

# Professionelle Käseverkostung



EINFACH URGUT.

## ④⑤⑨ Käsetextur

- dicht
- locker
- cremig
- elastisch
- fest
- weich
- kompakt
- geschmeidig
- schmelzend
- zerfließend
- anliegend
- glatt
- mollig
- pelzig
- saftig
- samtig
- seidig
- inhomogen

## ⑦ Grundgeschmack

- süß
- salzig
- umami
- sauer
- bitter

⑥⑧



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

- Butter  
Buttermilch  
Joghurt  
Milch  
Rahm (Schlagobers)  
Sauerrahm  
Topfen

FRUCHTIG-PFLANZLICH

MALZIG-RÖSTIG

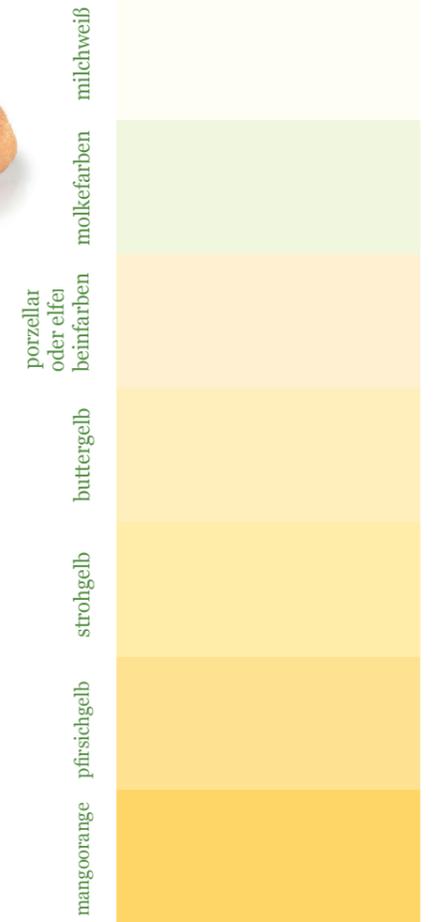
SONSTIGES

- Biskuit  
Lebkuchen  
Geröstetes Weißbrot  
Schwarzbrot  
Weißbrot  
Bitterschokolade  
Kakao  
Helles Karamell  
Dunkles Karamell  
Geröstete Erdnuss  
Kaffee  
Malz  
Röstzwiebel



- Ammoniak  
Hefe  
Leder  
Rauch

## ② Teigfarbe



## ① Käserinde



- ① Glatte Oberfläche ohne Rinde, z.B. Frischkäse  
② Käse ohne Rinde, z.B. Gouda in Folie gereift  
③ Raue, leicht blühende Rinde, z.B. gereifter Weichkäse  
④ Blühende Rinde, z.B. Camembert  
⑤ Gewaschene Rinde, z.B. Schlosskäse, Bachenstein
- ⑥ Leicht sandige Rinde, z.B. Tilsiter  
⑦ Ausgeprägte, gewaschene Rinde mit Struktur, z.B. Bergkäse  
⑧ Gefleckte Rinde mit Rotkultur, Blau- und Milchsimmel, z.B. Blauschimmelkäse  
⑨ Ölige, feste Rinde, z.B. Parmesan, Emmentaler in Naturrinde

## ③ Lochung/Käseteig



- ① dichter oder lockerer Teig, z.B. Frischkäse  
② Teig mit leichter Bruchlochung, z.B. Camembert  
③ Teig mit Bruchlochung, z.B. Tilsiter  
④ geschlossener Teig ohne Lochung, z.B. Schnittkäse wie Gouda  
⑤ Großlockkäse, z.B. Emmentaler
- ⑥ Teig mit vereinzelter Lochung, z.B. Bergkäse  
⑦ inhomogener, krümeliger oder speckiger Teig, z.B. Graukäse  
⑧ buttriger, mit Edelschimmel durchzogener Teig, z.B. Blauschimmelkäse  
⑨ kristalliner Teig, z.B. Parmesan

# Heumilch

EINFACH URGUT.

## Käsesprache

Käseverkostung leicht gemacht



Verkostungsbogen



# Heumilch

EINFACH URGUT.

Mit diesem Verkostungsbogen können Sie jeden beliebigen Käse nach einfachen Kriterien abgleichen und professionell verkosten. Gehen Sie dabei nach folgender Reihenfolge vor:

- ① Käserinde
- ② Teigfarbe
- ③ Lochung/Käseteig
- ④ Textur/Handgefühl

- ⑤ Textur/Auge
- ⑥ Aroma – pronasale Wahrnehmung
- ⑦ Grundgeschmack
- ⑧ Aroma – retronasale Wahrnehmung
- ⑨ Textur/Mundgefühl

Tragen Sie alle Sinneswahrnehmungen in Ihr Verkostungsformular ein und beschreiben Sie anschließend den Käse.