14 Definitionen / Glossar

14.1 Definitionen

Was ist Käse?

„Käse sind frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter Käsereimilch hergestellt sind“ *(§1 der Käseverordnung).*

In anderen Worten: Es ist ein festes Milcherzeugnis, das – bis auf wenige Ausnahmen – durch Gerinnen aus einem Eiweißanteil der Milch gewonnen wird. Der Begriff „Käse“ ist gesetzlich geschützt und darf nur verwendet werden, wenn die Vorgaben der Käseverordnung erfüllt sind. Der Begriff Käse bedeutet in Europa immer Kuhmilchkäse. Wird Käse aus anderer Milch, z.B. Ziegen- oder Schafsmilch hergestellt, muss auf die Tierart hingewiesen werden, z.B. Ziegenmilchkäse.

„Erzeugnisse aus Käse“ umfasst Schmelzkäse, Zubereitungen aus Käse und Schmelzkäse sowie die aus mehreren Käsesorten zusammengesetzten Käsekompositionen.

Käseherstellung

Die Käseherstellung ist das älteste Verfahren zur Haltbarmachung von Milch und deren Erzeugnissen.

Käsereitaugliche Milch

Käse besteht zu einem hohen Anteil aus Eiweiß. Deshalb muss der Eiweißgehalt der Milch hoch sein. Ebenfalls ist es wichtig, dass die Milch rein ist, sprich einen niedrigen Keimgehalt aufweist. Aus Milch von schlechter Qualität kann kein Käse von hoher Qualität hergestellt werden.

A

Aminosäuren
sind Bausteine der Eiweiße. Das Milcheiweiß liefert einen entscheidenden Beitrag an lebenswichtigen Aminosäuren für die menschliche Ernährung. Im Käse kommen mehr als zehn verschiedene Aminosäuren vor.

Auskäsen
Nach dem Schneiden des Bruchs wird bei manchen Käsesorten das Molke-Bruch-Gemisch nochmals erhitzt, damit sich auch noch das letzte Eiweiß aus der Molke löst.

B

Bruch
ist eine Kurzbezeichnung für Käsebruch. Zur Herstellung des Käsebruchs muss zuerst die Milch „dickgelegt“ werden. Hierzu werden Lab oder Milchsäurebakterien in die Milch gegeben, um die Milch zum Gerinnen zu bringen. Hierbei trennen sich die festen und flüssigen Bestandteile der Milch voneinander. Durch das Schneiden der dickgelegten Milch in Würfel entsteht der Bruch.

„Big Seven“
sind die Inhaltsstoffe, die auf der Verpackung von Käse in Tabellenform deklariert werden müssen. Hierunter fallen: Energiegehalt, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker, Eiweiß und Salz.

Bio-Käse
Die Milch, aus denen sogenannte Bio-Käse hergestellt werden, kommt aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft. Das heißt die Milch entspricht mindestens den Anforderungen der EG-Öko-Verordnung. Hierbei muss berücksichtigt werden, dass die Milchkühe nur mit biologisch erzeugten Futtermitteln gefüttert werden dürfen und die Flächen zur Futtererzeugung nicht mit synthetischen Düngern oder Pflanzenschutzmitteln behandelt werden dürfen.

C

Casein
ist der größte Bestandteil des Milcheiweißes, welches zu 80% aus Casein und zu 20% aus Molkeneiweiß besteht. Durch die Zugabe von Milchsäurebakterien oder Lab bei der Käseherstellung gerinnt das Casein, so dass die Milch dickgelegt ist. Das Molkeneiweiß geht in die Molke über und ist somit nur in ganz kleinen Bestandteilen im Käse zu finden.

Calcium
ist ein lebenswichtiger Mineralstoff, der eine entscheidende Rolle für viele Stoffwechselfunktionen im Körper spielt. Calcium ist hauptsächlich für den Aufbau und die Stabilität der Knochen und Zähne verantwortlich. Der regelmäßige Verzehr von Milch und Milchprodukten sorgt für einen optimalen Knochenaufbau und kann dazu beitragen, der Knochenbrüchigkeit (Osteoporose) vorzubeugen. Bei Käse gilt grundsätzlich, je fester der Käse, desto höher der Calciumgehalt. Das hängt damit zusammen, dass Hart- und Schnittkäse weniger Wasser enthalten als zum Beispiel Fischkäse. Das Calcium ist in den festen Bestandteilen des Käses enthalten.

