

Sajtkészítés Ausztriában

Copyright: Käserei Plangger



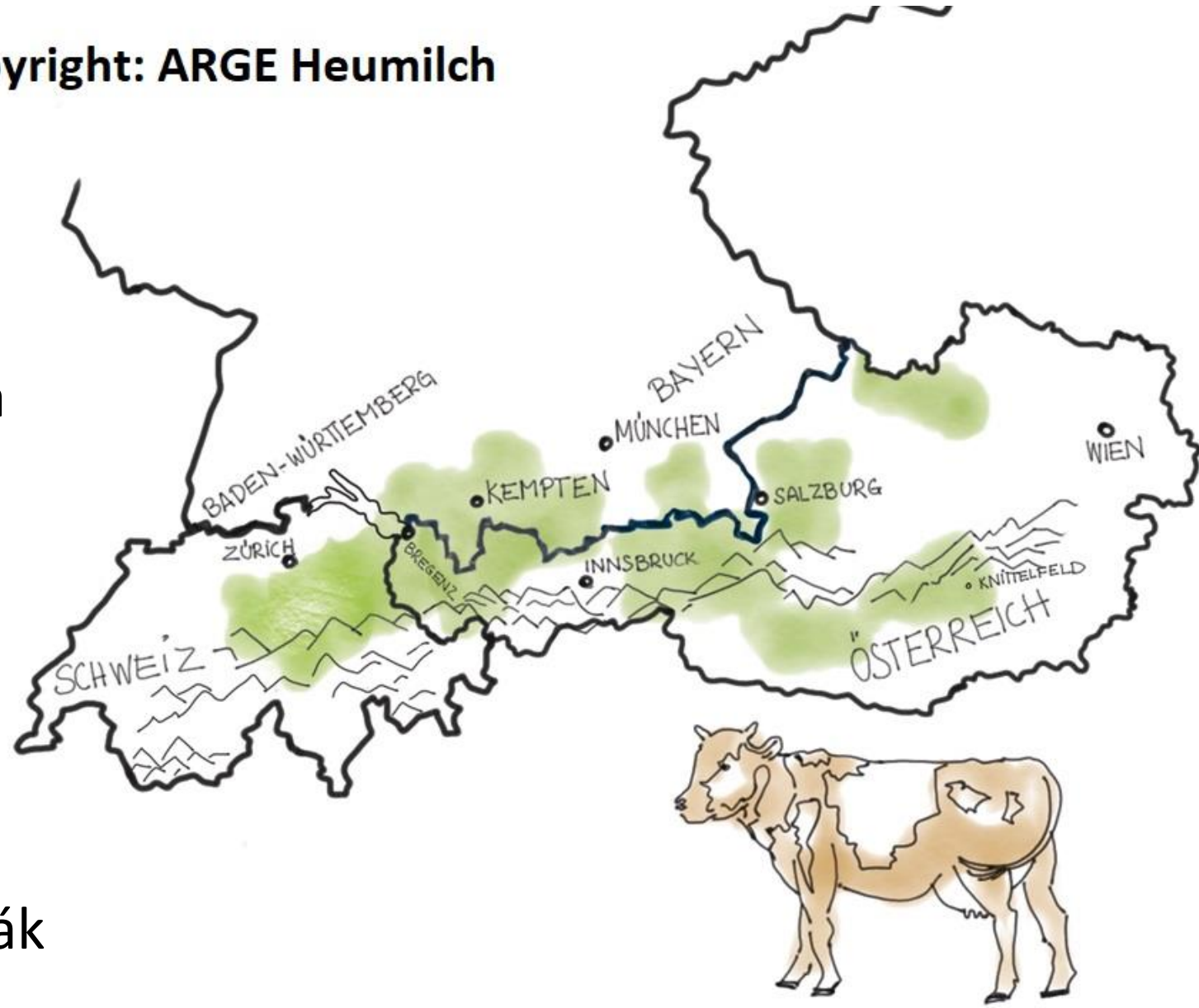
Elek Szabolcs – közgazdász, sajtüzemi szakember

- Wales – Teifi Cheese – Sajtinas, sajtkészítő, affineur, üzemvezető
- Ausztria – Käserei Plangger – Minőség biztosítási vezető és sajtkészítő
- Ausztria – Schlickeralm – Alpesi sajtkészítő
- Ausztria – Arge Heumilch - Minőségbiztosítási ellenőr és sajtüzemi szaktanácsadó
- Magyarország – Palócteje – Tejüzem vezető
- Magyarország – Teleky kézműves sajtok – Sajtkészítő, affineur
- Magyarország – Breier Farm – Sajtüzem vezető

Ausztriai sajt készítés – mi is az a szénatej? I.

