je älter der Käse wird, desto strenger schmeckt er. Verantwortlich für diesen typischen Ziegenmilch- und Ziegenkäsegeruch sowie -geschmack ist der hohe Gehalt an den kurzkettigen Fettsäuren Capron und Caprin. Diese sorgen auch dafür, dass Ziegenmilch sehr gut bekömmlich ist.

Aufgrund des Reifegrades kann die Geschmacksstärke genauestens ermittelt werden:

- **Keine Reifung:** Dies trifft auf die Ziegenfrischkäse zu, die sehr mild im Geschmack sind. Der Ziegengeschmack ist kaum erkennbar.
- **Reifung bis zu acht Tagen:** Auch bis zu diesem Reifestadium besitzt der Käse noch einen sehr milden Charakter. Der Ziegengeschmack ist wenig ausgeprägt.
- **Erste bis zweite Reifungswoche:** Ein aromatisch leichter Ziegengeschmack beginnt langsam zu entstehen.
- **Zweite bis dritte Reifungswoche:** Von dieser Zeit an entwickelt der Käse seinen typischen Ziegengeschmack und verliert seinen milden Charakter.
- **Dritte bis vierte Reifungswoche:** Jetzt hat das Produkt einen sehr ausgeprägten und würzigen Ziegengeschmack.

Ziegenkäse wird auf solchen Metallgittern gelagert und reift bis zur gewünschten Geschmacksnote.

Calcium-Lieferant

Ziegenkäse ist ein echter Fitmacher, denn in ihm steckt in konzentrierter Form die Power der frischen Ziegenmilch. Und diese Milch hat es in sich! Genau wie Kuhmilch ist sie ein wichtiger Eiweiß- und Calciumlieferant. Ziegenmilch hat jedoch einen höheren Anteil kurzkettiger Fettsäuren, was sie besonders bekömmlich macht.

In keinem anderen Lebensmittel ist Calcium so reichlich und in so gut verwertbarer Form enthalten wie in Milch und Milchprodukten. Auch Ziegenkäse liefert eine große Portion Calcium, das unentbehrlich ist für den Aufbau und den Erhalt von Knochen und Zähnen. Darüber hinaus wird es für eine Vielzahl anderer Stoffwechselprozesse benötigt.

An wertvollen Vitaminen enthält Ziegenkäse Vitamin A (bedeutend für Wachstum, Haut und Schleimhäute und zur Stärkung des Immunsystems) sowie die Gesamtheit der B-Vitamine, insbesondere die Vitamine B2 (wichtig für Gewebe, Sicht und Wachstum) und B9 (wichtig für die Bildung von roten Blutkörperchen und Nervenzellen).

Ziegenkäse aus Frankreich – Formen und Sorten

- **Bûche (große Rolle), Bûchette (kleine Rolle)**
  Sainte Maure, Sainte Maure de Touraine
- **Bouchon (Korken)**
  Bouchon de Chèvre
- **Crottin (Zylinder)**
  Mâconnais, Rigotte de Condrieu, Chavignol, Crottin de Chèvre
- **Palet (Taler)**
  Rocamadour, Pélardon, Palet de Chèvre, Cabécou du Perigord oder Ziegencamembert
- **Pyramide**
  Valençay, Pouligny Saint Pierre
- **Bonde (Zapfen)**
  Chabichou de Poitou, Charolais

!

WAS PASSIERT BEIM DICKLEGEN?

✔ Die Milch gerinnt.

?

WAS BESTIMMT DIE REIFEZEIT EINES ZIEGENKÄSES?

- ◯ Aussehen.
- ◯ Konsistenz und Geschmack.
- ◯ Form.

Kleiner Käse, großer Umsatz

Ziegenkäse sorgt in Ihrer Käsebedientheke für eine maximale Wertschöpfung. Die kleinen Käsestücke nehmen nicht viel Platz in Anspruch und ermöglichen so großen Flächenumsatz. Aufgrund der unterschiedlichen Form der Ziegenkäse variiert auch die Art, den Käse richtig anzuschneiden. Grundsätzlich gilt: Die empfehlenswerte Schnitttechnik ist die, bei der jedes Stück gleichviel Rinde enthält. Platzieren Sie den Ziegenkäse in der Nähe der Waage. Ihre Kunden lassen sich gerne von den außergewöhnlichen Formen zum Kauf inspirieren.

