



Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte

Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz

 **Download**

 **Online Lesen**

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

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

 [Online Lesen Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Gr...pdf](#)

Die Hofkäserei: Planung, Einrichtung, Produktion, Grundrezepte

Marc Albrecht-Seidel, Luc Mertz

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

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 #GB8J5XZIP67

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 d0wnl0ad, 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