D

Dicklegen
ist der Prozess, bei dem feste und flüssige Bestandteile der Milch getrennt werden. Dies geschieht durch die Zugabe von Lab, Milchsäurebakterien oder einer Kombination aus beidem.

E

E-Nummern
sind die EU-weite gültige Bezeichnung für in Lebensmittel verwendete Farb-, Konservierungs- oder Geschmacksstoffe. Es spielt keine Rolle, ob es natürliche, synthetische oder gentechnisch-hergestellte Zusatzstoffe sind, sie müssen von der Europäischen Kommission zugelassen werden, damit sie in der Lebensmittelproduktion eingesetzt werden dürfen.

F

Fett i. Tr.
bedeutet „Fett in Trockenmasse“ und ist als Angabe für Käse in Deutschland gesetzlich vorgeschrieben. Während der Käsereifung verdunstet laufend Wasser und die Käse verlieren an Gewicht. Eine Fettangabe, die sich auf das Gesamtgewicht bezieht müsste ständig geändert werden. Die Trockenmasse bleibt dagegen während der Käsereifung annähernd gleich, weshalb der Fettgehalt in Prozent der Trockenmasse angegeben wird.

Fettstufen
Die Einteilung der Käse erfolgt nach Fettgehaltstufen. Mehr dazu im Kapitel Warenkunde.

G

Gallerte
ist die Bezeichnung für die feste Masse, die sich nach dem Eindicken der Milch bildet.

Gelbe Linie
Der Markt für Milch und Milchprodukte wird im Lebensmittelhandel in zwei Hauptkategorien einge teilt: Weiße Linie und Gelbe Linie. Die Gelbe Linie beinhaltet alle Käseprodukte.

Gerinnung
Die Gerinnung / Dicklegung der Milch in der Käseherstellung kann durch eine bakterielle Säuerung oder durch das Gerinnungsenzym Lab erfolgen.

Gluten
sind allergene Stoffe, die vor allem in verschiedenen Getreidesorten vorkommen. Milch und Käse sind glutenfrei, außer der Käse würde mit Getreide behandelt.

GVO / GMO
sind Lebewesen (Mirkoorganismen, Pflanzen, etc.), die mit Hilfe von Gentechnik zum Nutzen des Menschen verändert/modifiziert wurden. GVO / GMO = Gentechnisch veränderte Organismen / Gentechnisch modifizierte Organismen

H

Halal
stammt aus dem arabischen und bedeutet so viel wie „alles was nach islamischen Glaubens zulässig / erlaubt ist“. In Bezug auf Ernährung versteht man darunter sämtliche Lebensmittel, die nicht im Konflikt mit den Hygienevorschriften / Regeln des Islams stehen. Schweinefleisch ist beispielsweise verboten, andere tierische Produkte unter Einhaltung bestimmter Rituale jedoch erlaubt.

Harfe
ist in diesem Kontext kein Musikinstrument, sondern ein Schneidewerkzeug. Mit ihr wird die dick gelegte Milch in Würfel zerteilt, so dass der Käsebruch entsteht.

Homogenisierung
ist ein Prozess, bei dem die in der Milch enthaltenen Fettkügelchen zerkleinert und gleichmäßig in der Milch verteilt werden. Hierfür wird die Milch unter hohem Druck durch feine Düsen gepresst. Dadurch wird verhindert, dass sich eine Rahmschicht auf der Milch bildet und verbessert die Konsistenz. Bei der Käseherstellung kann homogenisierte oder nicht-homogenisierte Milch verwendet werden, je nach Käsesorte und Hersteller.

I

Inhaltsstoffe
Milch enthält viele wertvolle Stoffe wie Milcheiweiß, Milchzucker, Milchfett, Calcium, Phosphat und Magnesium. Vitamine in der Milch sind wichtig für das Wachstum. All diese Inhaltsstoffe sind in konzentrierter Form auch im Käse enthalten.

