

Migros-Genossenschafts-Bund

MIGROS

MERKBLATT

Milchprodukte ohne tierisches Lab

Sämtliche Milchfrischprodukte unseres Eigenproduktionsbetriebes Estavayer Lait SA (ELSA) werden ohne tierisches Lab hergestellt. Beachten Sie das ELSA-Signet oder Betriebszulassungsnummer 2434 auf der Verpackung.

Sämtliche **Quark**-Produkte (Quark nature, Quark M-Budget, Bio Magerquark, Früchtequark, Léger-Quark, Quark-Crèmen) werden ohne tierisches Lab hergestellt. Die Quark-Desserts enthalten Gelatine.

Die in der Migros erhältlichen **Mozzarella**-Produkte aus Kuhmilch der Marken Alfredo, Santa Lucia (Galbani), Léger und M-Budget sowie der Migros Bio Mozzarella (2006.086) werden mit mikrobiellen Lab hergestellt.

Der Mozzarella di Bufala (2126.818) dagegen wird mit Kälbermagenlab hergestellt.

Auch **Kiri**, **Babybel** und alle **Cantadous** werden mit mikrobiellem Lab hergestellt.

Der **M-Classic Salatkäse** (2125.940), der Bio Feta (2125.802) und der Sélection Feta (2125.770) werden mit mikrobiellem Lab hergestellt.

Für den Feta Xenia (2125.951) und den Xetabel (2125.760) wird dagegen Kälbermagenlab verwendet.

Hier ein paar weitere Beispiele von Produkten, welche ohne Kälbermagenlab hergestellt werden (Änderungen vorbehalten):

Selbstbedienung	
2104.249.224.00	Lenker Bergtummeli AdR
2104.789.240.00	Bio Familie Chaes
2125.739.000.00	Brebiou
2125.881.000.00	Cambozola
2125.173.220.00	CHAMOIS D OR
2125.673.220.00	Le Chaumes
2125.762.000.00	Léger 100% Schafkäse
2124.960.220.00	Chavroux Tendre Roc
2124.230.220.00	FOL EPI
2104.160.240.00	Walliser Käse
2104.106.00.000	M-Budget Pizza Gratin
2124.052.260.00	M-Budget Gouda
2125.105.000.00	BOURSAULT
2125.229.000.00	Le Paille
2101.270.240.00	LEGER RUSTIQUE
2101.703.240.00	Léger Käseplättli
2104.070.240.00	Luzerner Rahmkäse
2101.277.240.00	M-Budget Hartkäse
2104.340.240.00	M-Budget Halbhartkäse
2104.118.240.00	Léger Minitaler
2125.100.250.00	PEYRIGOUX
2124.210.240.00	Flamengo Bola Navegador
2104.067.240.00	Rahmtaler
2104.711.000.00	M-Classic Pizzakäse
2104.051.060.00	Sennenmutschli
2125.676.000.00	St Albray
2104.110.220.00	St Paulin
2101.701.240.00	Käseplättli mild
2125.671.220.00	LE VIEUX PANE
2124.956.000.00	Cathedral City Cheddar
2125.557.000.00	M-Budget Brie
2125.218.000.00	M-Budget Camembert
2124.233.000.00	Léger Fol Epi

Käsetheke	
2104.249.025.00	Lenker Bergtummeli
2105.100.000.00	Berg Formaggini 80g
2104.789.025.00	Bio Familie Chaes
2125.609.025.00	BRESSE BLEU
2125.740.025.00	Brebiou
2125.563.025.00	COEUR LION BRIE
2125.173.025.00	CHAMOIS D OR
2104.360.025.00	DON OLIVO
2124.230.420.00	FOL EPI
2124.230.025.00	FOL EPI
2104.160.420.00	Walliser Käse
2104.160.025.00	Walliser Käse
2104.070.085.00	Luzerner Rahmkäse
2104.070.420.00	Luzerner Rahmkäse
2125.110.420.00	PEYRIGOUX
2104.051.025.00	Sennenmutschli
2104.505.420.00	LENKER KRAUTERKAESE
2104.505.025.00	LENKER KRAUTERKAESE
2125.675.125.00	St Albay
2125.675.420.00	St Albay
2125.675.025.00	St Albay
2104.110.060.00	St Paulin
2125.671.025.00	LE VIEUX PANE
2105.053.025.00	LA COURONNE

Frischkäse können in der Regel problemlos ohne tierisches Lab hergestellt werden. Für Weich-, Halbhart- und Hartkäse sind Labersatzstoffe aus qualitativen Gründen weniger geeignet.

Die Schweizer Käsewirtschaft hat deshalb vor Jahren bereits beschlossen, mehrheitlich natürliches Lab, d.h. Kälbermagenlab zur Herstellung von Käse zu verwenden. Vom technologischen Standpunkt aus betrachtet, eignet sich dieses Lab am besten für die Käsegerinnung. Kälbermagenlab garantiert beispielsweise die Schmelzfähigkeit beim Raclettekäse.

Mikrobielle Labersatzstoffe (Suparen, Thermolase) werden durch spezielle, im Labor gezüchtete Bakterien produziert, damit möglichst dieselbe Wirkung wie bei Kälbermagenlab erreicht werden kann. Mikrobielle Labsorten verursachen bei der Käseherstellung teilweise das Problem, dass der Käse bitter wird. Dieser bittere Geschmack äussert sich vor allem bei lang gereiftem Käse und macht ihn beinahe ungeniessbar. Mit mikrobiellem Labersatzstoff produzierte Hartkäse (vorwiegend Emmentaler) sind deshalb nach wie vor die Ausnahme.

Für allfällige Fragen stehen wir von der Fachstelle Ernährung gerne zur Verfügung:

Migros-Genossenschafts-Bund
Fachstelle Ernährung
Postfach
8031 Zürich
Telefon: 044/ 277 31 50

Sie erreichen uns auch via Kontaktformular unter www.migros.ch → Services
→ Kundendienst & Kontakt → Ernährungsberatung.