

ANDECHSER MOLKEREI

Verwendung von Lab in Quark und Käse

Die wohl schönste Legende, wie die Menschen zum Käse kamen, stammt aus Kleinasien. Nach der Überlieferung sollen einst wandernde Viehhirten eine übrig gebliebene Milch in einem gegerbten Beutel aus einem Schafsmagen aufbewahrt und sie dann für einige Zeit vergessen haben. Als die Hirten später, hungrig und neugierig, von der geronnen, eingedickten weißlichgelben Masse kosteten, schmeckte sie ihnen höchst vorzüglich! Ein ganz ‚findiger Kopf‘, der diese Prozedur erfolgreich wiederholte, wurde dadurch zum ersten Käsemeister der Welt!

Natürlich musste bereits damals Lab aus einem Tiermagen eines Schafs oder einer Kuh mitgespielt haben – so wie auch heute unser verwendetes Lab zum Teil von Kälbern stammt! Diese besitzen das Enzym „Chymosin“ in ihren Mägen, um die aufgenommene Muttermilch optimal verwerten zu können. Die Bezeichnung „Lab“ stammt übrigens aus dem Althochdeutschen und bedeutet „Mittel zum Gerinnenmachen“. Chemisch gesehen spaltet das Lab das Eiweiß (Casein) der Milch an einer ganz bestimmten Stelle auf, so dass dadurch neue Moleküle von gleicher Länge entstehen – und diese kann der Körper dann leicht über seinen Stoffwechsel verdauen und verwerten.

Eine so behandelte „dickgelegte“ Milch lässt sich gut zu Käse verarbeiten.

Aufgrund des hohen Bedarfs für unsere Lebensmittel wird auch ein vom Pilz *Mukor mihei* mikrobiell erzeugtes Lab eingesetzt. Da es das Casein etwas anders aufspaltet, ergeben sich dadurch auch andere Molekularstrukturen, was von den Käsemeistern heute für bestimmte Geschmacksnuancierungen bei verschiedenen Käseherstellungen genutzt wird.

Aus der folgenden Produktliste können Sie leicht ersehen, in welche „Kategorie nach Lab“ die Andechser Spezialitäten einzuordnen sind.

Käse	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
HARTKÄSE		
ANDECHSER NATUR® Bergkäse		<input checked="" type="checkbox"/>
SCHNITTKÄSE		
ANDECHSER demeter Mondscheinkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Hirtenkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Bergblumenkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Bio Tilsiter		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Bio Alpenpikantus		<input checked="" type="checkbox"/>

ANDECHSER MOLKEREI

Käse	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
HALBFESTER SCHNITTKÄSE		
ANDECHSER NATUR® Bio Blu		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Alpenländer Butterkäse natur	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Alpenländer Butterkäse mit Kräutern	<input checked="" type="checkbox"/>	
WEICHKÄSE		
ANDECHSER NATUR® Romadur	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Sennkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Backsteiner	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Rosso Bianco		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Camembert		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Der Bio Cremige		<input checked="" type="checkbox"/>
ZIEGENKÄSE		
ANDECHSER NATUR® Ziegencamembert		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Ziegenbutterkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Käse-Creme Ziege	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Ziegenkäse mit Kräuter	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Ziegenkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Ziegenfrischkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
FRISCHKÄSE		
ANDECHSER NATUR® Frischkäse natur	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® körniger Bio Frischkäse natur	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Frischkäse mit Meerrettich	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Frischkäse Kräuter	<input checked="" type="checkbox"/>	
KÄSESPEZIALITÄTEN/KÄSEKOMBINATIONEN		
ANDECHSER NATUR® Bio Alpentrio, darin enthalten:		<input checked="" type="checkbox"/>
Bio-Butterkäse		<input checked="" type="checkbox"/>
Bio-Alpenpikantus		<input checked="" type="checkbox"/>

ANDECHSER MOLKEREI

Bio-Bergkäse		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Bio Käseaufschnitt, darin enthalten:		
Bio-Butterkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
Bio-Gouda		<input checked="" type="checkbox"/>
Bio-Tilsiter		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Orig. Griechischer Feta	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Käse-Creme Sahne	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Käse-Creme Kräuter	<input checked="" type="checkbox"/>	

QUARK

ANDECHSER NATUR® Topfen		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR® Magerquark	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Speisequark Magerstufe mit Jogurt verfeinert	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR® Speisequark 20% Fett i. Tr	<input checked="" type="checkbox"/>	