

Laktoseintoleranz

Personen welche an einer Laktose Intoleranz leiden verzichten oft gänzlich, aufgrund ungenügender Kenntnisse oder zu wenig differenzierter Beratungen durch Ärzte und Ernährungsberater, auf den Verzehr von Sauermilchprodukten und Käse.

Tatsache ist aber, dass ein Grossteil der Milchprodukte, welche eine Milchsäuregärung durchgemacht haben, fast bedenkenlos von laktoseintoleranten Personen, wenn auch in geringerem Ausmasse, verzehrt werden können. Da die Laktose aus der Milch der wichtigste Nährstoff der Milchsäurebakterien ist, wird die Laktose während der Milchsäuregärung und Käsereifung praktisch zu 100% abgebaut und von den Mikroorganismen aufgebraucht/verbraucht. Mit Ausnahme von Milch, Milch- und Molkedrinks, Buttermilch, Ziger, Ricotta, (Quark) und einigen Frischkäsesorten wie Mozzarella können also alle gereiften Käsesorten und andere Sauermilchprodukte, allenfalls in individuell eingeschränkten Mengen, genossen werden.

Gemäss der Verordnung über Speziallebensmittel gelten Lebensmittel als laktosefrei, wenn der Gehalt der Laktose 0.1g pro 100g/100ml nicht übersteigt. Umfangreiche Untersuchungen und Analysen haben gezeigt, dass Laktose in Hart-, Halbhart- und Weichkäse nur noch Spuren, also weniger als 0.1g pro 100g, nachgewiesen werden kann. Dieser äusserst geringe Restlaktosegehalt erlaubt auch laktoseintoleranten Personen den Genuss von Käse, Fondue und Raclette.

Wie bereits oben erwähnt ist die zu verzehrende Menge individuell auszutesten und, wenn notwendig, anzupassen.

Produkte die auch in kleinen Mengen Beschwerden auslösen können

- Konsummilch
- Buttermilch
- Molke
- Aromatisierte Milch-, Magermilch und Molkegetränke

Produkte welche in individuell angepassten Mengen gut verträglich sind

- Sauermilchprodukte wie Joghurt, Quark, Ricotta, Eiscrème, Dessertprodukte, usw.
- Rahm / Schlagrahm Frischkäse

Produkte welche kaum oder nur bei übermässigem Konsum Beschwerden auslösen

- Extrahartkäse
- Hartkäse
- Halbhartkäse
- Weichkäse
- Käsefondue
- Raclette
- Koch- und Bratkäse
- Butter

Für Fragen und Abklärungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mindest-Haltbarkeits-Datum (MHD) beim Käse...

Vor einigen Jahren wurde das Lebensmittelrecht dahingehend angepasst, dass sämtliche, vorverpackte Lebensmittel mit einem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) oder Verbrauchsdatum (VD) ausgezeichnet werden müssen. Diese Vorschriften führen dazu, dass einwandfreie Käsespezialitäten durch unsere Kunden teilweise vorzeitig entsorgt werden oder, dass solche Spezialitäten, anlässlich der Lebensmittelkontrolle in Ihrem Betrieb, zu Unrecht beanstandet werden.

Zusätzlich wählen die Käsehersteller aus wirtschaftlichen Überlegungen die Mindesthaltbarkeitszeit (MHD) so, dass die Käse beim Ablauf vom Mindesthaltbarkeitsdatum keinesfalls reif oder leicht überreif sind. Wollen wir Ihnen und auch Sie Ihren Gästen/Kunden Käsespezialitäten mit optimalem und speziellem Reifegrad anbieten, sind wir alle dazu gezwungen, die Produkte teilweise über das MHD/VD zu lagern und anzubieten. Genau das praktizieren die versierten Käsespezialisten, welche Käse im Offenverkauf an der Theke verkaufen. Offen angebotene Lebensmittel gelten als nicht vorverpackt und müssen somit nicht mit einem MHD oder VD gekennzeichnet werden.

Langjährige Versuche an den Eidg. Forschungsanstalten für Milch- und Käsewirtschaft ALP und ETH haben bestätigen, dass Käsespezialitäten, aufgrund der Zusammensetzung und der Selbstkonservierung, nur organoleptisch, also in Aussehen, Geruch und Geschmack, verderben können. Gesundheitliche Beeinträchtigungen aufgrund der mikrobiologischen Beschaffenheit konnten noch nie festgestellt und nachgewiesen werden.