K

Käserinde
ist eine Art Naturverpackung und entsteht während der Käsereifung. Sie schützt den Käse vor Schimmelbildung und zu starkem Austrocknen. Die Rinde ist bei vielen Sorten auch mitverantwortlich für Eigenschaften wie Geruch und Geschmack. Dies gilt vor allem für Käsesorten, die mit speziellen Bakterienkulturen gepflegt (z.B. Limburger) oder mit Salzlake gewaschen werden. Hierdurch wird der äußersten Käseschicht Wasser entzogen, so dass je nach Reifezeit eine mehr oder weniger feste Rinde entsteht, welche mitgegessen werden kann. Wird die Rinde jedoch mit bestimmten Stoffen (z.B. Natamycin) behandelt oder mit einem Kunststoffüberzug überzogen, muss gekennzeichnet sein, dass die Rinde behandelt bzw. nicht zum Verzehr geeignet ist.

Konservierungsstoffe
hemmen das Wachstum von Mikroorganismen, Schimmelpilzen und Bakterien, die Verderb verursachen, Lebensmittelvergiftungen hervorrufen oder gefährlich Stoffe ausscheiden können. Sie verlängern und sichern damit die Haltbarkeit des Lebensmittels.

Koscher
sind Lebensmittel, die nach den jüdischen Speisegesetzen erlaubt sind. Hiernach wird eine strenge Trennung zwischen fleischigen und milchigen Speisen verlangt. Für jüdisch Gläubige ist deshalb wichtig, dass Käse mit mikrobiellem Lab hergestellt wurde und nicht mit Kälberlab.

L

Lab
ist ein Enzym, das im Magen von Wiederkäuern gebildet wird, solange diese überwiegend mit Milch ernährt werden. Es hilft bei der Verdauung des Milcheiweißes, indem es dieses aufspaltet. Es wird schon viele Jahrtausende in der Käseproduktion eingesetzt, um die Milchgerinnung ohne Säuerung herbei zu führen. Heute wird Lab auch mikrobiell in gleichbleibender Qualität hergestellt. Hierdurch ist Käse zu 100% vegetarisch und auch für die koschere (Juden) und islamkonforme (Halal) Ernährung ein Genuss.

L

Laktose
ist der natürlich vorkommende Zucker in der Milch. Damit diese ins Blut aufgenommen werden kann, muss sie im Dünndarm mit Hilfe des Enzyms Laktase aufgespalten werden. Menschen mit einerLaktoseintoleranz produzieren dieses Enzym nur unzureichend oder gar nicht, d.h. sie vertragen die in Milch enthaltene Laktose nicht. Während der Käsereifung wird die Laktose abgebaut bzw. umgewandelt. D.h. alle gereiften Käse enthalten nur noch minimale Spuren von Laktose und können von Betroffenen problemlos verzehrt werden. Hierzu zählen Hart-, Schnitt-, Sauermilch- und Weichkäse sowie Ziegen- und Schafskäse.

Listerien
sind Bakterien, die nahezu überall zu finden sind und auch nur geringe Ansprüche zum Überleben stellen. Sie sind z.B. auch in Milch vorhanden und können nur durch Hitze (Pasteurisierung) abgetötet werden. In Rohmilchkäsen besteht die Gefahr, dass Listerien sich vor allem in der Käserinde ansammeln und Menschen infizieren. Bei gesunden Menschen verläuft eine solche Infektion (Listeriose) in der Regel problemlos. Bei kranken, älteren und schwangeren Personen / Föten kann die Infektion allerdings Organschäden oder Hirnhautentzündungen hervorrufen und auch zum Tod führen. Deshalb wird dieser Personengruppe empfohlen, auf den Verzicht von Rohmilchkäse bzw. dessen Rinde zu verzichten.

M

Magermilch
ist Milch, der das Fett nahezu komplett entzogen wurde. Beim Zentrifugieren der Milch wird das Milchfett (Rahm) zum Großteil herausgeschleudert. Übrig bleibt die Magermilch, welche nur noch ca. 0,5% Fett hat.

