

 <p>Museum Europäischer Kulturen, Staatliche Museen zu Berlin / Fotograf unbekannt [CC BY-NC-SA]</p>	<p>Objekt: Käseform</p> <p>Museum: Museum Europäischer Kulturen Arnimallee 25 14195 Berlin 030 / 266426802 mek@smb.spk-berlin.de</p> <p>Inventarnummer: II C 1101</p>
---	---

Beschreibung

Form für Rentierkäse; Rund-Spanschachtel.

Die Käseherstellung war für die Sámi eine Methode, die große Menge an Milch, welche die Rentiere während der Sommermonate produzierten, auch für den Winter zu konservieren. Sollte der Käse später verkauft werden, konnte der Käse mit einem schöneren Muster einen höheren Preis erzielen. Der Käse wurde im Rauchabzug der Kåta getrocknet und geräuchert.

Traditionell isst man in Sápmi Käse gerne zum Kaffee (Kaffeekäse).

Erwerbungsart: Inari, Finnland

Sammler: Konietzko, Julius

Grunddaten

Material/Technik: Holz, Spanholz

Maße:

Ereignisse

Hergestellt	wann	Vor 1912
	wer	Samen (Volk)
	wo	Sápmi