

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 weißlich-gelben 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 *Mucor 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 NATUR Bio-Spezialitäten einzuordnen sind.

Käse	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
HARTKÄSE		
ANDECHSER NATUR Bergkäse (Theke)		<input checked="" type="checkbox"/>
ANDECHSER NATUR Bio Bergkäse Scheiben	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler	<input checked="" type="checkbox"/>	
SCHNITTKÄSE/HALBFESTER SCHNITTKÄSE		
ANDECHSER demeter Mondscheinkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Hirtenkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Bergblumenkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Gouda in Scheiben	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Alpenländer Kräuterkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Alpenländer Butterkäse natur	<input checked="" type="checkbox"/>	
ANDECHSER NATUR Ziegenbutterkäse	<input checked="" type="checkbox"/>	

Käse	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
ANDECHSER NATUR Bioländer Scheibenkäse	✓	
WEICHKÄSE		
ANDECHSER NATUR Rosso Bianco	✓	
ANDECHSER NATUR Camembert		✓
ANDECHSER NATUR Der Bio Cremige	✓	
ANDECHSER NATUR Ziegencamembert		✓
ANDECHSER NATUR Grillkäse	✓	
ANDECHSER NATUR Orig. Griechischer Feta	✓	
ANDECHSER NATUR Schafsmilch Feta	✓	
FRISCHKÄSE		
ANDECHSER NATUR Frischkäse natur	✓	
ANDECHSER NATUR Frischkäse Kräuter	✓	
ANDECHSER NATUR Ziegenfrischkäse	✓	
ANDECHSER NATUR Körniger Frischkäse	✓	

Quark	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
ANDECHSER NATUR Schichtkäse	✓	
ANDECHSER NATUR Topfen	✓	
ANDECHSER NATUR Speisequark Magerstufe mit Joghurt verfeinert	✓	
ANDECHSER NATUR Speisequark 20% Fett i. Tr.	✓	

Fruchtquark	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Himbeere/Zitrone	✓	
ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Heidelbeere	✓	
ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Vanille	✓	
ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Pfirsich-Mango-Maracuja	✓	
ANDECHSER NATUR Bio Fruchtquark Mango-Vanille	✓	