Zu Hause sollten die Verbraucher folgende Tipps beachten:

- Das **Gemüsefach** des Kühlschrankes bietet hinsichtlich Luftfeuchtigkeit und Temperatur die optimalen Voraussetzungen für die Lagerung von Ziegenkäse. Am besten bewahrt man den Käse in der **Originalverpackung** auf, oder wenn dies nicht möglich ist, in einem Plastikbehälter, einem feuchten Tuch oder in Aluminiumfolie. So bleiben alle Eigenschaften des Käses erhalten.
- Generell halten sich Ziegenkäse bei einer Temperatur von 8 bis 10 Grad über einen Zeitraum von zwei bis drei Wochen. Ist der Ziegenkäse bereits angeschnitten, kann er vier oder fünf Tage in der oben beschriebenen Form aufbewahrt werden.
- Ziegenkäse, die bereits gereift sind, sollten relativ **feucht lagern** damit sie nicht austrocknen. „Kandidaten“, die noch reifen sollen, liegen am besten an einem gut belüfteten Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit, damit die Rinde abtrocknen kann.
- Eine halbe bis eine Stunde **vor dem Verzehr** sollte gereifter Ziegenkäse aus dem Kühlschrank und der Verpackung genommen werden – dann entfaltet er sein volles Aroma. Frische Ziegenkäse können bei Kühlschranktemperatur verzehrt werden.

Edelpilzcharakter?

Für Nicht-Käsekenner immer wieder schwierig zu beurteilen: der Schimmel. Doch die Edelpilzrinden auf Ziegenkäsen kann man ohne Bedenken mitessen. Denn das Edelpilzwachstum ist hier gewollt und für die Heranbildung des typischen Charakters des Käses wichtig. Da die Rinde geschmacksintensiver ist, kann sie natürlich auch weggeschnitten werden. Der Teig vermittelt den gleichen, jedoch milderen Edelpilzcharakter.

Großer Blickfang auf kleiner Fläche: Ziegenkäse ist mit seinen unterschiedlichen Formen die ideale Ergänzung zu Ihrem Angebot in der Käsebedientheke.

Übrigens:

Ziegenkäse gibt es für jeden Typ und jeden Geschmack. Beraten Sie Ihre Kunden individuell:

- **Für Einsteiger:** Mildere Sorten wie Ziegenfrisch- und junge Ziegenweichkäse (cremig, dezenter „Geschmack nach Ziegenmilch“).
- **Für Kenner und Probierfreudige:** Gereifte oder reifere Ziegenkäsesorten (aromatischer Geschmack, ausgeprägteres Aroma).

!

WAS BESTIMMT DIE REIFEZEIT EINES ZIEGENKÄSES?

✔ Konsistenz und Geschmack.

?

WO SOLLTE ZIEGENKÄSE IN DER BEDIENTHEKE PLATZIERT WERDEN?

- ◯ Gut versteckt in der Schublade.
- ◯ Neben dem Gouda.
- ◯ Neben der Waage.

Die Milch macht den Unterschied

Die Bezeichnung **Ziegenkäse** (pur chèvre) ist Käse von unterschiedlicher Form und unterschiedlichem Gewicht vorbehalten, der ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellt wird. Er muss mindestens 45 Gramm Fett in 100 Gramm Käsetrockenmasse enthalten.

Die Bezeichnung **Halbziegenkäse** (mi-chèvre) ist Käse vorbehalten, der aus einer Mischung von Ziegen- und Kuhmilch hergestellt wird, wobei der Anteil an Ziegenmilch mindestens 50 Prozent betragen muss. Auch hier sind mindestens 45 Gramm Fett in 100 Gramm Käsetrockenmasse vorgeschrieben.

In Deutschland sind folgende Bezeichnungen festgelegt:

- **Ziegenkäse,** bei Verwendung von reiner Ziegenmilch
- **Ziegenkäse mit Kuhmilch,** bei überwiegendem Einsatz von Ziegenmilch
- **Käse aus Kuhmilch unter Verwendung von Ziegenmilch** bei weniger als 50 Prozent Ziegenmilch

Käse mit Siegel

Französischer Ziegenkäse gilt in der ganzen Welt als Spezialität. Ganz besondere Bedeutung kommt den Sorten mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung **AOP** („Appellation d'Origine Protégée") zu. Das „AOP"-Siegel steht für die **geschützte Ursprungsbezeichnung** (g.U).

Die AOP-Zulassung durch die Europäischen Union folgt auf die AOC-Zulassung (AOC = Appelation d'Origine Contrôlée) durch das französische Institut National des Appellations d'Origine (INAO).

!

WO SOLLTE ZIEGENKÄSE IN DER BEDIENTHEKE PLATZIERT WERDEN?

✔ Neben der Waage.

Französischer Ziegenkäse Abschlusstest 1

WELCHES LAND IST FÜHREND BEI DER PRODUKTION VON ZIEGENKÄSE?

- ◯ *Deutschland.*
- ◯ *England.*
- ◯ *Frankreich.*

WIE VIEL LITER MILCH GIBT EINE ZIEGE PRO TAG?

- ◯ *30*
- ◯ *25*
- ◯ *2,5*

WIE VIEL LITER MILCH WERDEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON EINEM KILOGRAMM ZIEGENKÄSE BENÖTIGT?

