

Lotte Hanreich
Edith Zeltner

KÄSEN

LEICHT GEMACHT

120 Rezepte für die Milchverarbeitung

7. Auflage

LEOPOLD STOCKER VERLAG
GRAZ - STUTTGART

609 1

INHALT

Einleitende Worte	11
Ein zweites Vorwort	14
Vorwort zur 6. Auflage	16
Milch als Nahrung für den Menschen	17
Inhaltsstoffe der Milch	17
Milchfett	17
Milcheiweiß	18
Milchzucker	19
Milchsäure	19
Mineralstoffe	20
Vitamine	21
Milcharten – Kuh, Schaf, Ziege, Stute	22
Vergleich der Inhaltsstoffe von Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch	22
Käseausbeute	23
Besonderheiten der verschiedenen Milcharten	23
a) Ziegenmilch	23
b) Schafmilch	24
c) Stutenmilch	25
Milch für die Käseerzeugung	26
Käseereitauglichkeit	26
Pasteurisieren – ja oder nein?	27
Abkochen	29
Homogenisieren	29
Labfähigkeit	29
Keimgehalt	30
a) Säurebildner	31
b) Coliforme Keime	31
c) Staphylokokken	31
d) Buttersäurebakterien	31
Hygienische Eigenschaften der Milch	32
Eutergesundheit – Zellzahl	32
Hygiene	34
Hygiene im Stall	34
Hygiene beim Melken	34
Melkstand	35
Lagern der Milch	35
In welchen Gefäßen soll man Milch aufbewahren?	36
Reinigung der Gefäße	36

Melkmaschinen	37
Käsereikammer	37
Hefen und Schimmel	38
Flüssige Milchprodukte, Butter, Molke	41
Sauermilch oder Dickmilch	41
Joghurt	42
Rohmilchjoghurt	44
Stichfestes Joghurt	44
Joghurtähnliche Sauermilch	45
Fruchtjoghurt	46
Schafjoghurt	46
Ziegenjoghurt	46
Fehler bei der Joghurtherstellung	46
Rechtsdrehende und linksdrehende Milchsäure	47
Kefir	48
Kefirherstellung mit Pilzknollen	48
Kefirherstellung mit Ansatz	49
Schwedische Langmilch	49
Rahm	51
Zentrifugieren	51
Abrahmen	51
Schlagobers	51
Sauerrahm	51
Kaffeeobers	52
Butter	52
Butterherstellung	52
Gesalzene Butter	55
Schafbutter	55
Ziegenbutter	55
Butterschmalz	55
Buttermilch	56
Buttermilchtopfen	56
Buttermilch-Milchtopfen	56
Molke und Molkeprodukte	57
Molke	57
Klarmolke	57
Verwendung von Molke	57
Molkeprodukte	58
1. Molkenkugel	58

2. Ricotta	58
3. Zieger oder Schotten	58
4. Schotten-Suppe	59
5. Gewürzzieger	59
6. Ziegerlka	59
7. Schaumspise	59
8. Glarner	59
9. Schottensyk oder Molkensyk	60
10. Molkenbutter	60
Käseherstellung	61
Allgemeines	61
Zusammenfassung der Voraussetzungen	62
Allgemeine Herstellungsanleitung	65
Vorbereitung der Milch	65
a) Verarbeitungstemperatur	65
b) Zugabe von Säurewecker oder Säurestarter	65
c) Spezialkulturen	66
d) Vorreifungszeit	66
Labzusatz	66
a) Wirkung	66
b) Labmenge	66
c) Einlabtemperatur	67
d) Labzusatz	67
Dicklegungszeit	67
Bruchbearbeitung	68
a) Messerprobe	68
b) Bruchbearbeitung und Käsen	68
Reifung	69
Frischkäse	71
Geräte zur Herstellung von Frischkäse und Topfen oder Quark	71
Topfen oder Quark	73
Allgemeine Anleitung zur Herstellung von Topfen	73
1. Sauermilchtopfen	73
2. Labtopfen	73
Topfenrezepte	78
1. Sauermilch- oder Buttermilchtopfen	78
2. Magermilchtopfen	78
3. Magermilchtopfen aus pasteurisierter Milch	78

4. Fetter Rahmtopfen	78
5. Joghurttopfen	79
6. Kefirtopfen	79
Weiterverarbeitung von Topfen	79
1. Liptauer	79
2. Paprikatopfen	79
3. Mosaiktopfen	80
4. Topfenrolle	80
5. Kräutertopfen	80
6. Süßer Topfen	80
7. Topfenroulade „Rollino“	80
8. Kräutertopfen-Käsetorte	82
Magermilchtopfen-Käseerzepte	82
1. Lungauer Topfenkäse	82
2. Topfkäse, Stöckkas	83
3. Topfenkäse	83
4. Geräucherter Topfenkäse	83
5. Käse von Neuchâtel	83
6. Tiroler Graukäse	84
7. Steirerkas	84
8. Vorarlberger Sauerkäse (Sura Kas)	85
9. Einfacher Kochkäse	86
10. Kochkäse, Röstkäse, Glundner	88
11. Quargel	88
12. Mainzer Handkäse	88
Fehler bei der Topfenherstellung	90
Zu geringe Ausbeute	90
Übersäuerung	90
Zu mild und ohne Geschmack	90
Topfen wird zu bröselig	91
Zu fester, geschmackloser Topfen	91
Blähungen im Käse	91
Hefen	92
Schimmelpilze	92
Staphylokokken	93
Metalliger Geschmack	93
Wetter	93
Frischkäse	95
Frischkäse ohne Reifung	95
1. Gupf	95

