

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7	3.3.8 Abtropftische	53
		3.3.9 Pressen	54
1 Einführung	9	4 Der Reifungsraum	56
1.1 Gewerbe oder Landwirtschaft	9	4.1 Bauliche Gestaltung des Reifungsraumes	56
1.2 Auswirkungen einer Ausgliederung als Gewerbebetrieb ..	10	4.1.1 Bodenbelag	56
2 Die Käsereiplanung	13	4.1.2 Abfluss	57
2.1 Rechtslage	13	4.1.3 Wandbeschaffenheit	57
2.2 Markt	14	4.1.4 Deckenbeschaffenheit	58
2.3 Wirtschaftlichkeit	17	4.1.5 Türen	58
2.4 Rohstoffqualität	17	4.1.6 Fenster	58
2.5 Personal	18	4.2 Technische Einrichtungen des Reifungsraumes	58
3 Die Käserei	20	4.2.1 Käsetransport zum Reifungsraum	58
3.1 Raumgliederung	20	4.2.2 Salzen der Käse	59
3.1.1 Standortwahl	20	4.2.3 Käselagerung	61
3.1.2 Raumaufteilung	21	4.2.4 Käsepflege	65
3.2 Bauliche Gestaltung der Verarbeitungsräume	24	4.2.5 Steuerung des Reifeclimas ..	65
3.2.1 Bodenbelag	24	5 Die Käseherstellung	67
3.2.2 Bodenabfluss	27	5.1 Rohstoff Milch	67
3.2.3 Wandbeschaffenheit	27	5.1.1 Zusammensetzung der Milch	67
3.2.4 Deckenbeschaffenheit	28	5.1.2 Käsereimilch	67
3.2.5 Türen	30	5.2 Hilfsstoffe	73
3.2.6 Fenster	30	5.2.1 Kulturen	73
3.2.7 Be- und Entlüftung	31	5.2.2 Gerinnungsenzyme	79
3.2.8 Heizung	33	5.2.3 Andere Zusatzstoffe	80
3.2.9 Beleuchtung	34	5.3 Dicklegung der Milch	81
3.2.10 Technische Leitungen	34	5.3.1 Säuregerinnung	81
3.3 Technische Einrichtungen der Verarbeitungsräume	35	5.3.2 Labgerinnung	81
3.3.1 Einrichtungen zum Transport der Milch	37	5.3.3 Beurteilung der Festigkeit der Gallerte	83
3.3.2 Einrichtungen zur Kühlung der Milch	39	5.4 Bruchbearbeitung	84
3.3.3 Einrichtungen zur Reinigung der Milch	40	5.4.1 Schneiden	85
3.3.4 Einrichtungen zur Entrahmung der Milch	41	5.4.2 Rühren des Bruch-Molke-Gemisches	86
3.3.5 Einrichtungen zur Wärmebehandlung der Milch	42	5.4.3 Waschen des Bruches	86
3.3.6 Käswannen, -kessel	44	5.4.4 Nachwärmnen des Bruches ..	87
3.3.7 Abfüllverfahren und Käseformen	49	5.4.5 Abfüllen des Bruches	87
		5.4.6 Abtropfen, Wenden, Pressen ..	89
		5.5 Salzen	90
		5.5.1 Einfluss des Salzens auf den Käse	90

5.5.2	Verschiedene Möglichkeiten des Salzens	91	8.3	Ricotta	144
5.6	Abtrocknen der Oberfläche ..	93	8.4	Mozarella	146
5.7	Käsereifung	94	8.5	Typ „Feta“	148
5.7.1	Chemische Vorgänge bei der Reifung	94	8.6	Traditioneller Camembert aus Rohmilch	150
5.7.2	Reifungsbedingungen	96	8.7	Camembert	152
5.7.3	Führung der Reifung	97	8.8	Typ „Munster“	154
5.8	Verpacken des Käses	100	8.9	Romadur	156
6	Die Qualitätssicherung	101	8.10	Der Edle von Dannwisch	158
6.1	Endproduktkontrolle	103	8.11	Gorgonzola	160
6.1.1	sensorische Prüfung	103	8.12	Taleggio	162
6.1.2	Mikrobiologische Prüfung ..	103	8.13	Reblochon	164
6.1.3	Vorgehensweise bei der Fehlersuche	106	8.14	Heggelbacher Schibli	166
6.2	Prozesskontrolle	107	8.15	Typ „Saint Nectaire“	168
6.2.1	Vorgehensweise bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes	107	8.16	Raclette	170
6.3	Basishygiene	115	8.17	Dattenfelder Möhrenlaibchen	172
6.3.1	Personalhygiene	115	8.18	Hohenheimer Trappistenkäse	174
6.3.2	Rohstoffhygiene	117	8.19	Bollheimer Hofgouda	176
6.3.3	Raumhygiene	118	8.20	Butendieker Rauch	178
6.3.4	Gerätehygiene	120	8.21	Leidener Bauernkäse	180
6.4	Dokumentation	122	8.22	Asiago	182
6.4.1	Dokumentation der Endproduktkontrolle	123	8.23	Andeerer Gourmet (Bündner Bergkäse)	184
6.4.2	Dokumentation der Prozesskontrolle	124	8.24	Nieheimer Käse	186
6.4.3	Dokumentation der Personalhygiene	125	8.25	Harzer Käse	187
6.4.4	Dokumentation der Rohstoffhygiene	126	8.26	Kochkäse	189
6.4.5	Dokumentation der Raum- und Gerätehygiene	126	8.27	Typ „Roquefort“	191
7	Die Wirtschaftlichkeit	127	8.28	Typ „Pecorino“	193
7.1	Deckungsbeitrag	130	8.29	Hallertauer Ziegentopfen ..	195
7.1.1	Marktleistung	130	8.30	Gereifter Ziegenfrischkäse ..	197
7.1.2	Variable Kosten	131	8.31	Ziegencamembert	198
7.2	Personalkosten	132	8.32	Ziechengouda	200
7.3	Festkosten	133	9	Die Käsefehler	202
Herstellung von Schnittkäse	136	9.1	Fehler der Gallerte	202	
Herstellung von Frischkäse	138	9.2	Fehler der Teigbeschaffenheit	204	
8	Die Käserezepturen	140	9.3	Fehler der Rinde	208
8.1	Butendieker Frischkäse	141	9.4	Fehler im Geruch und Geschmack	214
8.2	Gereifter Frischkäse (Kuhmilch)	142	9.5	Mikrobiologische Fehler ..	216
			10	Service	219
				Literaturtipps	219
				Literaturverzeichnis	221
				Sachregister	222
				Bildquellen	228