

INHALT

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

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