

6 Milchprodukte ganz einfach selber machen

Milch ist ein vielseitiges Produkt. Aus ihr kann man so viele verschiedene Produkte herstellen, dass man kaum noch ohne auskommt. Das können nicht nur die großen Fabriken, sondern auch jeder Zuhause im kleinen Stil.

Ich möchte euch in diesem kleinen E-Book zeigen, wie ihr 6 verschiedene Milchprodukte selber herstellen könnt. Dazu braucht ihr kaum Equipment. Das Meiste habt ihr bestimmt Zuhause, wie einen Topf, ein Sieb oder ein Thermometer.

Ihr benötigt außerdem noch ein Käsetuch, Käse Abtropfmatte, Lab und sogenannte Säurewecker. Wer Geld sparen möchte, der sollte sich das [Käse-selber-machen-Starter-Set](#)* besorgen. Damit könnt ihr Frischkäse, Quark, Feta Käse, Schnittkäse und Weichkäse selber machen. Die enthaltenen Zutaten reichen für über 150 Liter Milch. Außerdem ist in dem Set auch noch eine Käseform, ein Käsetuch und eine Abtropfmatte enthalten. Damit habt ihr alles, was ihr für die Käseherstellung benötigt.

Bevor ihr anfangt sollte eure Küche sauber sein! Wischt einmal über die gesamte Arbeitsplatte und reinigt die Geräte, die ihr benutzt gründlich. Am besten ist es, wenn ihr alles vorher in heißem Wasser sterilisiert. Dadurch wird alles keimfrei und euer Käse läuft nicht Gefahr vor dem Verzehr schon schlecht zu werden. Eine genau Anleitung, wie ihr euer Equipment hygienisch sauber haltet und worauf ihr noch achten sollt, findet ihr [➔ hier](#).

Welche Milch muss man nehmen?

Ihr benötigt 5 Liter Frischmilch oder Rohmilch, am besten mit 3,5% Fett. Achtet darauf, dass ihr keine H-Milch verwendet, damit klappen viele Käse nicht, da dort durch das Pasteurisieren nicht nur die Bakterien abgetötet wurden, sondern auch die wichtigen Milchsäurebakterien, sowie Vitamine und Nährstoffe.

Der Milcheiweiß Aufbau hat sich dabei ebenfalls verändert. Wer Frischmilch verwendet, der kann diese sofort nehmen. Rohmilch MUSS vorher abgekocht werden, da ihn ihr noch Bakterien sind, die den Käse nachher schlecht werden lassen und/oder nach dem Verzehr zu Darmerkrankungen führen können.

Rohmilch pasteurisieren:

Das Abkochen von Milch ist ganz leicht. Man füllt die Milch in einen Topf und erhitzt das Ganze unter ständigem Rühren, bis man eine Temperatur von 72-74°C erreicht hat. Nun rührt man noch 15s bei dieser Temperatur weiter. Anschließend kühlt man die Milch im Wasserbad (einfach Wasser ins Waschbecken lassen) zügig runter. Nun sind alle Keime und Krankheitserreger abgetötet und ihr könnt die Milch bedenkenlos verwenden.

Kommen wir nun zum Eigentlichen, der Herstellung der Milchprodukte

Produkt 1 und 2: Butter und Buttermilch

Butter besteht aus Milch. Genauer gesagt aus dem Rahm (Sahne) der Milch. Dieser wird so lange geschlagen, bis die Fettkügelchen im Rahm zerstört werden und sich diese miteinander verbinden. Dabei entstehen kleine gelben Flocken, die Butter.

Bei der Butterherstellung entsteht als Nebenprodukt Buttermilch. Sie ist dickflüssig, schmeckt leicht säuerlich und hat nur noch 0,5% Fett. Im Grunde hat sie in etwa dieselben Nährwerte wie Milch, allerdings ist sie deutlich fettärmer.

Doch kommen wir zur Praxis, in welcher ich euch Schritt für Schritt erkläre, wie ihr Butter und Buttermilch selber herstellen könnt und wie ihr mit nur wenig Aufwand eure Butter haltbarer macht.