- ◯ *7*
- ◯ *27*
- ◯ *70*

WO LIEGT DAS ZENTRUM DER FRANZÖSISCHEN ZIEGENKÄSE-PRODUKTION?

- ◯ *Paris.*
- ◯ *Poitiers.*
- ◯ *Nizza.*

AUS WAS WIRD ZIEGENKÄSE HERGESTELLT?

- ◯ *Ausschließlich aus Rohmilch.*
- ◯ *Ausschließlich aus pasteurisierter Milch.*
- ◯ *Aus Rohmilch und aus pasteurisierter Milch.*

WOFÜR IST DAS SALZEN DES KÄSES WICHTIG?

- ◯ *Geschmack und Haltbarkeit.*
- ◯ *Aussehen.*
- ◯ *Preis.*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

Französischer Ziegenkäse Abschlusstest 2

WIE LANGE REIFT ZIEGENFRISCHKÄSE?

- ◯ *Eine Woche.*
- ◯ *Zwei Wochen.*
- ◯ *Keine Reifezeit.*

JE ÄLTER DER KÄSE WIRD, …

- ◯ *…desto strenger schmeckt er.*
- ◯ *…desto weicher wird er.*
- ◯ *…desto geschmacksneutraler wird er.*

WAS SIND CAPRON UND CAPRIN?

- ◯ *Eiweißenzyme.*
- ◯ *Kohlenhydrate.*
- ◯ *Kurzkettige Fettsäuren.*

WAS VERSTEHT MAN UNTER BÛCHE?

- ◯ *Kleine Ziegenkäserolle.*
- ◯ *Große Ziegenkäserolle.*
- ◯ *Ziegenkäsetaler.*

BEI WELCHER TEMPERATUR SOLLTE ZIEGENKÄSE AUFBEWAHRT WERDEN?

- ◯ *Minus 18 Grad.*
- ◯ *Um den Gefrierpunkt.*
- ◯ *8 bis 10 Grad.*

WIE HOCH IST BEI HALBZIEGENKÄSE DER MINDESTANTEIL AN ZIEGENMILCH?

- ◯ *5 Prozent.*
- ◯ *15 Prozent.*
- ◯ *50 Prozent.*

Zum Feststellen der richtigen Lösung diese Randlasche nach innen umklappen!

Lexikon

Chèvrerie (Ziegenstall): Vergleichbar mit dem Kuhstall oder Schafstall ist der Ziegenstall das Zuhause der Ziegen. Er muss großzügig angelegt, trocken und vor Zugluft geschützt sein.

Fromage affiné: Bezeichnet einen gereiften Käse.

Fromage fermier: Handwerklich erzeugte Käsesorten, die direkt auf dem Bauernhof aus der dort gemolkenen Rohmilch einer Herde hergestellt werden.

Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. (französisch: Appellation d'Origine Protégée – AOP): Produkte erhalten dieses Siegel, wenn die Milcherzeugung und die Herstellung der Käse in einem geografisch festgelegten Gebiet erfolgen, die Herstellung und Reifung nach vorgegebenen Produktionsbedingungen verlaufen, die Einhaltung typischer Merkmale sowie erstklassiger Qualität realisiert wird und eine strenge Überwachung durch die Kontrollkommissionen erfolgt.

Lait cru (Rohmilch): Milch, die neben der Kühlung auf dem Bauernhof keinem anderen Verfahren zur Haltbarmachung unterzogen wurde.

Pur chèvre: Bezeichnet Käse, der ausschließlich aus Ziegenmilch hergestellt wurde. 95 Prozent der französischen Ziegenkäse tragen diese Bezeichnung und bestehen somit zu einhundert Prozent aus Ziegenmilch.

Salage (Salzen): Es gibt verschiedene Verfahren, um Ziegenkäse zu salzen. Das Salz kann einfach auf den geformten Käse gestreut werden. Alternativ kann der Käsebruch direkt „in der Masse" gesalzen werden. In diesem Fall wird das Salz in der Knetmaschine vorsichtig untergerührt. Es verstärkt den besonderen Geschmack der Ziegenmilch und wirkt außerdem der Vermehrung von Mikroorganismen entgegen.

Traite (Melken): Wie die Kühe werden die Ziegen mit einer Melkmaschine gemolken. Die Milch wird in Zitzenbechern gesammelt und dann über Milchleitungen aus Edelstahl direkt in einen Sammelbehälter geleitet, wo sie bis zur Abholung durch die Molkerei sehr schnell auf drei bis vier Grad heruntergekühlt wird. Bei handwerklich erzeugtem Käse wird die Milch direkt nach dem Melken verarbeitet.

Weitere Informationen unter www.viveleziegenkaese.de