

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