Milch
ist das Ausgangsprodukt für Käse und enthält Milcheiweiß, Milchfett, Kohlenhydrate, Mineralstoffe und verschiedene Vitamine in einem ausgeglichenen Verhältnis. Deshalb ist Milch und Käse auch so gesund.

M

Milcheiweiß
stellt einen lebensnotwendigen Nährstoff dar. Die Zellen unseres Körpers bestehen hauptsächlich aus Eiweiß und ohne Eiweiß geht nichts– auch nicht der Muskelaufbau! Da das Milcheiweiß dem menschlichen Körpereiweiß sehr ähnlich ist, kann es im Gegensatz zu Pflanzeneiweiß vom Körper zu 95% verwertet werden und stellt eine optimale Ergänzung zur pflanzlichen Nährstoffaufnahme dar.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
ist auf allen abgepackten Lebensmitteln aufgedruckt. Es informiert Handel und Verbraucher darüber wie lange der Hersteller garantiert, dass der Käse bei fachgerechter Lagerung seine typischen Eigenschaften wie Qualität, Geschmack, Nähr- und Gebrauchswert mindestens behält. Das MHD ist also weder ein Verfallsdatum noch letztes Verzehrsdatum.

Milchsäurebakterien
sind für die Säuerung der Milch zuständig. Sie werden in der Käseherstellung teilweise in einer Mischung mit Lab der Milch zugesetzt und hilft so bei der Gerinnung. Die unterschiedlichen Milchsäurebakterien sind entscheidend für die Konsistenz und den Geschmack des späteren Produkts.

Molke
ist der wässrige Anteil der Milch. Beim Dicklegen der Milch, spaltet sich diese in ihre festen und flüssigen Anteile auf, es sondert sich also Molke ab. Molke ist nahezu fettfrei, enthält aber hochwertiges Eiweiß und Milchzucker. Auch während der andauernden Käsereifung verliert der Käse stetig an Molke, anfangs mehr dann immer weniger.

P

Pasteurisierung
ist ein Verfahren, bei dem durch eine kurzzeitige Erhitzung der Milch die meisten Mikroorganismen und Keime abgetötet werden und die Milch dadurch länger haltbar wird. Bei Käse wird die Milch meist auf etwas über 70°C für 15 bis 30 Sekunden erhitzt. Die von uns hergestellten Käsespezialitäten werden ausschließlich aus pasteurisierter Milch und gemäß strengen

hygienischen und lebensmittelrechtlichen Vorgaben produziert. Diese Vorgaben erfüllen unsere Käse, trotzdem dürfen wir leider keine grundsätzliche Verzehrempfehlung für Risikogruppen aussprechen.

Q

Qualität
bedeutet „Beschaffenheit“, „Güte“ oder auch „Wert“. Bei Käse gibt es teilweise gesetzlich festgelegte Merkmale, die die Beschaffenheit eines Produktes wie Äußeres, Inneres, Konsistenz, Geruch und Geschmack beschreiben. Neben den gesetzlichen Bestimmungen werden auch vom Handel Vorgaben gemacht, z.B. Aufmachung, Werbefähigkeit, Lagerfähigkeit und Haltbarkeit, welche ebenfalls Qualitätsmerkmale darstellen.

R

Rahm
ist das in der Milch enthaltene Milchfett. Dieses wird beim Zentrifugieren von der Magermilch getrennt. Aus Rahm wird Sahne oder Butter hergestellt. Bei der Käseherstellung werden Magermilch und Rahm zu gewissen Anteilen zusammen gemischt, um einen bestimmten Endfettgehalt im Käse zu erreichen.

Reifung
Für eine hervorragende Produktqualität sind die richtige Temperatur und Luftfeuchtigkeit beim Lagern sowie eine angemessene Reifezeit äußerst wichtig. Auch die Pflege des Käses während der Reifung ist wichtig, wie z.B. regelmäßiges Schmieren mit Salz oder Umlagern/ Drehen. Die verschie dene Käsesorten reifen unterschiedlich: Weichkäse reift von außen nach innen, während Hart- und Schnittkäse gleichmäßig durch den ganzen Laib reift, oftmals sogar über mehrere Monate oder sogar jahrelang. Je länger die Reifung, desto intensiver wird das Aroma.

