



DLG KÄSE

GUIDE 2011

Der Ratgeber für
ausgezeichneten Genuss

Der DLG-Käse-Guide 2011 auf einen Blick:

- Qualitätsgaranten:
Spitzenbetriebe im Porträt
- Käse – Historisch gesehen
- Wissenswertes rund um die Herstellung
- Die schönsten Käsestraßen von Norden
bis Süden
- Special: Käsemuseen & Käseurse
- Sensorische Schulung von Kindern
- Von Experten getestet: 1.600 prämierte
Produkte aus den DLG-Qualitätsprüfungen



DLG-Verlag GmbH

Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main
Telefon: 069 / 247 88 – 451
Telefax: 069 / 247 88 – 484
E-Mail: dlg-verlag@dlg.org
Internet: www.dlg-verlag.de

Herausgeber: DLG e.V., Frankfurt am Main

Projektleitung: Guido Oppenhäuser (DLG)

Herstellung: Nina Eichberg, DLG-Verlag, Frankfurt

Text: Claudia Schweikard

Redaktion: Guido Oppenhäuser (DLG), Dr. Richard Ellner
(Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft, Freising),
Inka Scharf (DLG), Axel Hufnagl (DLG)

Fotos: Allgäuer Schulmolkerei, Wangen; Der schönste
Milchladen der Welt; Deutsche Milch- und Käsestraße;
DLG; European Cheese Center; Westfalen Culinarium,
Westallgäuer Käsestraße, Käsereimuseum Endingen;
Karwendel Werke Huber GmbH & Co. KG, Jörg Sängler,
Gütersloh; www.milch-markt.de, www.fotolia.de;
www.shutterstock.com; www.wikipedia.de

Satz und Layout: Petra Sarow, München

Druck: nk Druck + Medien GmbH, Hammersbach

© 2010

Printed in Germany

ISBN 978-3-7690-0768-8

Willkommen im DLG-Käse-Guide 2011!.....	4
Käsevielfalt – Historisch gesehen.....	6
Die Herstellung von Käse.....	16
Käse, Genuss & Events	38
Käsegenuss – interaktiv	52
Parcours der Sinne	62
Käse-Profis im Porträt	70
Service extra: Genuss ohne Reue.....	108
Käse unter der Qualitätslupe	
Zum aktuellen Testverfahren des DLG-Testzentrums Lebensmittel	110
DLG-prämierte Käse & Frischkäse	112
Special: Schaf und Ziegenkäse.....	157
DLG-prämierte Käsehersteller	162