

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 Bio-Bergkäse, 50 % Fett i.Tr., 3,1kg	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Bergtaler, 45 % Fett i.Tr., 3,5 kg		X
Schnittkäse/Halbfester Schnittkäse		
ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse, 50 % Fett i.Tr., 3 kg	X	
ANDECHSER NATUR DEMETER Bio-Mondscheinkäse, 50 % Fett i.Tr., 3 kg	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Alpenländer Butterkäse, 50 % Fett i.Tr., 1,5 kg	X	
Reibekäse		
ANDECHSER NATUR Bio-Reibekäse, 45 % Fett i.Tr., 150g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenreibekäse, 48% Fett i.Tr., 100g	X	

ANDECHSER NATUR

Käse	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
Schnittkäse/Halbfester Schnittkäse in Scheiben		
ANDECHSER NATUR Bioländer in Scheiben, 45 % Fett i.Tr., 150g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse in Scheiben, 50 % Fett i. Tr., 125g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Gouda in Scheiben, 48% Fett i.Tr., 150g	X	
ANDECHSER NATUR demeter Mondscheinkäse in Scheiben, 50 % Fett i.Tr., 125g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Alpländer Butterkäse in Scheiben, 50 % Fett i.Tr., 150g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Alpenländer Kräuterkäse in Scheiben, 50 % Fett i.Tr., 150g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenbergkäse in Scheiben, 48 % Fett i.Tr., 125g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenbutterkäse in Scheiben, 48% Fett i.Tr., 125g	X	
Weichkäse		
ANDECHSER NATUR Der Bio-Cremige, 55 % Fett i.Tr., 100g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Camembert, 55 % Fett i.Tr., 100g		X
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegencamembert, 50 % Fett i.Tr. 100g		X
Frischkäse		
ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse mit Jogurt verfeinert, 65 % Fett i.Tr., 175g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Kräuter mit Jogurt verfeinert, 65 % Fett i.Tr. 175g	X	
ANDECHSER NATUR Körniger Bio-Frischkäse, 20 % Fett i.Tr., 200g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Ziegenfrischkäse, 40 % Fett i.Tr., 125g	X	
Griechischer Weichkäse		
ANDECHSER NATUR Bio-Feta, 45 % Fett i. Tr., 180g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Schafmilch-Feta, 45 % Fett i.Tr., 180g	X	

ANDECHSER NATUR

Quark	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
ANDECHSER NATUR Handgeschöpfter Bio-Topfen-Quark, 20 % Fett i.Tr., 500g	X	
ANDECHSER NATUR Handgeschöpfter Bio-Schichtkäse, 20 % Fett i.Tr., 500g	X	
ANDECHSER NATUR Handgeschöpfter Bio-Topfen-Quark, 20 % Fett i.Tr., 5kg	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Speisequark, Magerstufe mit Jogurt verfeinert, 0 % Fett i.Tr., 250g	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Speisequark, Halbfettstufe mit Jogurt verfeinert, 20 % Fett i.Tr., 250g	X	

Fruchtquark	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab
ANDECHSER NATUR Bio-Fruchtquark, 20 % Fett i.Tr., 150g Pfirsich-Mango-Maracuja, Himbeere, Vanille, Zitrone	X	
ANDECHSER NATUR Bio-Fruchtquark, 20 % Fett i.Tr., 450g Vanille, Mango-Vanille, Heidelbeere	X	