



Käse – eine kleine Kultur- geschichte



Seit rund zehntausend Jahren vor unserer Zeitrechnung kennt man Käse. Das vielseitige Milchprodukt prägte die Entstehung von Siedlungsräumen und Kulturlandschaften. Heute gehört es – zumindest in der westlichen Hemisphäre – zu den wichtigsten kulinarischen Bereicherungen.

Sprichwörter und Redensarten gehören zum kulturellen Gedächtnis einer Gesellschaft. Neben ihrer Funktion, sinnstiftende Erkenntnisse weiterzureichen, belegen sie, wie stark beispielsweise auch ein Kulturprodukt seit Jahrtausenden in unseren Alltag integriert ist. Was den Käse betrifft, sind vom ‚Dreikäsehoch‘ bis zu Sinnsprüchen wie ‚Den besten Käse benagen die Mäuse zuerst‘ oder ‚Aus fremdem Käse ist’s leicht, dicke Streifen schneiden‘ viele Redensarten geläufig. ‚Red keinen Käse‘ oder ‚Da war der Käse klar‘ sind Sprichwörter, die bis heute in unserem Sprachschatz verankert sind. Das gesunde Milchprodukt hat Geschichte. Während es in den Küchen Afrikas, Südamerikas und Asiens eine unbedeutende Rolle spielt und in China eher als verdorbene Milch gesehen wird, steht der Käse in den westlichen Kulturkreisen für eine kulinarische Bereicherung.

Eine zufällige Entdeckung

Seit rund zehntausend Jahren vor unserer Zeitrechnung kennt man Käse. Neben Brot, Wein und Bier beeinflusst er nicht nur seit Jahrtausenden unsere Essgewohnheiten, sondern prägt ebenso die Entstehung von Siedlungsräumen und die Gestaltung von Kulturlandschaften.

Wie so häufig in der Geschichte von Lebens- und Genussmitteln geht die Entdeckung des Käses auf einen Zufall zurück. Milch, die man in Tontöpfen aufbewahrte, wurde sauer und nach einigen Tagen schließlich dickflüssig. Unter dem Einfluss von Wärme und Luft bildeten sich Milchsäurebakterien. Der erste Sauermilchkäse war entstanden. Eine weitere Sorte wurde unbeabsichtigt von Schafhirten produziert. Während sie ihre Tagesration an Milch in Schafsmägen trans-

Ausgezeichnete Lagerfähigkeit: Gereifte Käselaike





*Hier fand man erste bildliche Darstellungen der Käseproduktion:
Tempel von Ur im Zweistromland*

portierten, verwandelte sich die Flüssigkeit durch Reste des Verdauungsferments, durch den Einfluss von Wärme und die ständige Bewegung in einen festen Kloß. Der erste Labkäse stand zur Verkostung bereit.

Im Prinzip gibt es Käse, seit Menschen Säugetiere domestiziert haben und Kühe, Schafe und Ziegen zur Erzeugung von Milch und Fleisch nutzen. In der Mittelsteinzeit, etwa zwischen dem 10. und 8. Jahrtausend vor Christus konnte man erstmals über größere Mengen tierischer Milch verfügen. Hier liegen die Ursprünge der Käseherstellung, die über die nachfolgenden Epochen an unterschiedlichen Orten und unabhängig voneinander weiter entwickelt und verfeinert wurde. Erst später verbreiteten sich Herstellungsrezepte über weitere Entfernungen und konnten überliefert werden.

Die ältesten bildlichen Darstellungen datieren um die Zeit des 6. Jahrtausends vor Christus. Am Tempelfries von Ur, der Hauptstadt der Sumerer im Zweistromland, fand man Abbildungen von Menschen, die Tiere melken und Käse herstellen. Das lagerfähige Lebensmittel bereicherte das Speisenangebot, war leicht zu transportieren und half, das bisweilen knappe Sortiment an Nahrung über längere Zeiträume zu sichern. Ebenfalls aus vorgeschichtlicher Zeit dürfte die Entdeckung des Edelschimmels stammen, der im Gegensatz zu ungenießbarem, verdorbenem Käse den Geschmack des Milchprodukts verbesserte. Eine gezielte Herstellung von Schimmelpilzkäse war damals vermutlich noch nicht möglich.

In Nordafrika, Ägypten, dem Schwarzmeerraum, in Mesopotamien und Kleinasien entwickelte sich um 5000 vor Christus bereits ein erhebliches Wissen um die Kunst der Käseherstellung.

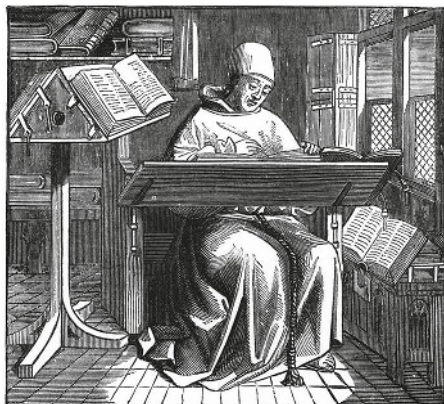


Grundnahrungsmittel lange vor unserer Zeit: Weintrauben und Käse

Käse in Homers Odyssee

Griechen schätzten den Genuss von Käse, der zur begehrten Handelsware taugte und als Opfergabe genutzt wurde. In seiner Odyssee, die im 8. Jahrhundert vor Christus schriftlich dargelegt wurde, berichtet Homer von der stärkenden Wirkung des Käses. Eine wissenschaftliche Abhandlung über die Weiterverarbeitung von Milch findet sich in den Pragmatien von Aristoteles.

Im Römischen Reich wurde die Kunst der Käseerei weiter differenziert und verfeinert, man kannte bereits gesalzene und ungesalzene, weiche und harte Käsesorten. Käse gehörte zum Proviant der Legionäre und wurde in vielen Rezepten und Backwaren weiterverarbeitet. Kaiser Diokletian ließ um 300 nach Christus eine Höchstpreisverordnung für Käse erstellen, die auch Qualitätsanforderungen festlegte. Milch und Molke nutzte man als Haut- und Haarpflegemittel und als gesundheitsfördernde Nahrung. Durch die Expansion des Römischen Reichs verbreitete sich die Käsekultur in den einzelnen Provinzen und eine Vielfalt an Sorten entstand.



Rezepturen für die Nachwelt