

Silomilch vs. Heumilch in der Käsefabrikation

„Aus Silomilch kann man keinen Käse machen!“

Dieser Irrglaube besteht in vielen Köpfen – auch bei verschiedenen Milchproduzenten!

Diese Aussage stimmt aber so nicht ganz!

Das Problem dabei sind die Buttersäurebakterien.

Aber von vorne:

Silage oder umgangssprachlich „Silofutter“ nennt man Futtermittel, welches durch eine Milchsäuregärung haltbar gemacht wurde. So z.B. Grassilage, Maissilage etc. Durch die Vergärung des Grases zu Silage, werden die darin enthaltenen Buttersäurebakterien stark angereichert.

Buttersäurebakterien kommen natürlicherweise im Boden, See- und Flusswasser vor. Sie reichern sich unter Luftabschluss, in Gegenwart von Feuchtigkeit und organischem Material an. Wie gelangen nun aber diese Bakterien in die Milch?

Durch die Aufnahme dieser Bakterien über das Futter gelangen sie in den Verdauungstrakt der Kuh / Ziege / Schaf und über den Kot in den „Mist“. Wenn nun die Melkhygiene nicht einwandfrei eingehalten wird, oder durch angereicherte Stallluft, gelangen die Bakterien danach in die Milch.

Kann man nun aber mit dieser Milch Käse produzieren? Ja und Nein!

Frisch- und Weichkäse lassen sich problemlos aus Silomilch herstellen. Dies aus dem Grund, da in diesen Produkten der pH-Wert tiefer liegt, die Produkte gar nicht oder nur kurz gereift werden und danach kühl gelagert werden und weil sie konsumiert sind, bevor sich die Buttersäurebakterien nach ca. 6 Wochen die richtigen Bedingungen hätten, um sich vermehren zu können.



Quelle: <https://www.fml-schweiz.ch/pdf/Buttersaurebakterien1.pdf>

Für alle länger gereiften Käse, wie Halbhart-, Hart- und Extrahartkäse gilt das nicht. Hier verursachen die Buttersäurebakterien eine sogenannte Spätblähung oder Buttersäuregärung. Die Buttersäurebakterien vergären dabei Milchsäure zu Wasserstoffgas und Buttersäure. Es entstehen dadurch grosse Löcher, der Käse bläht sich und es entsteht ein unangenehmer Geschmack. Der Käse ist ungeniessbar und muss entsorgt werden!

Mit aufwändigen technischen Anlagen ist es möglich, diese Bakterien aus der Milch zu entfernen oder herauszufiltern. Solche Baktofugen oder Mikrofiltrationsanlagen findet man jedoch meist nur in grossen gewerblichen oder



Quelle: <https://www.ballensilage.com/silage-fuer-rinder/>

industriellen Betrieben, da die Anschaffung teuer und die Handhabung anspruchsvoll ist. Nach solchen Verfahren kann jedoch auch Silomilch zu länger gereiftem Käse verarbeitet werden.

In der Schweiz werden alle traditionellen Käsesorten wie Emmentaler, Sbrinz, Gruyère, Tête de Moine etc. aus silofreier Milch hergestellt.

Ist nun Silomilch schlecht? – Nein!

Ob der Laie geschmacklich anhand der Milch unterscheiden kann ob Silo gefüttert wurde oder nicht, ist umstritten.

Fakt ist jedoch, dass Milchproduktionsbetriebe teilweise auf Silofütterung angewiesen sind. Dies etwa wegen der Lage oder der Betriebsausrichtung.

Ob eine Käserei also Silomilch verarbeitet oder nicht, liegt am Produkt, das hergestellt wird und an der Philosophie des Käasers!

In dem Sinne – En Guete!



Text: Elisabeth Stirnemann