

Präambel.....	3
Vorwort.....	5
1. Einleitung.....	9
2. Einführung in die Käsetechnologie.....	10
3. Übersicht zum Vorkommen von Käsefehlern.....	18
4. Käsequalität: Sensorische Standards und häufige Fehler – Ursachen und technologische Möglichkeiten für die Praxis.....	27
4.1 Hartkäse.....	27
4.1.1 Beschreibung von Hartkäse nach KäseV	27
4.1.2 Käsefehler Hartkäse, Ursachen und Abhilfen	28
4.1.2.1 Aussehen – Äußeres	28
4.1.2.2 Aussehen – Inneres.....	37
4.1.2.3 Geruch.....	51
4.1.2.4 Geschmack.....	56
4.1.2.5 Konsistenz	60
4.2 Schnittkäse, halbfester Schnittkäse	63
4.2.1 Beschreibung von Schnittkäse und halbfestem Schnittkäse nach KäseV	63
4.2.2 Käsefehler Schnittkäse, Ursachen und Abhilfen	66
4.2.2.1 Aussehen – Äußeres	66
4.2.2.2 Aussehen – Inneres.....	75
4.2.2.3 Geruch.....	84
4.2.2.4 Geschmack.....	88
4.2.2.5 Konsistenz	92
4.3 Edelpilzkäse	95
4.3.1 Beschreibung von Edelpilzkäse nach KäseV.....	95
4.3.2 Käsefehler Edelpilzkäse, Ursachen und Abhilfen	96
4.3.2.1 Aussehen – Äußeres	96
4.3.2.2 Aussehen – Inneres.....	98
4.3.2.3 Geruch.....	101
4.3.2.4 Geschmack.....	103
4.3.2.5 Konsistenz	106
4.4 Weichkäse	109
4.4.1 Beschreibung von Weichkäse nach KäseV	109
4.4.2 Käsefehler Weichkäse, Ursachen und Abhilfen	111
4.4.2.1 Aussehen – Äußeres	111
4.4.2.2 Aussehen – Inneres.....	121
4.4.2.3 Geruch.....	123
4.4.2.4 Geschmack.....	127
4.4.2.5 Konsistenz	129
4.5 Frischkäse.....	131
4.5.1 Beschreibung von Frischkäse nach KäseV	131
4.5.2 Käsefehler Frischkäse, Ursachen und Abhilfen	132
4.5.2.1 Aussehen.....	132
4.5.2.2 Gefüge	135
4.5.2.3 Geruch.....	139
4.5.2.4 Geschmack.....	146

4.6	Sauermilchquark.....	149
4.6.1	Beschreibung von Sauermilchquark	149
4.6.2	Käsefehler Sauermilchquark, Ursachen und Abhilfen.....	149
4.6.2.1	Aussehen.....	149
4.6.2.2	Gefüge	151
4.6.2.3	Geruch	154
4.6.2.4	Geschmack.....	158
4.7	Sauermilchkäse.....	161
4.7.1	Beschreibung von Sauermilchkäse nach KäseV	161
4.7.2	Käsefehler Sauermilchkäse, Ursachen und Abhilfen	162
4.7.2.1	Aussehen – Äußeres	162
4.7.2.2	Aussehen – Inneres.....	167
4.7.2.3	Geruch	170
4.7.2.4	Geschmack.....	173
4.7.2.5	Konsistenz	176
4.8	Pasta filata	179
4.8.1	Beschreibung von Pasta filata nach KäseV	179
4.8.2	Käsefehler Pasta filata, Ursachen und Abhilfen.....	180
4.8.2.1	Aussehen – Äußeres	180
4.8.2.2	Aussehen – Inneres.....	184
4.8.2.3	Geruch	187
4.8.2.4	Geschmack.....	191
4.8.2.5	Konsistenz	193
4.9	Kochkäse	197
4.9.1	Beschreibung von Kochkäse	197
4.9.2	Käsefehler Kochkäse, Ursachen und Abhilfen.....	197
4.9.2.1	Aussehen – Äußeres	197
4.9.2.2	Aussehen – Inneres.....	200
4.9.2.3	Geruch	202
4.9.2.4	Geschmack.....	205
4.9.2.5	Konsistenz	208
4.10	Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen.....	211
4.10.1	Beschreibung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen.....	211
4.10.2	Käsefehler Schmelzkäse, Ursachen und Abhilfen	212
4.10.2.1	Aussehen – Äußeres	212
4.10.2.2	Aussehen – Inneres.....	215
4.10.2.3	Geruch	218
4.10.2.4	Geschmack.....	222
4.10.2.5	Konsistenz	226
4.11	Geriebener und gestiftelter Käse.....	229
4.11.1	Beschreibung von geriebenem und gestifteltem Käse.....	229
4.11.2	Käsefehler geriebener und gestiftelter Käse, Ursachen und Abhilfen.....	229
4.11.2.1	Aussehen.....	229
4.11.2.2	Geruch und Geschmack	231
4.11.2.3	Konsistenz/ Textur.....	231
5.	Verzeichnisse	
5.1	Abkürzungsverzeichnis	233
5.2	Quellenverzeichnis	235
5.3	Stichwortverzeichnis.....	237
6.	Sponsorenportrait.....	247