Zutaten:

- 500ml Sahne

Ergibt ca. 170g Butter und ca. 200 ml Buttermilch

Ihr könnt entweder Milch aus dem Supermarkt nehmen oder den Rahm von Rohmilch abschöpfen. Verwendet ihr frischen Rahm, muss dieser vorher unbedingt abgekocht werden (funktioniert genauso wie bei der Milch). Ansonsten hält die Butter nicht lange. Sahne aus dem Supermarkt kann man sofort verwenden.

Ihr könnt entweder Süß- oder Sauerrahmbutter herstellen. Die Herstellung ist dieselbe, allerdings verwendet man für Süßrahmbutter Sahne aus dem Kühlschrank. Für Sauerrahmbutter muss die Sahne bei 17-20°C ca. 24h reifen. Danach wird sie erst zur Butter verarbeitet. Diese Butter hat dann einen leichten säuerlichen Geschmack.

Schritt 1:

Füllt die Sahne in ein hohes Gerät und schlägt das Ganze mit dem Handrührgerät auf. Alternativ eignet sich auch ein Standmixer, ein Schneebesen oder einfach ein Schraubglas, in dem ihr die Sahne schüttelt.

Schlagt das ganze so lange auf, bis die Sahne anfängt "krisselig" zu werden. Dann die Geschwindigkeit runter stellen und langsam weiter mixen. Nach einiger Zeit bilden sich große gelbe Flocken (Butter), die sich von einer milchigen Flüssigkeit (Buttermilch) absetzen. Wenn die Butterflocken richtig dick werden noch 2-3 Minuten langsam weiter mixen.

Schritt 2:

Die Buttermilch durch ein Sieb schütten (in ein Glas füllen), so dass nur noch die Butter in der Schüssel bleibt. Nun muss die Butter gewaschen werden. Dafür die Schüssel mit kaltem Wasser auffüllen und das Ganze mit dem Mixer durchrühren,

damit die restliche Buttermilch aus der Butter gewaschen wird. Das ganze 6-8x wiederholen.

Sollte die Butter zu hart werden, beim nächsten Waschgang lauwarmes Wasser nehmen, dann aber wieder kaltes Wasser verwenden, damit die Butter nicht zu weich wird.

Das letzte Mal Waschen sollte mit ganz kaltem Wasser sein, damit die Butter hart wird. Die Butter am besten noch ein paar Minuten in dem kalten Wasser liegen lassen, damit sie auch wirklich richtig hart wird.

Schritt 3:

Als letztes muss die Butter noch geknetet werden. Dafür kippt man das Butter-Wasser-Gemisch durch ein Sieb. Nun knetet man die Butter ordentlich mit der Hand durch (am besten Handschuhe tragen).

Dabei wird das Wasser aus der Butter gepresst. Achtet darauf, dass ihr nicht zu lange kneten, da die Butter sonst wieder zu weich wird.

Zu guter Letzt kann man die Butter noch formen. Im Kühlschrank hält sich die selbstgemachte Butter min. 1 Woche. Wer zu viel gemacht hat, kann sie auch einfrieren und nach Bedarf abtauen.

Wie ihr aus eurer selbstgemachten Butter leckere Kräuterbutter machen könnt, findet ihr [► hier](#).

Produkt 3: Frischkäse

Man kann ganz leicht zuhause Frischkäse selber machen. Dafür benötigt man nur Lab, Milch und einen Säurewecker. Man kann sowohl Kuhmilch, als auch Schafs oder Ziegenmilch verwenden. Der Ablauf ist bei allen drei Milchsorten gleich.

Durch das Zufügen von Säureweckern wird der Milchzucker zu Milchsäure verarbeitet. Das Lab sorgt dafür, dass das Milcheiweiß ausfällt und sich so von der Molke trennt. Dabei entsteht die sogenannte Gallerte.