Copyright: ARGE Heumilch

- (Heumilch) Ausztria, Németország, Svájc, Olaszország
- Azért hozták létre ezt a minősítést, hogy főleg az érlelt sajtak való tejet megkülönböztessék a silóval etetett tehének tejétől és a gazdákat prémium árral jutalmazza/támogassák



Ausztriai sajtkészítés – mi is az a szénatej? II.

- Olyan tejet hívunk szénatejnek, amely megfelel az (EU) Nr. 304/2016 Heumilch g.t.S. – rendeletének:
- Mit nem lehet felhasználni:
 - Génmódosított állat teje vagy génmódosított takarmány
 - Siló vagy más erjesztett takarmány
 - Az élelmiszerfeldolgozásból visszamaradó melléktermékek felhasználása nem megengedett (kivéve a cukor készítésből visszamaradó melász)
 - Nem szabad a bálákat műanyag fóliával tárolni
 - A nedves vagy erjedt széna
 - Állati eredetű takarmány (tej, savó, stb.)
 - Kerti hulladék, lehullott gyümölcsök, krumpli
 - Európán kívüli takarmány

Ausztriai sajt készítés – mi is az a szénatej? III.

- Megengedett takarmányok:
 - Főleg friss füvek és gyógynövények a legelési szezon alatt és száraz széna télen
 - Egyéb takarmánynövények mint (friss repce, kukorica, rozs, fehérrepa, széna, lucerna, korpa, búza, árpa, tritikálé, takarmányborsó, olajos magvak, csillagfürt, ... stb.) pellet és száraz feldolgozásból visszamaradt melléktermékek formájában is
 - A tömegtakarmány aránya az éves mennyiség 75% -a kell, hogy legyen száraztömegre vetítve
- Továbbá szabályozzák a felhasználható vegyszerek típusait és az állatjólét feltételeit (legelőn tartás min. ideje, istálló körülmények, gyógyszerek használata, stb.)

Szénatej előnyei:

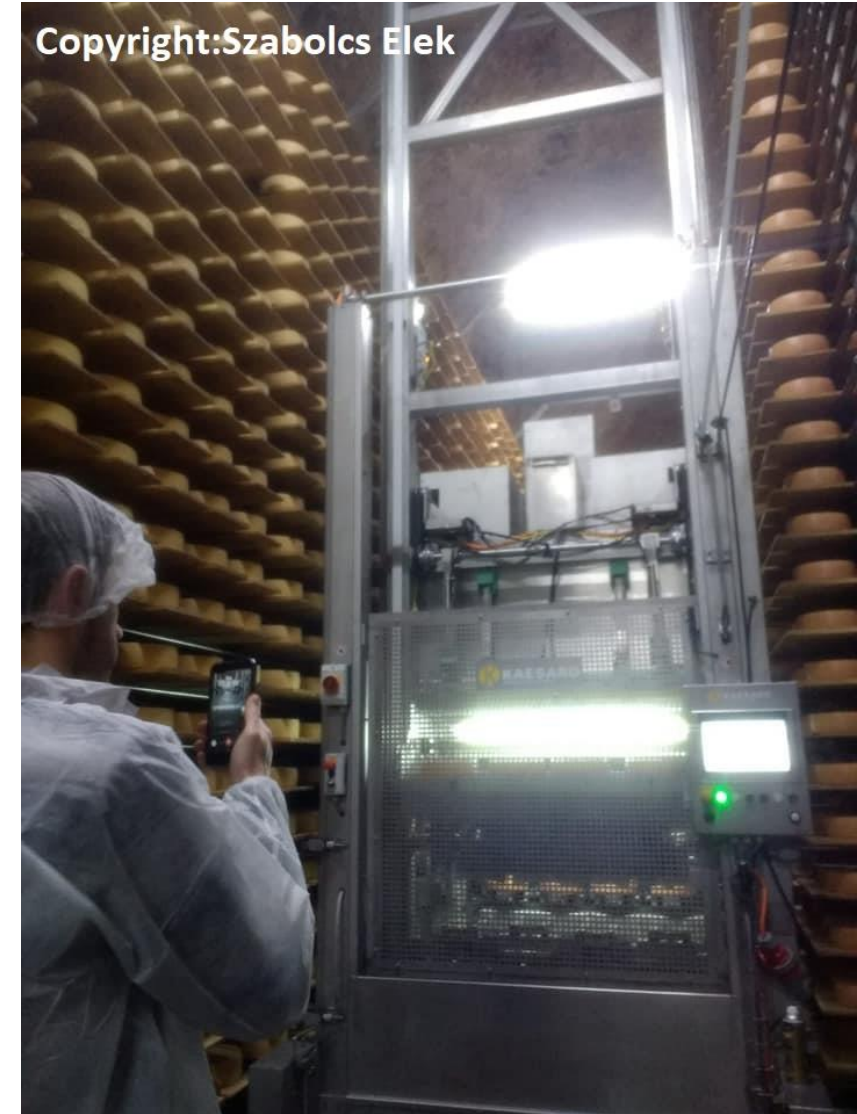
- vajsavas erjedés elkerülése,
- jobb íz és illat,
- tisztább tej,
- állatjólét és egészség,
- fenntartható gazdálkodás,
- prémium ár



