



## Schnittkäseherstellung mit Rotschmiere-Rinde

## Für Einsteiger:innen

An diesem Kurstag erfahren Sie, worauf es bei der Herstellung eines rotgeschmierten Schnittkäses ankommt. Schwerpunkte bilden die Themen Kultureneinsatz, Herstellung, Salzbad, Reifung, Rotschmiere, Kontrolle des Produktionsprozesses und Käsefehler.

## Inhalt:

- · Grundlagen und Technologie
- Hygienevorschriften
- Milchqualität
- Kultureneinsatz
- · Herstellung von Käse allgemein
- Salzung
- Käsereifung
- · Herstellung von Rotschmierkäse
- Kontrolle des Produktionsprozesses
- Käsefehler