

---

## Käse

<b>Passion</b>	8	SIEGLINDE UND WOLFGANG SCHREIER <b>Fromager-Affineur</b> Ein Lebensthema
<b>Reflexion</b>	17	RAINER MARIA KIESOW <b>Alles Käse!</b> Käse über alles
<b>Theorie</b>	20	THOMAS VILGIS <b>Wenn Milch sauer wird</b> Änderungen ihrer Struktur und praktische Anwendungen
<b>Käserin</b>	37	ANJA BOCK <b>Käse mit Charakter</b> Produkte aus handwerklicher Milchverarbeitung
<b>Köche</b>	43	MATTHIAS SCHMIDT / FELIX WIEBE <b>Gestockte Ziegenmilch</b>
<b>Käser</b>	46	KARL-JOSEF FUCHS <b>Der käsende Koch</b> Eine Geschichte vielfältiger Erfahrung
<b>Ausbildung</b>	55	VALENTIN SAUERER <b>Alte Käsekunst erarbeiten</b> Das Weißlacker-Projekt
<b>Reflexion</b>	60	BERNHARD TSCHOFEN <b>Sura Kees</b> Ein Relikt als Ferment des Regionalen
<b>Käser</b>	69	JULIA UND CHRISTOPH HÖFER <b>Weißer Milch hat viele Farben</b> Unterschätztes Eiweiß
<b>Vergleich</b>	78	INKA SCHARF <b>Unter der sensorischen Experten-Lupe</b> DLG-Qualitätsprüfung für Käse und Frischkäse
<b>Gesundheit</b>	84	TON BAARS <b>Kefir aus Rohmilch</b> Aroma und Wirkung
<b>Koch</b>	88	ANDY VORBUSCH <b>Dickgelegte Milch</b>
<b>Cartoon</b>	91	BERND ZELLER <b>fair-mentieren</b>

---

## Forum

- Alltag** 93      MICHAEL MACHT  
**Essgenuss**  
Eine psychologische Analyse
- Backen** 99      GEORG BÖCKER  
**Sauerteig auf den Begriff gebracht**  
Suche nach einer europäischen Definition
- Weinkeller** 109      DORIS RAUHUT  
**Malolaktische Fermentation im Wein**  
Säureminderung – und mehr
- Handwerk** 118      HENNING PLOTZ  
**Matjesverständnis**  
Tradition – Praxis – Kritik
- Verwaltung** 123      FRIEDRICH-KARL LÜCKE  
**Verbraucherwunsch und EU-Recht**  
Schutz für traditionelle Lebensmittelspezialitäten
- Traube** 131      GERD WOLFGANG SIEVERS  
**Furmint – Pannoniens Gold**  
Teil I: Burgenland
- Zahnkunde** 137      TON BAARS  
**Weston A. Price**  
Ein früherer epidemiologischer Forscher

---

## Rezension

- 144      WALTER SCHÜBLER  
**»La cuisine moderne c'est moi!«**  
Der souveräne Blick über den Teller

---

150      Autoren