Mi is az igazi hegyi sajt (Bergkäse) I.

- Maga a hegyi sajt elnevezés nincs oltalom alatt, csak a különböző régiók hegyi sajtjai vannak védve, mint pl. Tiroli Bergkäse g.U., Voralbergi Bergkäse g.U., Alpgau Bergkäse g.U., stb. g.U.= geschützte Ursprung – védett eredetet jelent
- Valójában, ha a technológiát és az alapanyagot nézzük, akkor az igazi hegyi sajt fogalomba az összes alpesi nagy kemény sajt beletartozik (Comté, Gruyere, Bergkäse, stb.). Alapvető hasonlóság mind között, a széna-nyerstej használata, technológiai jellegzetességek pl. a brennen – magyarul az alvadék égetése (50C fok felett), általában 10-30kg+ méret és a természetes kéreg mosása. De ettől függetlenül félkemény és lágy sajtokat is hívnak hegyi sajtoknak, tehát nincs egyértelmű szabályozás, hogy csak kemény sajtok lehetnek hegyi sajtok.
- Alapvetően nincs megszabva, hogy milyen tengerszint feletti magasságon kell készülnie a sajtoknak, inkább a régió van megadva az eredet védettségénél, tehát pl. a völgyekben készült sajtot is ugyanúgy lehet hegyi sajtnek hívni, mint a ténylegesen hegyen készültet.

Bergkäse érlelés – Felsenkeller és robotok



Bergkäse sajthibák



Alpesi sajtkészítés (Alp- vagy Almkäse)

- Alp vagy Almkäsének olyan sajtokat hívunk, amelyek a nyári szezonban a hegyen készülnek, legeltetett tehének nyers tejéből. Itt is inkább regionális védettségek (g.U.) vannak, mint tiroli, gailtali, berni stb.
- Itt általában kemény és félkemény sajtokról beszélünk, de az adott régió eredet védettsége adja meg a technológiai előírásokat. Pl. Közép Tirolban csak a nagy kemény sajtokat lehet Almkäsének hívni, míg nyugaton a kisebb hegyi üzemekben főleg kis 2-5kg-os sajtok készülnek. Alapvetően csak a széna nyerstej, állati oltó és a természetes kéreggel való érlelés a kitételek.

Alp és Almkäse I.



Alp és Almkäse II.

