



## Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte

*Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz*

**Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte** Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz

 [Download Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, ...pdf](#)

 [Online lesen Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktio ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz**

---

229 Seiten

Kurzbeschreibung

Erfolgreich mit der eigenen Hofkäserei

- Wichtige betriebswirtschaftliche Eckdaten
- Das Handwerk der Käserherstellung lernen
- Über 30 praxiserprobte Käseerzepte

Die eigene Milch zu Käse verarbeiten kann sich lohnen. Dieses Buch vermittelt Ihnen alle dazu nötigen Kenntnisse. Natürlich werden alle Kriterien berücksichtigt, die man beachten muss, wie z.B. die Standortwahl, die Materialbeschaffung, die betriebswirtschaftliche Planung und die gesetzlichen Regelungen. Zahlreiche Grundrezepte für die Herstellung bewährter Käsesorten und Anregungen für eigene feine Kreationen sowie wichtige Hinweise zur Qualitätssicherung machen Sie fit für die erfolgreiche Führung einer Hofkäserei. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Marc Albrecht-Seidel ist Landwirt, Agraringenieur und Geschäftsführer des VHM (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung). Er organisiert Käseurse und berät Hofkäsereien. Leseprobe. Abdruck erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Rechteinhaber. Alle Rechte vorbehalten.

Abfluss 26, 57, 208

Abfüllblech 45, 50

Abfüllen, Bruch 16, 43, 44, 49, 78, 82, 85, 86, 87, 204, 205, 210, 211

Abklatschprobe 120, 124, 215

Abnehmerverzeichnis 14

Abtrocknen, Käse 61, 64, 91, 92, 209

Abtropfen 49, 56, 58, 79, 82, 87, 89, 92, 94, 203, 204, 209

Abtropftisch 53, 87, 88

Acrylharz 25

Affi neure 14

Allergenkennzeichnung 15

Aluminium 29, 34, 43, 53, 98

Aminosäure 92

Ammoniak 66, 92, 95, 96, 206

Andeerer Gourmet 182

Anlieferungsreferenzmenge 11, 13

Antibiotika 67, 200

Anticorodal 34, 36

Arbeitsaufwand 16

Arbeitsbereich 20, 23, 117, 118, 130

Arbeitskleidung 113, 114, 118, 214, 215

Arbeitskräfte 130

Arbeitszeit 99, 127, 130, 131

Armaturen 33

Aroma 73, 74, 76, 77, 79, 92, 93, 94, 96, 201, 202, 203, 212

Asiago 180

Aufrahmen 40

Ausbeute 16, 53, 77, 200

Auskäsen,

Ausrühren 206, 209, 210, 211, 213

Ausrühren 47

Aussehen 92, 101, 105, 112, 115  
Bakterien (siehe auch  
Mikroorganismen) 17, 40, 56, 67, 69, 72, 73, 74, 77, 82, 84, 85, 87, 89, 92, 93, 94, 96, 109, 115, 116, 117,  
200, 201, 202, 204, 205, 206, 212, 213, 214, 215, 216  
– Bifi do 73  
– Buttersäure 115  
– coliforme 87, 92, 116, 201, 202, 204, 205, 212, 213, 214, 215  
– Enterobacteriaceae 101  
– Escherichia coli 14, 72, 101, 104, 116, 214  
– Essigsäure 213  
– kälteliebende 17, 67, 70, 212, 213, 214  
– Listeria monocytogenes 14, 69, 72, 101, 105, 116, 215  
– Milchsäure 73, 77, 82, 84, 85, 89, 92, 93, 94, 116, 200, 201, 202, 205, 206, 212  
– pathogene 17, 71, 87, 101, 109, 114, 201, 214, 215  
– Propioni 89, 92, 94  
– Pseudomonaden 17, 67, 89, 116, 213  
– Rotschmiere 77, 93, 94, 96  
– Salmonellen 14, 69, 101, 116, 215  
– Staphylococcus  
aureus 14, 67, 72, 101, 116, 216  
Bakteriophage 73, 200  
Baktofuge 17, 78  
Basishygiene 99, 100, 105, 113, 121  
Baugrundprüfung 19  
Baumängel 22, 116, 117  
Baumaterialien 116  
Baumé-Grad 90, 91  
Be- und Entlüftung 20, 29, 30, 31, 58, 65, 66, 95, 200, 206-208, 214  
Belehrung 113, 123  
Beleuchtung 29, 30, 33, 58  
Berufsausbildung 18  
Beschäftigungsverbot 113, 114  
Beton 29, 57, 58, 61  
Biokennzeichnung 15  
Bio-Tipp 78, 79, 88, 97  
Bitter, Geschmack 67, 77, 89, 203, 206, 207, 212  
Blähung 17, 78, 92, 115, 201, 204, 205, 206,  
Blauschimmel 74, 76, 93, 207  
Blockformen 50, 51  
Bockig, Geschmack 212  
Bodenabfluss 26, 57, 208  
Bodenbelag 23, 56  
Bodenfließen 23, 24, 25, 26  
Bodengefälle 26, 57  
Bodenheizung 33  
Bollheimer  
Hofgouda 174  
Brecher 47, 201  
Brennen, Bruch 73, 83, 85