2. Erlauftaler	96
3. Variationen von Gupf und Erlauftaler	96
4. Weitere Verarbeitung von Gupf und Erlauftaler	98
Frischkäse mit kurzer Reifungszeit	99
1. Handkäse	99
2. Handkäse mit Gewürzen	99
3. Handkäse haltbar machen	101
a) In Öl einlegen	101
b) In Salzwasser einlegen	101
c) Einfrieren von Handkäse	101
4. Weißschimmelkäse	102
5. Frischkäse in Kastanienblättern	102
6. Frischer Kochkistenkäse	103
7. Käsekugel	103
8. Lagenkäse	103
9. Rahmkäse	104
10. Frischkäse nach Art des Gervais	104
11. Feiner Ziegenfrischkäse	106
12. Ziegenfrischkäse aus Frankreich	106
13. Andalusischer Ziegenkäse	106
14. Land-Frischkäse	107
15. Brimsen – Schafkäse aus den Karpaten	107
16. Ungarischer Brimsen	108
17. Mozzarella	108
Verkauf von Frischkäse	108
Verkaufswege	108
Verpackung	109
Warenbezeichnung	109
Weichkäse	111
Weichkäse – Grundrezept	112
Herstellung eines Weichkäserohlings	113
Weichkäseerzepte	122
Weichkäse ohne Schimmeleinwirkung	122
1. Weichkäserohling – Weichkäse nach Hohenheimer Art	122
2. Kleiner Laibkäse aus Schafmilch	123
3. Vollfetter, milder Schafkäse	123
4. Weichkäse in Formen	123
5. Gereifter Ziegenkäse	124
6. Rahmkäse	124
7. Pfefferkäse	125

8. Waldkräuterkäse, Knoblauchkäse, etc.	125
9. Weichkäse in Weinblättern	125
10. Walnußkäse in Nußblättern	125
11. Aschenkäse	125
12. Pecorino in Öl gelegt	126
13. Feta – Salzlakenkäse	126
14. Milder Schafweichkäse	127
15. Schwarzenberger Käse	127
16. Geräucherter Weichkäse	128
17. Räucherkäse	128
18. Cádiz	128
Weichkäse mit Rotschmiere	129
1. Schnittfester Weichkäse	129
2. Butterkäse	129
3. Schloßkäse-Art	130
4. Steppenkäse	131
5. Halbfetter Steppenkäse	131
6. Schnittkäse nach Hohenheimer Art	131
7. Backstein- oder Ziegelkäse	132
8. Topfkäse	132
9. Münsterkäse	133
10. Kleiner Münster	133
11. Pinzgauer Bierkäse	134
12. Beaumont	134
13. Pecorino	134
14. Käse nach Art des Edamer	135
15. Käse nach Edamer-Art	135
Schimmelkäse	138
1. Käse nach Art des Camembert	138
2. Weißschimmelkäse	140
3. Ziegen- oder Schafmilch-Camembert	140
4. Weißschimmelkäse nach Art des Brie	140
5. Camembert mit Rotschmiere	141
6. Altenburger Ziegenkäse	141
7. Doppelschimmelkäse	142
8. Edelpilzkäse – Käse nach Roquefort-Art	142
9. Käse nach Art des Gorgonzola	143
Schnitt- und Hartkäse	145
Allgemeines	145

Allgemeine Herstellungsanleitung für Schnitt- und Hartkäse	146
Schnitt- und Hartkäseerzepte	157
1. Halbfetter Hartkäse	157
2. Hartkäse aus Schafmilch	158
3. Käse nach Tilsiter Art	159
4. Halbfetter Jausenkäse	159
5. Cheddar (England)	160
6. Amerikanischer Cheddar	161
7. Hofkäse	161
8. Radener Käse (Mecklenburg)	162
9. Chesterkäse (England)	162
10. Gouda (Holland)	163
11. Gouda-Art	163
12. Emmentaler	165
13. Spalenkäse (Schweiz)	166
14. Gruyère Käse (Schweiz)	166
15. Parmesan (Italien)	166
Käsefehler	169
Fehlerquelle Milch	169
Fehlerquelle Verarbeitung	170
Fehler bei Hartkäse	173
Fehler am Emmentaler	174
Schaden am Käse	175
Geräte zur Käseherstellung	177
Anhang	185
Bezugsquellen von Käsereibedarf	193
Österreich	193
Deutschland	193
Schweiz	194
Literaturverzeichnis	195
Stichwortverzeichnis	199