

Stichwortverzeichnis

A

Abondance 153
Affinage 132
Alkmaar 284
Almnäs Tegel 257
Alpentilsiter 280
Alpkäse 117
AOP 46
Appenzeller 259
Artisanal 136
Asiago 156
Außenschimmel 92

B

Babylonische Keilschrift 80
Bakterienkulturen 93
Banon 158
Beaufort 159
Beigaben 28
 zu Käse 28
Bergkäse 117
Bestandteile der Milch 50
Bezeichnungen für Käse 146
Biokäse 58
Bioland 59
Biomilch 58
Bio-Siegel 58–59, 61
Blauschimmelkäse 24, 120
Blue Stilton 161, 281
Boerenkaas 138
Brie 162
Brimsen 149
Brot zum Käse 29
Bruchkorn
 Größe 85
 nach Käseart 85
Bruchsalzung 89
Büffelkäse 116
Büffelmilch 61, 66
Burrata 164

C

Camembert 166
Camembert au Calvados 166

Camembert de Normandie
 166
Caseus Helveticus 128
Casomorphin 38
Casu Marzu 256
Chaource 168
Cheddar 170
Cheddaring-Verfahren 94
Chhurpee 255
China
 Käse aus 150
CNP 46
Coer de Neufchâtel 260
Cœur de Neufchâtel 171
Comté 173
Coopérative 136
Crottin de Chavignol 175

D

d'alpage 136
d'été 136
Danablu 176
Danbo 177
Dänemark
 Käse aus 146
Danish Blue 176
Deklaration
 der Labart 84
Dekoration 28
Demeter 60
Dessert mit Käse 36
Deutsche Käseverordnung
 110
Deutschland
 Käse aus 141–143
Dickelegen 83
Dip 35
DOP 46
Double Gloucester Cheese
 281
Dreistufenwirtschaft 140

E

Edamer 279
Edelpilzkäse 120

Edelschimmel 92
Edelschimmelkäse 96
Einfrieren von Käse 47
Emmentaler 239
Epoisses de Bourgogne 179
EU-Bio-Siegel 58

F

Fermier 136
Feta 182
 Rezept Fetasalat mit
 Melone 273
Finnland
 Käse aus 147
Fourme d'Ambert 184
Frankreich
 Käse aus 131, 133–136
Französische Käsefamilien
 135
Friesisch Blue 185
Frischkäse 79, 110
 selbst käsen 102
Frischkäsezubereitungen 111
fruchtbarer Halbmond 80
Füllungen mit Käse 36

G

Garantiert traditionelle
 Spezialität 46
Gen-Lab 84
Geschützte geografische
 Angabe 45
Geschützte Ursprungsbe-
 zeichnung 45
Getränk zum Käse 30, 32–33
Glutenunverträglichkeit 70
Gorgonzola 186
Gouda 188
Grana Padano 190
Graviera 261
Griechenland
 Käse aus 123
Grilled Cheese Sandwich 266
Großbritannien
 Käse aus 144–145

Grüner Käse 257
 Gruyère 192
 Guilde Internationale des
 Fromagers 290
 Gütesiegel 44

H

Handkäse 79, 111
 Hartkäse 117
 Harzer 79, 111
 Havarti 194
 Hefe 94
Herve 200
 Heumilch 56
 Histaminintoleranz 72
 Hochalpe 140
 Holland
 Käse aus 136, 138

I

Ibérico 195
 Indien
 Käse aus 149
 Industriel 136
 Irland
 Käse aus 144–145
 Island
 Käse aus 147
 Italien
 Käse aus 124

J

Japan
 Käse aus 151
 Jersey-Käse 138
 Jersey-Rind 63

K

Kartoffel-Apfel-Camembert-
 Auflauf 268
 Käse
 als Medizin 280
 Käse im Salat 33
 Käse in der Schwangerschaft
 73
 Käse mit gepresstem Teig 116
 Käse mit nachgewärmtem
 und gepresstem Teig 117
 Käsearten 109
 Käsechips
 Rezept 270

Käsecreme 35
 Käsefamilien in Frankreich
 135
 Käsefondue 41
 Käseformen 87
 Käsehändler und Affineure
 288
 Käseharfe 85
 Käseallergie 71
 Käsekauf
 Beratung 43
 Käsekuchenrezept 272
 Käsemuffins 277
 Käsen 100, 102–103,
 105–106
 Käsepapier 47
 Käseplatte 25–28
 Käseereien 289
 Käseerzepte
 einfacher Frischkäse 102
 Paneer 103
 Weichkäse 105
 Käserinde 96–97, 99
 Käseverordnung 110
 Kashkaval 149
 Kaspressknödelrezept 271
 Kässpätzlenrezept 263
 Konfitüre zum Käse 29
 Korbkäse 111
 Kuhmilch 61–62
 Kupferkessel 82

L

l'Etivaz 181
 Lab
 Arten 83
 Deklaration 84
 Gen-Lab 84
 mikrobielles 83
 natürliches 83
 pflanzliches 83
 Labarten 83
 Labkäse 80
 Dicklegen 83
 Entdeckung 80–81
 Formen 86
 Pressen 87
 Produktion 82–83, 86–90
 Reifung 90–91
 Salzen 88–89
 Labkäseherstellung 82