Brevibakterium  
linens 77, 89, 96  
Bruchbearbeitung, Bruchbereitung 82, 84, 87, 92, 203, 204, 211  
Bruchkörner 47, 83, 84, 88, 206  
Bruchlöcher 85, 86, 87, 88, 202, 203, 204, 205  
Bruchlochung 49, 86  
Bruchverfärbung 44  
Brunnenwasser 38, 42, 115, 208, 209  
Butendieker Frischkäse 139  
Butendieker Rauch 176  
Buttersäure 92, 115, 205  
Butterverordnung 13  
Calcium 17, 67, 68, 78- 83, 90, 92, 201, 202, 203  
Calciumchlorid 78, 201, 203  
Camembert 74, 82-85, 90-92, 95, 148, 150  
Camembert, Ziegenmilch 196  
Casein 68, 77, 79-82, 87, 92, 93  
Caseinmizelle 67, 68, 78-80  
CCP 105-112  
Chargengröße 16, 61, 127, 131  
Chargennummer 121  
Chromnickelstahl 26, 27, 29, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 43, 44, 45, 53, 54, 57, 60, 61, 63, 87, 96  
Chymosin 77-79  
Clostridien 17, 78, 92, 94, 115, 205  
Coating 97  
Coliforme 87, 92, 116, 201, 202, 204, 205, 212, 213, 214, 215  
CP 105-112  
Dampf 27, 33, 42, 43, 46  
Dauererhitzung 41, 71, 72  
Dauererhitzungsanlagen,  
Wannenpasteure 41  
Deckenbeschaffenheit 27, 57  
Deckungsbeitrag 128  
Denaturieren 67  
Desinfektion 100, 105, 114, 118, 119, 120, 124, 200, 208, 214  
Desinfektionsmittel 114, 119, 200  
Dicklegezeit, Dickungszeit 43, 80, 81, 82, 83  
Dicklegung der Milch 43, 77, 78, 79, 80, 82, 83, 89, 92, 201, 202, 203, 204  
Direktkultur 74, 201, 203  
Direktverkaufsreferenzmenge 11  
Direktvermarktung 14, 128, 131  
Dokumentation 120  
Dottenfelder Möhrenlaibchen 170  
Dumpf, Geschmack,  
Geruch 64, 214  
Edelpilzkäse 74, 76, 88, 202, 213  
Edelstahl 26, 27, 29, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 43, 44, 45, 53, 54, 57, 60, 61, 63, 87, 96  
Edler von Dannwisch 156  
Einlaben 74, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 95, 105, 201, 203

Einlabtemperatur 74, 80, 81, 200, 202, 203, 205  
Eisen 26, 27, 29  
Eiswasser 38, 39, 42, 43, 65  
Eiweißabbau 76, 92, 206, 209, 212  
Emmentaler 64, 73, 83, 205, 213  
Endproduktkontrolle 99, 101, 105, 112, 113, 121  
Entlüftung 20, 29, 30, 31, 58, 65, 66, 95, 200, 206-208, 214  
Entmolkung 49, 53, 70, 80, 206  
Entrahmen 40, 70, 214  
Entsäuerung 74, 77, 96, 97, 203  
Entwässerungsrinne 26  
Enzyme 67, 69, 76, 77- 80, 89, 92-94  
Epoxidharz 25  
Erhitzung 41, 67, 68, 71, 72, 78, 93, 212, 214,  
Erhitzungsverfahren 71, 72  
Erlös 16, 125, 127, 128, 129  
Escherichia coli 14, 72, 101, 104, 116, 214  
Essigsäure 92, 213  
EU-Lebensmittelhygiene-  
Verordnungen 14  
Exzentrerschneckenpumpen 38  
Fehler  
– mikrobiologische 214  
– der Gallerte 200  
– der Rinde 102, 206  
– im Geruch 102, 212  
– im Geschmack 102, 212  
– in der Teigbeschaffenheit 102, 202  
Fehlerprotokoll 121  
Fehlersuche 102, 104  
Fenster 29, 33, 58  
Fensterentlüftung 30  
Festkosten 128, 130, 131  
Feta 146  
Fettabbau 67, 93, 116  
Fetteinstellung der  
Milch 70, 71  
Fettgehalt 15, 17, 40, 70, 71, 202, 214  
Fettgehaltberechnung 71  
Fettkugeln 67, 80  
Fettsäure 93, 212, 213, 214  
Filtrieren 70  
Flavour 101  
Fliegen 30, 39, 58, 70  
Fliegengitter 30  
Fliesen 23, 24, 25, 26, 27, 29, 33  
Fliesenfußboden 23  
Fliesenhöhe 27  
Folien / -reifung 91, 98

Fördermittel 12  
Fort- und Weiterbildung 18, 130  
Fremdschimmel 95, 206, 207, 210, 211, 213,  
Frischkäse 71, 73, 78, 79, 82, 84, 85, 88, 89, 94, 97, 200-202, 204, 212, 214  
Frischkäse gereift,  
Kuhmilch 140  
Frischkäse gereift, Ziegenmilch 194  
Frühblähung 92, 204, 206  
Futter 17, 67, 78, 115, 201, 205, 206, 213, 214, 215  
Gallerte 81  
Gallerte, Fehler 200  
Gärlöcher 201, 202, 205  
Gefahren 20, 30, 40, 58, 64, 65, 66, 73, 95, 201, 202  
Gefahrenanalyse 105, 110  
Gefrieren 70  
Gefriergetrocknete  
Kultur 74, 205  
Gentechnikennzeichnung 15  
Geotrichum  
candidum 76, 89, 96, 209  
Gerätehygiene 118, 124  
Gereifter Frischkäse,  
Kuhmilch 140  
Gereifter Frischkäse,  
Ziegenmilch 194  
Gerinnung 67, 77, 78, 80, 81, 82, 201, 202, 205  
Download and Read Online Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte Marc  
Albrecht-Seidel, Luc Mertz #A3DQ8GJOTVF

Lesen Sie Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz für online ebook Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz Kostenlose PDF downloaden, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz Bücher online zu lesen. Online Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz ebook PDF herunterladen Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz Doc Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz Mobipocket Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte von Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz EPub