Wie fest der selbstgemachte Frischkäse wird, kann man selber bestimmen. Je länger er abtropft, desto fester wird er. Ihr könnt ihn auch wieder etwas flüssiger machen, in dem ihr einfach wieder etwas Molke zu dem Frischkäse gebt.

Durch das Zufügen von verschiedenen Kräutern und Gewürzen kann man seine ganz eigenen Kreationen ausprobieren.

Zutaten:

- 2 Liter Frischmilch/Rohmilch (Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch) mit 3,5% Fett
- ca. 160g Naturjoghurt
- 25-30g Zitronensaft

Aus 2 Liter Milch bekommt man ca. 0,6 – 0,8 kg Frischkäse

Wenn ihr Frischmilch verwendet, könnt ihr sofort anfangen, bei Rohmilch müsst ihr diese wie oben beschrieben erst pasteurisieren.

Schritt 1:

Als erstes erhitzt ihr die Milch bis sie kocht (zwischendurch umrühren, damit nix anbrennt). In der Zwischenzeit verrührt ihr den Naturjoghurt, welcher als Säurewecker dient mit dem Zitronensaft, welcher hinterher für die Gerinnung sorgt. Wenn die Milch kocht, nehmt ihr sie vom Herd und fügt die Joghurt-Zitronen-Mischung hinzu. Alles behutsam verrühren.

Schritt 2:

Nach kurzer Zeit flockt die Milch aus und es entstehen kleine feste Stückchen, die sich von der Flüssigkeit trennen. Wichtig ist, dass ihr beim Umrühren vorsichtig seid, da der Käsebruch sonst zu klein wird.

Rührt behutsam weiter, bis die Flüssigkeit klar (gelblich) ist. Sollte das nicht passieren bzw. überhaupt nix ausflocken, gebt noch ein wenig Naturjoghurt und Zitronensaft hinzu.

Schritt 3:

Den entstehenden Käsebruch schöpft ihr nun mit einem Schöpflöffel in ein Käsetuch/Käseform, welche auf einem Sieb stehen, damit die Molke ablaufen kann. Die Molke nicht weg kippen, diese kann man noch weiterverwenden (Rezepte hier).

Lässt man die Molke noch ein wenig ablaufen, hat man schon fertigen selbstgemachten Frischkäse. Diesen muss man nur noch mit dem Pürierstab glatt pürieren, schon hat man leckeren Frischkäse. Den Frischkäse kann man dann nach Belieben mit Kräutern, Gewürzen, Gemüse oder wonach euch gerade ist würzen. Ein paar leckere Rezepte gibt es weiter unten.

Alternativ kann man den Frischkäse noch weiter abtropfen lassen, dann wird dieser schnittfest. Dafür wird er nach 30 Minuten gedreht und nach weiteren 30 Minuten erneut gedreht. Danach wird er für 3-4 Stunden bei Raumtemperatur stehen gelassen, damit er nachreift.

Anmerkung:

In diesem Rezept habe ich Naturjoghurt als Starterkultur verwendet. Man kann aber auch richtige Käsekulturen und Lab verwenden. Ihr erhaltet bei beiden Varianten Frischkäse. Der Geschmack ist aber bei beiden etwas unterschiedlich, da die Käsekulturen extra für die Käseherstellung ausgelegt sind. Versucht am besten beide Varianten und entscheidet, welches euch besser gefällt.

Weitere Frischkäse Rezept und wie ihr euren Frischkäse verfeinern könnt, findet ihr [↗ hier](#).

Produkt 4: Joghurt

Jeder kann Joghurt selber machen. Dafür braucht man auch nicht mehr, als Milch und Joghurtkulturen. Man kann die Joghurtkulturen aus Naturjoghurt verwenden oder man nimmt spezielle [Joghurtkulturen](#)*, die dem selbst gemachten Joghurt ein tolles Aroma geben.

Die Joghurtkulturen werden in die warme Milch gegeben und lassen diese andicken und zu Joghurt werden. Man kann die Konsistenz des selbstgemachten Joghurts durch Magermilchpulver beeinflussen. Dadurch wird er stichfest. Testet am besten selber, welche Konsistenz ihr lieber mögt.

