

VERORDNUNG (EWG) NR. 2081/92
ANTRAG AUF EINTRAGUNG: Artikel 5() Artikel 17 (X)

g.U. (X) g.g.A. ()
Nationales Kennzeichen:

1. Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:

Bezeichnung: Bundesministerium der Justiz
Heinemannstraße 6
53170 Bonn.
Telefon: 0228/58-0; Fax: 0228/58-4525

2. Antragstellende Vereinigung:

a) Bezeichnung: Verband der Deutschen Milchwirtschaft
b) Anschrift: Meckenheimer Allee 137

53115 Bonn

c) Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) Andere ()

3. Name des Erzeugnisses: **Odenwälder Frühstückskäse**

4. Art des Erzeugnisses: (lt. Liste), Käse (Nr.)
Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch

5. Beschreibung des Erzeugnisses (Zusammenfassung der Angaben gemäß Artikel 4 (2))

a) Name: Odenwälder Frühstückskäse

b) Beschreibung: Weichkäse in zylindrischer Form, mit geschmierter, bräunlich-gelber Rinde und elfenbeinfarbigem bis gelblichem, geschmeidigem Teig. Die Milch wird in der Region „Hessischer Odenwald“ gewonnenen. Der Geschmack ist würzig bis pikant. Als Lab wird nur Kälbermagenlab verwendet.

Form und Gewicht: Zylinder mit einem Herstellungsgewicht von 100 g, geschmeidige Haut, ohne Rinde, Geruch würzig bis pikant, kräftiger Geschmack

Lochung: geschlossener, geschmeidiger Teig mit vereinzelter Bruchlochung

Fettgehalt: mindestens 10 % in der Trockenmasse;

Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen: mindestens 31%, höchstens 42 %

c) Geographisches Gebiet: nach Käseverordnung in der Fassung vom 20.12.1993
Landkreise Bergstraße und Odenwald

d) Ursprungsnachweis: Traditionelles Erzeugnis aus dem südlichen Teil des Hessischen Odenwaldes. Urkunden aus dem 18. Jahrhundert belegen, daß von den Odenwälder Bauern Käse als Bestandteil des Pachtzinses an die jeweiligen Lehnsherren geliefert wurde.

- e) Gewinnungsverfahren: Die Herstellung erfolgt ausschließlich aus pasteurisierter Käseemilch, die im Herstellungsgebiet gewonnen wird. Reifung mit Gelb- oder Rotschmierbakterien (B.Linens)
- Kesselmilchbereitung: Nach Entrahmung und Pasteurisierung bei 72° C wird die Milch auf eine Temperatur von 34° C abgekühlt, in Käsewannen gefüllt und mit 2 % Säureweckerzugabe bis zu einem Säuregrad von 7,5 vorgereift. Danach erfolgt die Zugabe von natürlichem Kälbermagenlab (18 ml Labextrakt der Stärke 1: 15.000).
 - Bruchbereitung: Die dickgelegte Milch wird nach ca. 60 Minuten von Hand auf die richtige Konsistenz geprüft. Die Masse wird mit der Käseharfe in mehreren Abschnitten in 1,5 bis 2 cm große Würfel geschnitten. Aus dem entstandenen Käsebruch läuft die Molke ab. Durch mehrfaches Umrühren wird dieser Prozeß beschleunigt.
 - Füllen der Formen: Der Käsebruch wird ohne Bruchwaschen mit großer Sorgfalt von Hand in vorgewärmte Formen geschöpft.
 - Wenden der Käse: Nach einer Standzeit von 30 Minuten werden die Käse gewendet. Weitere Wendungen erfolgen nach einem Stand von 30, 60 und 120 Minuten. Die Molkenabgabe ist nach ca. 6 Stunden abgeschlossen.
 - Salzen: Der Käse wird anschließend für 2 Stunden in eine 18° C warme 20 %ige NaCl-Lösung gelegt. Dies ist zur Bildung der Haut notwendig und trägt zur Geschmacks- und Aromabildung bei.
 - Vorreifen: Im Vorreiferaum vollzieht sich innerhalb der nächsten 24 Stunden bei 20° C die Hefebildung auf der Oberfläche, die die Entsäuerung der Käsoberfläche, als Voraussetzung für die Tätigkeit der eigentlichen Reifeorganismen (Brevibakterium lienens) schafft.
 - Reifen: Nach zwei bis drei Tagen, wenn die Käse bereits leicht schmierig geworden sind, wird innerhalb der verbleibenden Reifezeit ca. 4 - 5 mal geschmiert und gewendet. Die Käse reifen in einem speziellen Reiferaum 14 Tage bei ca. 14° C und optimaler Luftfeuchtigkeit (90 % rel. Feuchte).
 - Maße und Gewichte: Das Herstellungsgewicht der Käse beträgt 100 g. Der Fettgehalt der Viertelfettstufe liegt mindestens bei 10, der der Fettstufe bei 45 Gewichtsprozent in der Trockenmasse. Der Gehalt an Trockenmasse in 100 Gewichtsteilen beträgt mindestens 31 %, höchstens jedoch 42 %. Die Ausbeute je 100 kg Milch beträgt ca. 9,5 - 10 kg Käse. Der reife Käse wird durch einschlagen in Alu-Papier-Verbundfolie bzw. Polypropylen-Flachfolie in Rollen zu 200 oder 500 gr. verkaufsfertig hergerichtet.

f) Zusammenhang mit geographischem Gebiet:

Das Herstellungsgebiet liegt im Naturpark Bergstraße-Odenwald. Auf den hängigen, zwischen 400 und 550 m Höhe liegenden Flächen mit mageren, sandigen Böden und Niederschlägen zwischen 900 und 1200 mm/Jahr sind außer durch die Forstwirtschaft kaum andere einträgliche Nutzungsmöglichkeiten als die Milchwirtschaft gegeben. Die artenreiche Futterbasis dieser Mittelgebirgslage verleiht dem Käse einen besonderen Geschmack.

Die Käsespezialität wird in dieser Machart sonst nirgendwo hergestellt

g) Kontrolleinrichtung:

Name:

Hessisches Landesamt für Regionalentwicklung
und Landwirtschaft

Außenstelle Wetzlar,

Anschrift:

Frankfurter Straße 69
35578 Wetzlar

h) Etikettierung:

Gemäß der allgemeinen Bestimmungen mit der
Bezeichnung nach Anlage I b der Käseverordnung

i) einzelstaatliche Rechtsvorschriften (ggfs.):

§§ 8, 14 Abs. 2 Nr. 1 Buchstabe a Käseverordnung sowie
allgemeine Vorschriften der Käseverordnung

VON DER KOMMISSION AUSZUFÜLLEN

Aktenzeichen EG: 6/DE/462/26.01.94

Eingang des vollständigen Antrags bei der EG: 20.12.97