Copyright: Szabolcs Elek



Copyright: Szabolcs Elek

Copyright: Szabolcs Elek



Almkäse és Graukäse



Schlickeralm – éjszakai sajtkészítés

Copyright: Szabolcs Elek



Copyright: Szabolcs Elek



Schlickeralm: The good and the bad



Arge Heumilch – Minőségbiztosítás és tanácsadás

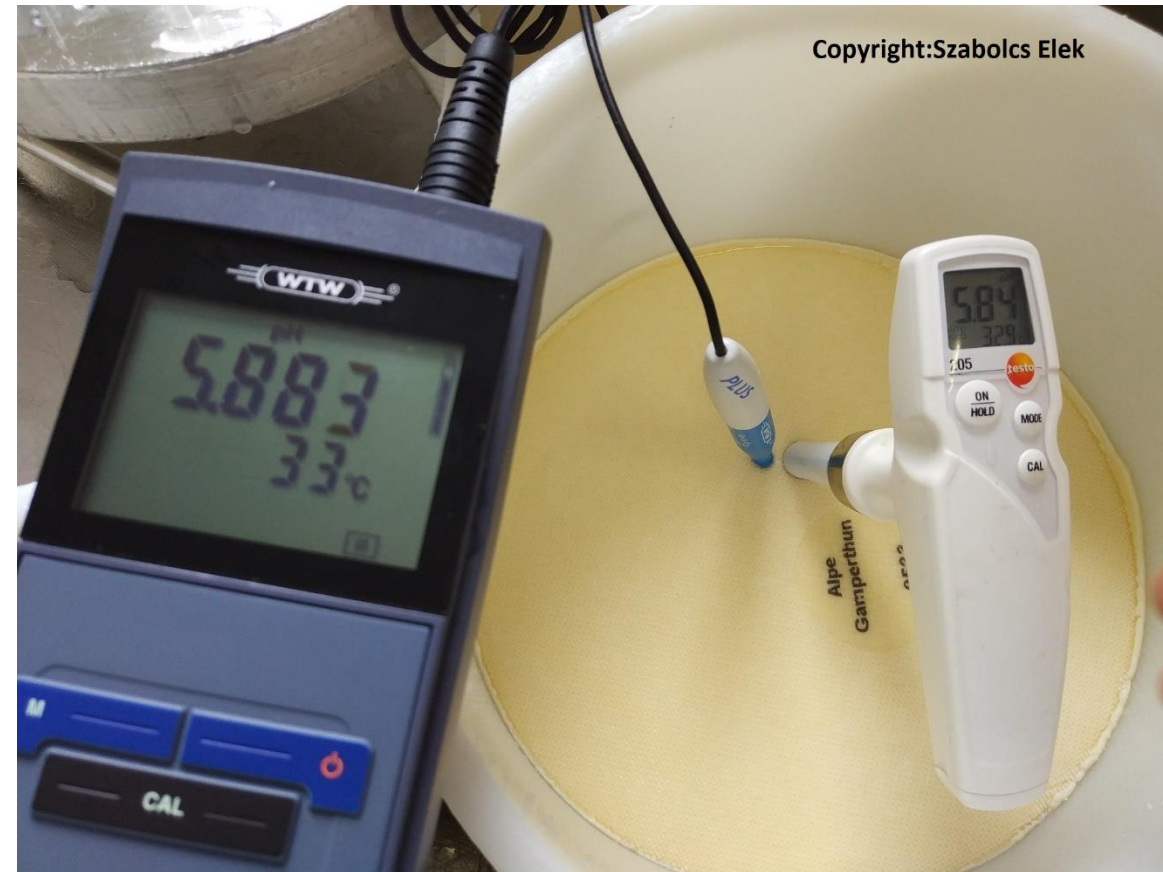


EINFACH URGUT.

- 8000+ Szénatejes gazdaság
- 80+Szénatejes üzem – ez a napi pár száz litertől egészen a napi 100 000l + os üzemig
- Ausztriában a teljes tejmennyiség 15%-a, Európában a 3%-a
- Feladatok és célok:
 - A hagyományos silómentes gazdálkodás fenntartása
 - A szénatejes gazdák, feldolgozó üzemek és értékesítők támogatása – tanácsadással és ellenőrzéssel
 - Az értékteremtés és növekedés támogatása az összes partner számára
 - A fogyasztók felé a szénatejes magas minőségű termékek előnyeinek kommunikálása, reklámozása: íz, egészség, fenntarthatóság

Arge Heumilch: tanácsadás és ellenőrzés

- Nem voltunk hivatalos egészségügyi ellenőrök, de a cél, hogy az összes partnernél magas minőségű, egészséges, biztonságos termékek készüljenek és ezt rendszeres látogatásokkal kell támogatni (sajtkészítés technológiájának végignézése, higiéniai ellenőrzések, dokumentáció átvizsgálása)
- Felkészítettük az üzemeket hivatalos ellenőrzésekre és a termékek minőségét vizsgáltuk, javaslatokat tettünk (higiénia, technológia, dokumentáció stb.)
- Én körülbelül 40-50 kis és egészen nagy üzemet látogattam és támogattam az évek során.



Linkek:

- Arge Heumilch: <https://www.heumilch.com/>
- Szabályozás: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014XC0930\(01\)&from=MT](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014XC0930(01)&from=MT)
- Minőségi széna előállítása szárítással: https://www.infothek-biomasse.ch/images//135_2009_ART_Qualitaetsheu_Belueftung.pdf
- Szénatej előnyei:
- <https://www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/vorteile-von-heumilch.pdf>
- <https://www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/fettsaeurespektrum-von-heumilch.pdf>
- <https://www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/einfluss-der-silage-auf-die-milch.pdf>
- <https://www.heumilch.com/wp-content/uploads/2021/07/einfluss-der-fuetterung-auf-den-geschmack.pdf>