Wenn man selber Joghurt macht muss dieser nach der Zugabe der Joghurtkulturen noch Reifen. Das kann man entweder im Backofen oder in einem [Joghurtbereiter](#)* machen. Im Joghurtbereiter wird die Temperatur gehalten, die für die Reifung benötigt wird. Den fertigen Joghurt kann man dann noch nach Belieben mit Obst verfeinern.

Zutaten:

1 Liter Frischmilch/Rohmilch (3,5% Fett)
150g Naturjoghurt (sollte noch min 14 Tage haltbar sein)
(2-4 EL [Magermilchpulver](#)*)

Wenn ihr Frischmilch verwendet, könnt ihr sofort anfangen, bei Rohmilch müsst ihr diese wie oben beschrieben erst pasteurisieren.

Schritt 1:

Die Milch muss auf ca. 45°C erhitzt werden. Ist die Temperatur erreicht, wird der Naturjoghurt gründlich unter die Milch gerührt. Soll der Joghurt stichfester werden, gebt noch 2-4 EL Magermilchpulver hinzu. Probiert da am besten aus, welche Konsistenz ihr am liebsten mögt.

Schritt 2:

Heizt den Backofen auf 50°C vor und schaltet ihn dann wieder aus. In der Zwischenzeit füllt ihr die Milch-Joghurt-Mischung in sterilisierte [Joghurtgläser](#)*. Den Deckel legt ihr auf die Gläser, schraubt ihn aber nicht zu. Nun werden die Joghurtgläser in den ausgeschalteten vorgeheizten Backofen gestellt. Bei einer Temperatur von 40–45°C reift er nun 9-10 Stunden.

Schritt 3:

Nach der Reifungszeit können die Gläser aus dem Backofen genommen werden. Die Milch ist zum Joghurt geworden und kann nun verzehrt werden. Von jetzt an sollte der Joghurt im Kühlschrank gelagert werden.

Anmerkung:

Genau wie beim Frischkäse habe ich Naturjoghurt als Starterkultur verwendet. Man kann aber auch hier eine geeignete Joghurtkultur verwenden. Dadurch lässt sich der Geschmack des Joghurts besser beeinflussen und ihr erhaltet so z.B. Joghurt mit [starkem-Aroma](#)* oder [probiotischen-Joghurt](#)*. Probiert es am besten selber aus und entscheidet, was euch am besten schmeckt.

Wie ihr euren Joghurt mit Früchten verfeinert, findet ihr [hier](#).

Produkt 5: Fetakäse

Viel bezeichnen Fetakäse auch irrtümlich als Schafskäse. Dabei handelt sich bei Fetakäse um Käse aus Kuhmilch. Von der Herstellung unterscheiden sich beide nicht, aber durch die Schafsmilch schmeckt echter Schafskäse viel strenger als Fetakäse.

Ihr könnt wie im Rezept angegeben Kuhmilch nehmen, mit Ziegen- und Schafsmilch klappt das Ganze aber auch. Bedenkt aber bitte, dass gerade Ziegenkäse nochmal strenger schmeckt als Schafskäse.

Man könnte hier auch wieder Naturjoghurt als Starterkultur verwenden. Ich empfehle euch aber eine richtige Käsekultur zu verwenden, da der Geschmack des Fetakäses so deutlich besser wird.

Zutaten:

- 3 Liter Frischmilch/Rohmilch (3,5% Fett)
- ½ TL (ca. 0,5g) [Käsekulturen](#)*
- 25 Tropfen [Calciumchlorid Lösung](#)*
- 25 Tropfen [flüssiges Lab](#)* (Naturlab oder Vegetarisches Lab)
- ca. 125g Salz und 500ml Wasser

Aus 3 Litern Milch bekommt man ca. 250-300 g Fetakäse

Wenn ihr Frischmilch verwendet, könnt ihr sofort anfangen, bei Rohmilch müsst ihr diese wie oben beschrieben erst pasteurisieren.