Auch haben Sie die Möglichkeit, innerhalb Ihres Qualitätssicherungssystems solche Produkte mit einem internen, längeren Datum zu versehen, womit die Qualität und Unbedenklichkeit über Ihre Selbstkontrolle und Dokumentation weiter gewährleistet ist.

All diese Erkenntnisse und Sachverhalte führen dazu, dass solche Produkte, sofern die Lagerbedingungen eingehalten werden und Aussehen, Geruch und Geschmack der Üblichkeit/Normalität entsprechen, durch die Lebensmittelkontrollbehörden nicht beanstandet werden sollten.

Wir freuen uns, wenn Sie die Philosophie von speziell ausgereiften Käsespezialitäten an Ihre Kunden weitertragen und damit viele, begeisternde Gaumenfreuden auslösen. Mit dieser Philosophie leisten wir alle einen wichtigen Beitrag zum sorgsamem, respektvollen Umgang mit unseren wertvollen Nahrungsmitteln.

Für Fragen und Abklärungen stehen wir gerne zur Verfügung.

Allergene Reaktionen

Personen welche allergisch auf Milch (Kuhmilch) reagieren müssen, je nach Stärke der Allergie, auf den Verzehr von Milch, Rahm, Butter, Molke, Joghurt, Käse, Milchpulver, Milchezucker, Caseine, Lactalbumine, Lactoglobuline und übrige Milchproteine teilweise oder gänzlich verzichten. Selbstverständlich sind auch andere Lebensmittel, welche die obenerwähnten Produkte als Zutaten enthalten, mit Vorsicht zu geniessen.

Da Milch anderer Säugetierarten (Ziegenmilch, Schafmilch usw.) nicht die gleiche Zusammensetzung wie Kuhmilch aufweisen ist es durchaus möglich, dass gegenüber diesen Milcharten keine oder geringere allergische Reaktionen auftreten.

Labstoffe

In der Milchverarbeitung und Käseherstellung werden zur Gerinnung der Milch verschiedene Labstoffe eingesetzt:

- Tierische Labstoffe welche aus Kälbermägen gewonnen werden
- Mikrobiologische Labstoffe welche aus Mikroorganismen gewonnen werden
- Pflanzliche Labstoffe welche aus Labkraut gewonnen werden (wird kaum noch verwendet)

Tierische Labstoffe, also Kälberlab weisen eine durchschnittliche Stärke von 1:10'000 auf. Dies wiederum heisst, dass 1 Liter Labstofflösung ca. 10'000 Liter Milch in der gewünschten Zeit gerinnen lässt. Der aus dem Kälbermagen gewonnene Labstoff ist in der Fabrikationsmilch also mit einer Menge von 0,01% enthalten. Im Wissen, dass aus 100 Liter Milch nur etwa 10 Kg genussfertiger Käse entsteht und 90 Liter in Form von Molke aus dem Prozess ausscheiden, enthält das genussfertige Käseprodukt nur noch 0,001% oder 0,001g Gerinnungsenzym/Labstoff aus dem Kälbermagen. Aufgrund dieser Kleinmenge sind wir überzeugt, dass auch Käse welcher mit Kälberlab hergestellt wurde einer 100%igen, vegetarischen Ernährung gerecht werden kann. Auch erlauben wir uns den Hinweis, dass die Kälber nicht nur wegen der Labstoffgewinnung, sondern auch wegen der Fleischgewinnung geschlachtet werden. Kälberlab gehört nach wie vor zu den natürlichsten Labstoffen und ist gentechnisch nicht verändert. Die fabrikations- und reifungstechnischen Eigenschaften und der hohe Preis vom tierischen Labstoff lassen die Aussage zu, dass die meisten oder alle langgereiften Hart- und Halbhartkäse, auch alle Bündner- und Engadinerbergkäse, mit tierischem Labstoff hergestellt wurden.

Mikrobiologische Labstoffe werden durch die Vermehrung von Mikroorganismen (teilweise auch gentechnisch veränderte Mikroorganismen) gewonnen. Die fabrikations- und reifungstechnischen Eigenschaften und der günstige Preis von diesem Labstoff lassen die Aussage zu, dass vorwiegend kurzgereifte Weich- und teilweise auch Halbhartkäse mit mikrobiologischem Labstoff hergestellt werden. Zudem ist davon auszugehen, dass auch sehr preisgünstige Käse mikrobiologischen Labstoff enthalten.