

Die Vielfalt der Milch: Käse, Joghurt, Butter

Handwerkskunst: Von der Milch zum Käse

Deutschland ist in der EU vor Frankreich und Holland der bedeutendste Hersteller von Käse, weltweit haben nur die USA eine höhere Käseproduktion. Die Deutschen verzehren insgesamt rund 22 Kilogramm Käse im Jahr. Qualitativ hochwertige Milch und handwerkliches Können sind die entscheidenden Faktoren für einen guten Bio-Käse: Zur Herstellung von einem Kilogramm Käse werden durchschnittlich neun Liter Milch benötigt, ein Kilo Frischkäse entsteht aus ca. fünf Litern Milch und für ein Kilo Hartkäse werden 12 Liter Milch benötigt. Während der Lagerung verdunstet Wasser aus dem Käse, dabei steigen der Trockenmasseanteil und der Fettgehalt. Auf dem Käse ist deshalb stets der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i.Tr.) angegeben. Zum Beispiel enthält ein Camembert (100 g) mit 60% Fett i.Tr. nur ca. 21 g Fett; Emmentaler mit 45% Fett i.Tr. dagegen rund 28 g Fett.

Bei der Käseherstellung kommen insbesondere zwei Verfahren zum Einsatz:

Bei der Labfällung wird die Milch mit Labenzymen versetzt, die aus Kälbermägen gewonnen wurden. Dieses Labenzym wird heute bereits überwiegend mit Hilfe von Gentechnik nachgebildet (Chymosin); nur im Biolandbau ist es verboten. Neben natürlichem Kälber-Lab setzen Bioland-Käsereien auch mikrobielles Lab ein, das aus einem Pilz gewonnen wird. Mit Hilfe der Labfällung entsteht beispielsweise Hartkäse (Emmentaler), Schnittkäse (Tilsiter), halbfester Schnittkäse (Butterkäse) oder Weichkäse (Camembert).

Bei der Säurefällung werden spezielle Milchsäurebakterien zur Dicklegung verwendet. Zu den so hergestellten Sauermilchmilchkäsesorten gehören der Handkäse, Harzer oder Korbkäse.

Zusatzstoffe mit Bedacht eingesetzt

Bioland informiert



Konventionellen Käseprodukten wird viel zugemutet: Sie werden mit Nitrat konserviert, mit Beta-Karotin gefärbt oder an der Oberfläche mit dem Antibiotikum Natamycin behandelt.

Bei Bioland sind gesundheitlich umstrittene Zusatzstoffe nicht zulässig. Aufgrund der wenigen Zusatzstoffe ist die Produktion aufwändiger und erfordert großes handwerkliches Geschick. Doch gerade durch diese natürlichen Herstellungsverfahren erhält der Käse seinen aromatischen und ausgeprägten Charakter.

Woher kommt die Frucht im Joghurt?

In Bio-Joghurts dürfen nur natürliche Aromen verwendet werden. Die Palette der Bio-Fruchtjoghurts ist vielfältig: Bei Früchten bzw. Fruchtmischungen mit intensivem Eigengeschmack wie etwa Brombeere oder Himbeere/Holunder reicht die reine Frucht aus. Öko-Joghurt erreicht einen Absatzanteil von 1,2 Prozent.

Bio-Butter – immer wieder anders

Bio-Butter ist in Geschmack und Aussehen je nach Jahreszeit unterschiedlich. Der Grund hierfür ist die unterschiedliche Fütterung im Lauf eines Jahres: Im Sommer fressen die Kühe frisches Gras, Klee und Kräuter auf der Weide - während sie im Winter mit Heu, Getreide und Rüben gefüttert werden. Daraus resultiert eine unterschiedliche Fettzusammensetzung der Milch: Der Rahm ist im Sommer weicher als im Winter. Da dieser jedoch gleich weiterverarbeitet und nicht – wie bei der konventionellen Verarbeitung üblich – mit dem Winterrahm vermischt wird, ergeben sich die typischen Konsistenzunterschiede bei der Butter. Bio-Butter weist zusammen mit der Trinkmilch die höchsten Absatzwerte auf: Der Absatzanteil liegt hier bei 1,2 Prozent. Insgesamt verzeichneten alle Bio- Milchprodukte in den letzten Jahren Absatzsteigerungen zwischen 15 und 23 Prozent.

Die Bedeutung der Rohmilch

Bioland informiert



Bioland

Die Naturbelassenheit der Produkte ist ein Grundsatz von Bioland, daher verwenden Biomolkereien bevorzugt Rohmilch. Für Emmentaler, Bergkäse und Chester schreiben die Bioland-Richtlinien dies sogar vor. Hinweis: Stillende Mütter, Säuglinge und immungeschwächte Menschen sollten vorsorglich auf wärmebehandelte (Milch-) Produkte zurückgreifen.