Schritt 1:

Zuerst muss die Milch langsam auf 37°C erhitzt werden, wenn 25°C erreicht sind gebt ihr die Käsekulturen und die Calciumchlorid Lösung hinzu (diese vorher in der 10-fachen Menge Wasser verdünnen) und verrührt alles.

Hat die Milch die 37°C erreicht, gebt ihr die 25 Tropfen Lab hinzu, die ebenfalls vorher mit der 10-fachen Menge Wasser verdünnt wurden.

Das Ganze dann noch mal ordentlich verrühren und dann sofort stilllegen, damit die Gallerte nicht rissig wird.

Schritt 2:

Nach 30 Minuten wird die Gallerte mit einem Messer in Säulen geschnitten (ca. 0,5-1 cm). Das Ganze muss dann noch 10 Minuten ruhen. Danach werden die Bruchstücke vorsichtig mit dem Messer verzogen (verrührt). Große Bruchstücke werden klein geschnitten, so dass man hinterher ca. Haselnussgroße Bruchstücke erhält. Nun werden die Bruchstücke ca. alle 20 Minuten verrührt.

Schritt 3:

Ca. 90 Minuten nachdem ihr die Gallerte in Säulen geschnitten habt, wird das Bruch-Molke-Gemisch mit einem Schöpflöffel in eine Käseform (800g Form) gefüllt.

Die Käseform stellt ihr am besten auf ein Sieb, das unter einer Schüssel steht, damit die Molke gut ablaufen kann. Die Molke muss nicht weggekippt werden, aus ihr kann man noch Ricotta oder leckere Erfrischungsgetränke machen.

Schritt 4:

Wenn der gesamte Bruch in der Käseform ist, legt ihr den Pressdeckel auf und stellt eine gefüllte Wasserflasche drauf. Dadurch wird die Molke weiter aus dem Käse gepresst und er erhält die gewünschte Festigkeit.

Nach ca. 15 Minuten muss der Käse das erste Mal gewendet werden (einfach die Käseform mit dem Pressdeckel auf den Kopf drehen). Danach wird im Abstand von ca. 20 Minuten erneut gewendet (insgesamt wird 4x gewendet).

Nach dem 4. Mal wird die Wasserflasche wieder auf den Pressdeckel gestellt. Nun muss der Fetakäse noch 6 Stunden bei Raumtemperatur abtropfen.

Schritt 5:

Als letztes muss der fertig abgetropfte Fetakäse noch in ein Salzbad. Dafür löst ihr die 125g Salz in 500 ml kaltem Wasser auf (ergibt eine 25% Salzlösung).

Den Fetakäse legt ihn nun für ca. 30 Minuten in diese Salzlösung. Nach der Hälfte der Zeit dreht ihn den Käse um, da er an der Wasseroberfläche schwimmt.

Alternativ könnt ihr den Käse auch beschweren, damit er komplett in der Salzlösung ruht. Nun ist euer selbstgemachter Fetakäse fertig und ihr könnt ihn verzehren.

Wie ihr euren fertigen Fetakäse in Öl und Kräutern einlegen könnt, findet ihr [hier](#).

Produkt 6: Schnittkäse

Schnittkäse ist bei vielen sehr beliebt. Das liegt vor allem an seiner Vielfalt. Es gibt zahlreiche verschiedene Sorten. Egal ob würzig oder mild, mit Kräutern oder lieber ganz ohne. Für jeden Geschmack ist was dabei.

Macht man seinen Schnittkäse selber, kann man seine ganz eigenen Kreationen machen. Probiert am besten selber aus, welche Kräuter euch am besten schmecken und wie lange euer Käse reifen soll. Je länger er reift, desto fester wird er.

