

Die brisante Entwicklung während der letzten Jahre veranlasste mich ein aktualisiertes Manuskript für die 4. Auflage des Fachbuches Käsetechnologie zu erstellen

Die Milch- und Käse-Technik und -Technologie floriert weiter rapide und geht mit einer Automatisierung und Perfektionierung der milch- und käsewirtschaftlichen Untersuchungstechnik einher. So werden Verkäsungsanlagen fortwährend vervollständigt. Neue Verfahren senken die Produktionskosten und immer mehr Käsereien fusionieren. Es entstehen zunehmend produktionsprogrammierte, vollautomatische Großkäsereien mit zuverlässig gesteuerter und überwachter Fabrikation. Die kontinuierliche Produktion spezifischer Käse mit der Membranfiltrationstechnologie gewinnt an Bedeutung. Zudem wurden modifizierte Verfahren zur Fabrikation von „Käse“ bzw. gereifter „Milchgele“ geschaffen, die jedoch bisher nur vereinzelt praktiziert werden.

Neben dieser Entwicklung behaupten sich aber gleichfalls kleinere Käsereien, die traditionelle Käse und gleichzeitig regionale Spezialitäten herstellen. Sie haben einen Kundenstamm, der ihnen vertraut.

Käse ist ein wertvolles, eiweißreiches Lebensmittel, dessen Verzehr in den meisten Ländern stetig zunimmt. Verschiedene Konsumentengruppen bevorzugen jeweils bestimmte Käsetypen, wie „herkömmliche Käsesorten“, „Naturkäse“ von Hofkäsereien beziehungsweise Almen, ebenso „Heumilchkäse“, „Käse aus kontrollierten und vollautomatischen Großkäsereien“, sowie „ausgereifte und fettreiche Käse“ mit spezifischen Flavour. Zunehmend werden neue Käsespezialitäten kreiert. Große Wachstumsraten erzielen deftige Hartkäse und Halbhartkäse (lang gereift und/oder mit alkoholischen Flüssigkeiten behandelt). Vermehrt erfreuen sich „Leichtkäse“, „Käse ohne Gentechnik“, „koschere Käse“ erhöhter Nachfrage und führen zu Umsatzsteigerungen. „Analogkäse“ werden kaum unmittelbar konsumiert. Eine Sonderstellung nehmen die nach veganen Vorschriften hergestellten Käseersatzprodukte ein. Diese werden auch direkt verzehrt und gewinnen durch die zunehmende Verbreitung veganer Ernährung an Bedeutung. Der Einsatz aller angeführten „Imitationskäse“ für die Zubereitung von Speisen (Pizza, Backwaren, Snacks, Sticks und anderes) eskaliert.

In der überarbeiteten 4. Fassung wird auf all diese Neuentwicklungen eingegangen und deren Auswirkungen differenziert berücksichtigt. Die bisherigen Querverbindungen sind nun zahlreicher. Die aktualisierte, umfangreiche 4. Ausgabe vereint das Wissen mehrerer Fachgebiete und ist für eine breite Leserschaft von umfassendem Interesse. Sie ist sowohl für Praktiker als auch für Wissenschaftler konzipiert. Dabei ist dieses Fachbuch besonders für milchwirtschaftliche Fachberater, Beauftragte der Qualitätssicherung sowie Lehrkräfte an Ausbildungsstätten von zentralster Bedeutung. Milch- und Käsetechnologen sowie Studierenden dient es nicht nur in der Ausbildung, sondern bleibt ebenso in der Praxis eine unverzichtbare Unterstützung. Es ist auch für die Besitzer der früheren Auflagen aufgrund der umfassenden Überarbeitung und der umfangreichen Gestaltung eine lohnende Bereicherung. Zudem kann es für einschlägige Behörden und Dienststellen sowie Fachgeschäfte und Verkaufsketten von großem Nutzen sein. Die zitierte enorme Literatur, einschließlich 2018 erweitert, die vielen verwerteten Dissertationen und Fachbücher, werden das Interesse von Wissenschaftlern und Forschern wecken. Die platzsparende Formatierung der 4. Auflage ermöglichte die Aufnahme vieler Neuentwicklungen bei nur geringer Erweiterung der Seitenanzahl. Dadurch konnte ein günstiger Kaufpreis des neu aufgelegten Werkes realisiert werden.

Ich danke allen recht herzlich, die zum Gelingen der Neuauflage beigetragen haben:

- Firmen, die mir auf elektronischen Datenträgern Informationen und Darstellungen über neueste und bewährte Anlagen und Herstellungsverfahren zukommen ließen
- meinem Schwiegersohn Dr. Matthias Schube (Biochemiker) und seinem Schwiegersohn Bogumil Schube (Informatiker) für die Hilfen, vor allem für das Formatieren meines Manuskriptes
- Dr. Malgorzata Stigancow – Mitkorrektur.

*Josef Kammerlehner*