Lagerung 47
 Edelpilzkäse 47
 Laktose 52, 69
 Laktoseintoleranz 68–69, 149
 Langres 197
 Leidse Kaas 198
 Limburger 200
 Livarot 201
 Lorscheer Arzneibuch 280
 Lysozym 44

M

Manchego 203
 Markthändler 288
 Maroilles 205
 Mascarpone 207
 Mikroorganismen 77–78
 Milch
 Büffelmilch 61, 66
 Kuhmilch 61–62
 pasteurisierte 57
 Schafsmilch 61, 64
 thermisierte 57
 Ziegenmilch 61, 65
 Milchallergie 70
 Milchchart 55
 Milcheiweiß 52
 Milcheiweißallergie 70
 Milcheiweißunverträglichkeit
 71
 MilCHFett 51
 Milchsäurebakterien 78
 MilChzucker 52
 Mimolette 208
 Mineralstoffe 52
 Mischmilchkäse 126
 Mittelalm 140
 Molke 85
 Molkenproteinallergie 71
 Morbier 210
 Mozzarella 212
 Munster 213
 Münsterkäse 213

N

Nachbrennen 86
 Nahrungsmittelunverträglich-
 keit 68–72
 Natamycin 44
 National Cheese Lovers Day
 283

Naturrinde 97
 Niederalp 140
 Niederlande
 Käse aus 136, 138
 Niuru 150
 Norwegen
 Käse aus 147
 Nüsse zum Käse 29

O

Obazda 118
 Oscypek 149
 Ossau-Iraty 215
 Österreich
 Käse aus 139–140
 Osteuropa
 Käse aus 148

P

Palak Paneer
 Rezept 265
 Paneer 149
 selbst käsen 103
 Parmigiano Reggiano 216
 Pasta Filata 95, 112
 Pasteurisierung 57
 PDO 46
 Pecorino Romano 219, 283
 Pecorino Sardo 220
 Pecorino Siciliano 223
 Pecorino Toscano 222
 Polen
 Käse aus 148
 POP 46
 Portugal
 Käse aus 127
 Propionsäurebakterien 93
 Provolone 225
Provolone Valpadana 225
 Pule 148, 256

Q

Quark 78–79, 110
 Queijo Serra da Estrela 242
 Queso Tetilla 249

R

Raclette 40
 Reblochon 259
 Reblochon de Savoie 259
 Red Leicester Cheese 244

Reibekäse 38
 Reifekulturen 91
 Reifung 90–91
 Reifekulturen 91
 Unterlage 90
 Retronasale Wahrnehmung 48
 Rezept
 affinierter Camembert 36
 Caesar Salad 34
 Fetasalat mit Melone 273
 Grilled Cheese Sandwich 266
 Kartoffel-Apfel-Camembert-Auflauf 268
 Käsechips 270
 Käsefondue 42
 Käsemuffins 277
 Käseblechkuchen mit Mohn 272
 Selbstkäsen 100, 102–103, 105–106
 Österreichische Kaspessknödel 271
 Palak Paneer 265
 Penne mit Taleggio, Birne und Walnuss 275
 Schwäbische Kässpätzchen 263

Ricotta 226
 Rinde 96–97, 99–100
 affinierte 99
 Naturrinde 97
 Rohmilch 55
 Rohmilchkäse 43, 283
 Roquefort 228, 282
 Rotschmiere 93

S

Säfte und Käse 32
 Sage Derby 230
 Sainte-Maure de Touraine 232
 Saint-Nectaire 231
 Salat
 Rezept Fetasalat mit Melone 273
 mit Käse 33, 35
 Salers 234
 Salzbad 88

Salzen
 Bruchsalzung 89
 Trockensalzung 89
 Salzungsverfahren 89
 Sauermilchkäse 78, 111
 Entdeckung 78
 Sbrinz 236
 Schabziger 238
 Schafskäse 115
 Schafsmilch 61, 64
 Schimmel 91–92
 Außenschimmel 92
 Edelschimmel 92, 96
 Schimmelpilzkultur 92
 Schwangerschaft 73
 Schweden
 Käse aus 147
 Schweiz
 Käse aus der 127–130
 Schweizer Tilsiter 280
 Selbstkäsen 100, 102–103, 105–106
 Selle-sur-Cher 241
 Siegel Hofkäserei 61
 Skandinavien
 Käse aus 145
 Softdrinks und Käse 33
 Spanien
 Käse aus 126
 Sprengung von Kuhkadavern 283
 Spurenelemente 52
 Stelvio 245
 Stilsfer 245
 Stilton 161, 281

T

Taleggio 246
 Tee und Käse 33
 Terroir 89
 Tête de Moine 248
 The Cooper's Hill Cheese-Rolling 281
 Thermisierung 57
 Tilsiter 280
 Tiroler Bergkäse 251
 Tiroler Graukäse 79
 Tomme de Savoie 252
 Trockenmasse 51
 fettfreie 51
 Trockensalzung 89

U

Überbacken mit Käse
38–39

USA
Käse aus den 151

V

Valençay 258

Verband der Käsesommeliers
e. V. 290

Vitamine 53
Vorarlberger Surer Kas 79

W

Wachstuch 47
Weichkäse
mit Außenschimmel 118

mit gewaschener Rinde
119

selbst käsen 105–106
Wein und Käse 30, 32

Z

Ziegenkäse 24, 114
Ziegenmilch 61, 65
Zöliakie 70



