

Käseverkostung für Genießer



Käsetextur

- dicht
- locker
- cremig
- elastisch
- fest
- weich
- kompakt
- geschmeidig
- schmelzend, zerfließend
- anliegend
- glatt
- mollig
- pelzig
- saftig
- samtig
- seidig
- inhomogen
- krümelig
- mürb
- kristallin (Teig)
- sandig (Rinde)

Grundgeschmack

- süß
- salzig
- umami
- sauer
- bitter



Butter
Buttermilch
Joghurt
Milch
Rahm (Schlagobers)
Sauerrahm
Topfen

Ananas
Apfel
Banane
Dörrrost
Maracuja
Weichsel
Zitrusfrüchte
Blumenwiese
Heu
Honig
Waldhonig
Erdnuss
Haselnuss
Mandel
Marille/Aprikose
Marzipan
Maroni (Edelkastanie)
Pinenkerne
Walnuss
Jungholz
Laub
Moos
Pilze (Champignon, Parasol, ...)
Tannenzapfen
Unterholz
Kartoffel / Blumenkohl
Erdäpfel/Kartoffel gekocht
Kohl gekocht
Hülsenfrüchte gekocht
Spargel gekocht
Chili (scharf)
Kräuter (Salbei, Rosmarin, Kresse)
Pfeffer (scharf)

FÜRCHIG-RAHMIG

MALZIG-RÖSTIG

SONSTIGES

Aromagruppen



Ammoniak
Hefe
Leder
Rauch