Reifungskulturen
sind Schimmel- oder Bakterienkulturen, die beim Käsen zugegeben oder zur Behandlung der Käse während der Reifung als Schutz und zur Geschmacksbildung eingesetzt werden

Rohmilch
ist frische, unbehandelte Kuhmilch, die nicht über 40°C erhitzt wurde. Für die Verwertung von Rohmilch gelten strenge hygienische Auflagen.

R

Rohmilchkäse
ist Käse aus nicht pasteurisierter oder anderweitig behandelter Milch (Rohmilch). Dadurch können sowohl natürlich vorkommende Mikroorganismen, die für die Geschmacksbildung und Reifung des Käses verantwortlich sind, aber auch unerwünschte Bakterien aus der Rohmilch in den Käse übergehen. Er weist meist einen intensiveren Geschmack auf, ist aber vom Gesetzgeber mit strengen Auflagen belegt. Einige Käsesorten, z.B. Erzeugnisse geschützten Ursprungs (g.U) müssen aus Rohmilch hergestellt werden. Hierzu zählen der Allgäuer Emmentaler g.U., Camembert de Norman die AOP und Roquefort AOP. Rohmilchkäse müssen als solche gekennzeichnet werden.

S

Salzbad
bezeichnet eine Flüssigkeit mit ca. 20% Salzgehalt, in die die geformten Käselaibe gelegt werden. Hierdurch wird dem Käse weiter Wasser entzogen, es verbessert sich die Halt-barkeit, die Rindenbildung wird gefördert und der Geschmack des Käses wird beeinflusst. Je nach Käsesorte und Laibgröße verweilt der Käse unterschiedlich lange im Salzbad.

Sauermolke
Wird bei der Käseherstellung die Gerinnung der Milch mit Hilfe von Milchsäurebakterien herbeigeführt und anschließend der Bruch und die Molke getrennt, so nennt man die entstandene Molke „Sauermolke“. Sie wird zur Herstellung von Trinkmolke und Sauermolkenpulver verwendet.

Schimmelpilze
auf Lebensmitteln sind nicht nur ein großes Ärgernis, sie sind zumeist auch gesundheits-gefährdend, wenn sie hochgiftige Toxine bilden. Auch wenn Milchprodukte selten von gefährlichen Toxinen befallen werden, ist vom Verzehr verschimmelter Lebensmittel grundsätzlich abzuraten. Auch ein großzügiges Abschneiden der verschimmelten Stellen ist keine Lösung, da die Sporen der Pilze erheblich weiter eindringen, als wir mit dem bloßen Auge erkennen können. Doch es gibt auch beliebte Schimmelpilze, z.B. in Schimmelkäse-Sorten. Diese Kulturschimmelpilze sind gesundheitlich völlig unbedenklich und werden speziell für die Käseherstellung in Laboren gezüchtet.

S

Schmieren
ist ein Prozess, der bei Rotkulturkäsen, z.B. Limburger, angewendet wird. Während der Reifung wird der Käse mit Bakterienkulturen besprüht / „geschmiert“, so dass eine spezielle Rinde und ein eigenes Aroma entstehen.

Sensorik
Die Lebensmittelsensorik umfasst die Beschreibung, das Messen und die Bewertung von Eigenschaften eines Lebensmittels, die mit den menschlichen Sinnen wahrgenommen werden können.

Süßmolke
Wird bei der Käseherstellung die Gerinnung der Milch mit Hilfe von Lab herbeigeführt und anschließend der Bruch und die Molke getrennt, so nennt man die entstandene Molke „Süßmolke“. Sie ist der Ausgangsstoff zur Herstellung von Molkenkäsen sowie für Trinkmolke und Süßmolkenpulver

T

Tiefkühlen
Käse sollte grundsätzlich nicht eingefroren werden. Durch den Einfrierprozess wird die Textur des Käses beeinträchtigt. Es entstehen Eiskristalle und diese haben negative Auswirkungen auf den Käse. Bei haushaltsüblichen Geräten leiden unter dem Einfrierprozess Qualität, Geschmack und Aussehen. Soll der Käse danach vor allem in der warmen Küche verwendet werden, ist dies jedoch weniger von Bedeutung.