Zutaten:

- 5 Liter Frischmilch/Rohmilch (3,5% Fett)
- ½ Teelöffel (ca. 0,5g) [Käsekultur*](#)
- 40 Tropfen [Calciumchlorid Lösung*](#)
- 40 Tropfen [flüssiges Lab*](#)
- ca. 250g Salz und 1L Wasser

Aus 5 Litern Milch bekommt man ca. 400-500 g Käse

Wenn ihr Frischmilch verwendet, könnt ihr sofort anfangen, bei Rohmilch müsst ihr diese wie oben beschrieben erst pasteurisieren.

Schritt 1:

Zuerst muss die Milch langsam auf 36°C erhitzt werden, wenn 25°C erreicht sind gebt ihr die Käsekulturen hinzu und die Calciumchlorid Lösung hinzu (diese vorher in der 10-fachen Menge Wasser verdünnen) und verrührt alles.

Hat die Milch die 36°C erreicht, gebt ihr die 40 Tropfen Lab hinzu, die ebenfalls vorher mit der 10-fachen Menge Wasser verdünnt wurden. Das Ganze dann noch mal ordentlich verrühren und dann sofort stilllegen, damit die Gallerte nicht rissig wird.

Schritt 2:

Nach 30 Minuten wird die Gallerte mit einem Messer in Säulen geschnitten (ca. 0,5-1 cm). Das Ganze muss dann noch 10 Minuten ruhen. Anschließend werden die Säulen in Würfel zerteilt. Dafür einfach einen Kartoffelstampfer vorsichtig schräg eintauschen (nicht stampfen!) und dann auf einer Ebene rundherum durch den Topf gehen. So werden die Säulen in Würfel geteilt. Wer es sich leichter machen will, der verwendet dafür einfach einen [Bruchschneider*](#). Nach weiteren 10 Minuten werden die Bruchstücke vorsichtig verzogen (verrührt). Jetzt können (falls gewünscht) Kräuter hinzugefügt werden. Nun werden die Bruchstücke ca. alle 20 Minuten verrührt.

Schritt 3:

Ca. 90 Minuten nachdem ihr die Gallerte in Säulen geschnitten habt, wird das Bruch-Molke-Gemisch mit einem Schöpflöffel in eine Käseform (800g Form) gefüllt.

Zwischendurch den Pressdeckel auflegen und eine volle Wasserflasche draufstellen, damit sich der Bruch setzen kann. Danach weiter befüllen, bis der ganze Bruch in der Form ist.

Die Käseform stellt ihr am besten auf ein Sieb, das unter einer Schüssel steht, damit die Molke gut ablaufen kann.

Die Molke muss nicht weggekippt werden, aus ihr kann man noch Ricotta oder leckere Erfrischungsgetränke machen.

Schritt 4:

Wenn der gesamte Bruch in der Käseform ist, legt ihr den Pressdeckel auf und stellt eine gefüllte Wasserflasche drauf. Dadurch wird die Molke weiter aus dem Käse gepresst und er erhält die gewünschte Festigkeit.

Nach ca. 15 Minuten muss der Käse das erste Mal gewendet werden (einfach die Käseform mit dem Pressdeckel auf den Kopf drehen). Danach wird im Abstand von ca. 30 Minuten erneut gewendet (insgesamt wird 4x gewendet).

Nach dem 4. Mal wird die Wasserflasche wieder auf den Pressdeckel gestellt. Nun muss der Fetakäse noch 15 Stunden bei Raumtemperatur abtropfen.

Schritt 5:

Als letztes muss der fertig abgetropfte Schnittkäse noch in ein Salzbad. Dafür löst ihr die 250g Salz in 1L kaltem Wasser auf (ergibt eine 25% Salzlösung). Das Wasser sollte ca. 10-15°C kalt sein. In dieses Salzbad muss der Käse nun ca. 100 Minuten ruhen.

Nach der Hälfte der Zeit dreht ihn den Käse um, da er an der Wasseroberfläche schwimmt.

Alternativ könnt ihr den Käse auch beschweren, damit er komplett in der Salzlösung ruht.

