

Ratzenhofen I-4982

EX: Ja, und von was kriegt denn der Käse seinen verschiedenen Geschmack?

GP: Ja, mein, also durch das Behandeln, ja. Sonst kommt, kommt, gibt es da nichts Hineingemischtes. Da kommt nichts dazu. Bloß durch das Behandeln und durch das Salz, nicht wahr. Da wird der, kriegt der den Geschmack. Und dann gibt es doch, wenn er einmal so weit und gut behandelt ist, dann wird er saftig, nicht. Dann ist er gut reif, ja, ja, ja. Aber heute ist das ganz anders mit der, äh, nicht, heute mit den Ölfeuerungen, das ist doch eine Bagatelle, heute. Da gegen das Früher, (wie) es früher gewesen ist, so, weil da hat man viel mehr Arbeit gehabt. Und (da)nach hat man noch, äh, wenn der Käse haußen gewesen ist, dann ist - da hat man zuerst einen Vorbruch gemacht. Also das ist ein, äh, der wird unter den Rahm gemischt, (da)nach wird es Bu-, (da)nach wird Butter gemacht, ja. Und dann hat man noch früher noch Schotten¹ gemacht, nicht. Das ist also so, will ich sagen, ein Fu-, man hat ihn auch viel selber gegessen. Aber er ist sonst ein Hühnerfutter.

¹ Schotten: Molkenkäse, die beim Käsekochen ausgeschiedene bröckelige Masse