Trockenmasse
werden alle Bestandteile des Käses ohne das Wasser genannt, also Eiweiß, Fett, Mineralstoffe und Vitamine.

U

Unverträglichkeitsreaktion
tritt meistens auf, wenn gewisse Stoffe aus Lebensmitteln im Verdauungstrakt aufgespalten werden sollen, dies aber nur unzureichend oder gar nicht geschieht, weil ein hierzu nötiges Enzym fehlt. Ein Beispiel ist die Laktoseunverträglichkeit oder –intoleranz.

V

Veganismus
ist eine Ernährungs- und Lebensweise, die die Rechte der Tiere auf Leben und eine freie, unversehrte Existenz freiwillig respektiert, so wie es im zwischenmenschlichen Bereich Recht und Gesetz ist. Veganer essen deshalb keine Tiere (auch kein Fisch / Meeresfrüchte) sowie keine Milchprodukte, Eier und Honig. Meist umfasst die vegane Lebensweise nicht nur die Ernährung, sondern auch Kleidung und weitere Konsumartikel.

Vegetarismus
Vegetarier verzehren neben pflanzlichen Lebensmitteln nur Produkte, die von lebenden Tieren stammen. Sie essen Milchprodukte und Eier, auf Fleisch und Fisch sowie daraus hergestellte Produkte, z.B. Gelatine, wird dagegen verzichtet.

Veterinär Kontrollnummer
Aufgrund dieser Nummer kann das Produkt einem Hersteller zugeordnet werden. Die Buchstaben stehen für Land und Bundesland, die Nummer für den Herstellungsbetrieb.

Veterinär Kontrollnummer
Aufgrund dieser Nummer kann das Produkt einem Hersteller zugeordnet werden.
Die Buchstaben stehen für Land und Bundesland, die Nummer für den Herstellungsbetrieb.

W

Weiße Linie
Der Markt für Milch und Milchprodukte wird im Lebensmittelhandel in zwei Hauptkategorien eingeteilt: Weiße Linie und Gelbe Linie. Die Weiße Linie umfasst Trinkmilch, Milchgetränke, Sahneerzeugnisse, Joghurt und Fertigdesserts.

Z

Zentrifugieren
Die Milch wird in eine Art Trommel, die Zentrifuge, gegeben. Durch sehr schnelle Drehungen entstehen Fliehkräfte, die auf die Milch wirken. Das Milchfett (Rahm) ist leichter als die Magermilch und so wird der Rahm nach außen an den Rand gedrückt, während die schwerere Magermilch in der Mitte der Zentrifuge verbleibt. Für die Käseproduktion werden Magermilch und Rahmanteile zusammen gemischt, je nachdem welcher Fettgehalt beim Endprodukt gewünscht wird.

Zöliakie
ist der Fachbegriff für Glutenunverträglichkeit. Gluten kommt in verschiedenen Getreide-sorten vor. Milch und Käse sind glutenfrei, außer man würde sie mit Getreide versetzen.

Zusatzstoffe
sind Stoffe, die normalerweise nicht als Lebensmittel verzehrt werden, aber den Produkten absichtlich beigefügt werden, um Aussehen oder Haltbarkeit der Lebensmittel zu verbessern. Die Zusatzstoffe müssen von der Europäischen Kommission freigegeben werden, damit sie bei der Lebensmittelherstellung eingesetzt werden dürfen. Hierzu zählen Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Farbstoffe. In der EU hat jeder zugelassene Zusatzstoff eine E-Nummer, anhand derer er identifiziert werden kann.

Zutaten
sind Stoffe, die den Nährwert, Geschmack oder Geruch eines Lebensmittels verändern. Hierzu zählen auch Produktionshilfsstoffe wie Lab oder Milchsäurebakterien.