Schritt 6:

Nun muss der Käse reifen. Das gelingt am besten in einer Reifebox bei ca. 6°C im Kühlschrank. In dieser herrscht eine ausreichende Luftfeuchtigkeit, so dass der Käse optimal reifen kann und nicht austrocknen. Außerdem ist er so vor Keimen geschützt. In die Reifebox wird destilliertes Wasser gefüllt. Dieses sollte man einmal pro Woche wechseln.

Um den Käse vor Schimmel zu schützen, sollte man ihn mit [Käsewachs](#)* umhüllen. Dann entfällt während der Reifung die weitere Pflege.

Nach 4-8 Wochen ist der Käse fertig gereift und kann gegessen werden. Je länger er reift, desto fester wird er.

Wenn man keinen Wachs verwendet, wird der Käse in den ersten acht Tagen spätestens alle zwei Tage mit Salzwasser eingerieben (ca. ein TL Salz auf eine Tasse Wasser). Später reicht es, ihn zweimal in der Woche zu bearbeiten. Nach drei bis vier Wochen genügt einmal pro Woche. Zum Waschen eignet sich ein

abgeschnittener Malerpinsel (natürlich ein unbenutzter). Achtet da drauf, dass der Käse nicht tiefend nass wird. Mit der Zeit bildet sich eine gelbliche Schicht. Von da an benötigt man am Pinsel nur noch sehr wenig Salzwasser.

Wie ihr euren Schnittkäse mit Gewürzen und Kräutern verfeinert, findet ihr [► hier](#).

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachmachen der Rezepte :)

Falls ihr eigene Rezepte habt, könnt ihr mich gerne anschreiben (mail@selber-kaese-machen.de). Ich werde die Rezepte dann auf die Internetseite stellen, damit es alle ausprobieren können.

Schaut also regelmäßig vorbei, vielleicht gibt es ja in diesen Monaten schon wieder ein neues Rezept: www.selber-kaese-machen.de

Impressum

Alle Rechte an diesem Werk liegen beim Autor höchstpersönlich:

Daniel Kandora, Paulastraße 71 in 46537 Dinslaken, Deutschland

Haftungsausschluss

Jede Aussage dieses Buchs ist aus eigenem Wissen des Autors getroffen worden. Dieser hat die Absicht, Menschen hilfreiches und informatives Wissen zu vermitteln. Das Buch beinhaltet allgemeine Anweisungen und kann daher auch nicht als individuelle Handlungsanweisung verstanden werden. Ob und wie die Ratschläge des Autors umgesetzt werden, liegt ganz alleine in der Verantwortung des Lesers. Aus diesem Grund kann der Autor für etwaige Schäden jeder Art aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Haftungsansprüche gegen den Autor für materielle oder ideelle Schäden, welche durch das Nutzen oder Nichtnutzen der im Buch enthaltenen Informationen beziehungsweise durch das Nutzen unvollständiger und/oder fehlerhafter Inhalte ausgelöst wurden, sind ausgeschlossen. Der Autor übernimmt keinerlei Gewähr für die Korrektheit, die Aktualität, Qualität und Vollständigkeit der im Werk enthaltenen Inhalte.

Haftung für Links

Unser Angebot enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Die verlinkten Seiten wurden zum

Zeitpunkt der Verlinkung auf mögliche Rechtsverstöße überprüft. Rechtswidrige Inhalte waren zum Zeitpunkt der Verlinkung nicht erkennbar.

Eine permanente inhaltliche Kontrolle der verlinkten Seiten ist jedoch ohne konkrete Anhaltspunkte einer Rechtsverletzung nicht zumutbar. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Links umgehend entfernen.

Copyright

Das Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Reproduktion, auch auszugsweise, in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Autors untersagt. Alle Übersetzungsrechte vorbehalten.

**Damit ich meine Seite und dieses E-Book finanzieren kann, werden sie durch Affiliate Links unterstützt. Ich bekomme im Falle eines Kaufes eine kleine Provision vom jeweiligen Partnershop. Für Sie entstehen dabei keine Kosten. Ich danke Ihnen vielmals für Ihre Unterstützung.*