

# INHALT

---

<b>Käse machen – immer etwas geheimnisvoll</b>	6	<b>Die Grundtechniken</b>	63
<b>Kostbarer Rohstoff Milch</b>	9	<b>1 Anwärmen</b>	64
<b>Hofgeschichte: Auf Hof HimP ganz nah am Tier</b>	10	<b>2 Kulturzugabe und Säuerung</b>	67
<b>Hofgeschichte: Regenerative Landwirtschaft in der Milchschäferei Amalia</b>	13	<b>3 Labzugabe und Dicklegung</b>	78
<b>Hofgeschichte: Feine Kost aus der Ziegerei</b>	16	<b>4 Prüfen der Gallerte</b>	82
<b>Exkurs: Wundersame Wiederkäuer</b>	18	<b>5 Schneiden des Bruchs</b>	86
<b>Die Milch – ohne sie gibt's keinen Käse</b>	20	<b>6 Rühren im richtigen Tempo</b>	92
<b>Die Qualität der Milch</b>	24	<b>7 Molke abschöpfen und Bruch waschen</b>	95
<b>Exkurs: Geniales Klee gras</b>	28	<b>8 Ausrühren und Bruch prüfen</b>	97
<b>Welche Milch ist für die Verarbeitung zu Hause geeignet?</b>	30	<b>9 Abfüllen</b>	101
<b>Die Hilfe der Natur beim Käsemachen</b>	36	<b>10 Abtropfen und Durchsäuern</b>	104
<b>Die Dicklegung der Milch</b>	39	<b>11 Wenden, wenden, wenden ...</b>	106
<b>Unverwechselbar: Die Eigenschaften einer Käsesorte</b>	45	<b>12 Pressen für festen Käseteig</b>	110
<b>Exkurs: Europas Käsetradition</b>	50	<b>13 Salzen</b>	113
<b>Milch, Kultur, Lab und Salz: von der Milch zum Käse</b>	53	<b>14 Reifung und Rindenbildung</b>	117
<b>Damit es Spaß macht: Einstieg in die Praxis</b>	54	<b>Raffinierte Zutaten-Variationen für Ihre Käseküche</b>	133
<b>Gerätschaften in der Käseküche</b>	56	<b>Exkurs: Hofkäsereien – die Kunst des Milchhandwerks</b>	138
		<b>Käsegeschichte: die Hügellma aus Kuhmilch</b>	140
		<b>Käsegeschichte: Roggen Blau, der Edelpilzkäse aus Schafmilch</b>	142
		<b>Käsegeschichte: das Goldstück aus Ziegenmilch</b>	144

<b>Die Rezepturen</b>	147	<b>22 Aschekäse</b>	238
<b>Bevor Sie anfangen</b>	148	<b>23 Weiß und Blau</b>	242
<b>Gruppe 1: Joghurt, Kefir und Buttermilch</b>	150	<b>24 Bleu de Cuisine – Blauschimmelkäse aus Schafmilch</b>	247
<b>1 Stichfester Joghurt</b>	152	<b>25 Mozzarella</b>	252
Variante: Joghurt mit Fruchtspiegel	154		
<b>2 Gerührter Joghurt</b>	156	<b>Gruppe 4: Schnitt- und Hartkäse</b>	260
<b>3 Abgetropfter Joghurt</b>	158	<b>26 Schnittkäse Nummer eins</b>	262
Variante: Abgetropfte Joghurt-törtchen	160	<b>27 Schnittkäse nach Art des Gouda</b>	267
<b>4 Kefir aus der Knolle</b>	161	<b>28 Möhrengouda</b>	272
Variante: Kefir-Frischkäse	164	<b>29 Schnittkäse nach Art des Tilsiter</b>	274
Variante: Milder Kefir	164	<b>30 Tomme</b>	280
<b>5 Butter und Buttermilch</b>	166	<b>31 Pecorino</b>	286
<b>Gruppe 2: Sauermilch, Quark und Frischkäse</b>	170	<b>32 Hartkäse</b>	292
<b>6 Dickmilch</b>	172	<b>Gruppe 5: Verschiedene Spezialkäse</b>	298
<b>7 Schwedenmilch</b>	175	<b>33 Paneer</b>	300
<b>8 Skyr</b>	178	<b>34 Ofenkäse</b>	304
<b>9 Quark</b>	181	<b>35 Bratkäse Pfannentaler</b>	308
<b>10 Schichtkäse</b>	184	<b>36 Grillkäse</b>	312
<b>11 Frischkäse aus Kuhmilch in zwei Varianten</b>	187	<b>Gruppe 6: Molke</b>	316
<b>12 Frischkäse aus Ziegenmilch</b>	190	<b>37 Sauermolke-Mixgetränke</b>	318
Besonderheiten der Ziegenmilch	192	<b>38 Ricotta aus Kuhmilch</b>	320
<b>13 Frischkäse aus Schafmilch</b>	194	<b>39 Brunost Karamell</b>	324
Besonderheiten der Schafmilch	195	<b>40 Brunost herzhaft</b>	329
<b>14 Gereifter Frischkäse aus Ziegenmilch</b>	198		
Variante: Valencay	200	<b>Service</b>	331
<b>15 Hüttenkäse mit Lab</b>	202	<b>Glossar</b>	332
<b>16 Hüttenkäse mit Zitronen</b>	205	<b>Bezugsquellen</b>	334
<b>Gruppe 3: Weichkäse</b>	208	<b>Zum Weiterlesen</b>	335
<b>17 Weichkäse Nummer eins</b>	210	<b>Informationen rund um Milch und Käse</b>	336
<b>18 Crescenza</b>	215	<b>Register</b>	338
<b>19 Hirtenkäse in Salzlake</b>	219	<b>Die Autorinnen</b>	342
<b>20 Der Rote</b>	224	<b>Danke</b>	343
Variante: Weichkäse Rot-Weiß	229		
<b>21 Camembert</b>	230		
Variante 1: Milder Camembert	235		
Variante 2: Traditioneller, würziger Camembert	235		