„Analog-Käse, Pseudo-Käse, Kunst-Käse“

Kampagne des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

Original oder Imitat - Kennen Sie den Unterschied?

Herstellung von „Analog-Käse“:

ZUTATEN:

Wasser, Pflanzenfett, Pflanzeneiweiß, Stärke, Speisesalz, Emulgatoren, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Aromen, (evtl. Milchpulver oder Milcheiweiß)

→ **Mischen**
↓ **Erhitzen**
↓ **Abfüllen**
↓ **Abkühlen in der Verpackung**

Traditionelle Käseherstellung:

ZUTATEN:

Rohmilch,

Lab, Säuerungs- und Reifungskulturen

Reinigen, evtl. Erhitzen, evtl. Einstellen des Fettgehaltes
↓ **Dicklegen**
↓ **Bruchschneiden**
↓ **Erwärmen des Bruchs (Brennen)**
↓ **Abtrennen der Molke**
↓ **Formen des Bruches**
↓ **Pressen Käsemasse**
↓ **Salzbad**
↓ **Reifen**
↓ **Verpacken**

Warum wird „Analog-Käse“ hergestellt?

- geringere Rohstoffkosten und geringere Investitionen in Anlagen
- vergleichsweise einfacher Herstellungsprozess
- beliebige Variation der Produkteigenschaften möglich (z.B. Schmelzeigenschaften, Reibefähigkeit)
- standardisierbare Prozessdaten

Wie kann man ein Imitat erkennen?

- am Fehlen von Bruchlöchern oder Rissen
- an einem glatten und gleichmäßigen Schnittbild
- häufig am geringeren Preis

In zerkleinerter Form und als Zutat z.B. in Salaten ist es allerdings sehr schwierig einen Unterschied festzustellen:

- die „geriebenen Produkte“ sind in Aussehen, Geruch und Geschmack nicht von echtem Käse zu unterscheiden
- Aufklärung bringt hier nur die chemische Analyse im Labor

← „Käse in Salzlake aus Kuhmilch“

← „Käse in Salzlake aus Schafmilch“

↑ „Zubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett“ - Imitat

Baden-Württemberg