Harzkäse-Zange

Museumshof "Ernst Koch" - Inventarnummer: WF II

Diese Harzkäse-Zange (lange Form) vom Typ "GNOM" wurde in der von 1888 bis 1938 bestehenden "Harzkäserei" von Ernst Schildknecht zur Herstellung des traditionellen "Harzkäses" (nicht zu verwechseln mit dem ebenfalls regionaltypischen "Harzer Käse") verwendet.

Der ausgeflockte Quark, den man aus kuhwarmer Rohmilch ohne den Zusatz fremder Bakterienkulturen herstellt, wurde dabei in den Zangenkopf eingefüllt und mit diesem in Form gepresst, wobei überschüssiges Wasser durch die Löcher im Zangenkopf entweichen konnte. Das Ergebnis war der in Form gebrachte Harzkäse, der anschließend bis zur Reife eingelagert wurde.



Detailansicht vom Kopf einer Harzkäse-Zange



Detailansicht mit Typbezeichnung "GNOM"



Gesamtansicht einer Harzkäse-Zange (lange Form)