

# Inhaltsverzeichnis

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