

Käse



[1]

Vegetarier möchten keine Produkte essen, für die ein Tier getötet werden musste. Bei Käse kann das zum Problem werden.

Hartkäse werden normalerweise mit Lab hergestellt, welches die Milch zum Gerinnen bringt. Dazu wird entweder Lab aus dem Magen von Kälbern oder mikrobiell hergestelltes gewonnen. Traditionell herrscht noch die Käseherstellung mit Kälberlab vor. Dieses Lab wird aus dem Magen von jungen geschlachteten Kälbern (Säuglingen, die noch genügend Enzyme zur Milchverdauung haben) gewonnen. Lab muss nicht deklariert werden, deshalb gilt grundsätzlich: Wer wissen will, ob ein Käse für Vegetarier geeignet ist, muss beim Hersteller nachfragen. Dies gilt auch für Frischkäse oder Quark. Sie können ebenfalls mit Kälberlab hergestellt werden.

Mittlerweile gibt es beim Grossverteiler auch einige Käsesorten und Fertigprodukte die Käse enthalten, welche mit dem [V-Label](#) [2] als ovo-lacto-veg. oder lacto-veg. deklariert sind. In diesem Fall wurde für die Käseherstellung garantiert mikrobielles, tierfreies, Lab verwendet. Natürlich sind auch alle veganen V-Label-Käsesorten frei von Kälberlab.

Was ist Lab?

Der Magen eines Kalbes sondert einen Saft ab, der die getrunzene Milch bricht, damit sie gut verdaut werden kann. Wird ein solches Kalb geschlachtet, schneidet der Metzger den Magen heraus und wäscht und trocknet ihn. Dann verkauft er ihn dem Käser, und dieser zerschneidet ihn. Jeden Abend stellt der Käser ein Gefass mit Kalbermagenschnitzeln in einen Schrank. Am folgenden Morgen drückt er diese Magenstücke aus wie einen Schwamm und leert die gelbliche Flüssigkeit, das Lab, in die erwärmte Milch, um sie zum Gerinnen zu bringen. Käser kaufen heute meistens fertiges Lab in Pulverform. So lässt sich die gewünschte Menge aufs Gramm genau abwägen.

(Aus einem Lehrbuch. Leider werden heute nur noch in den seltensten Fällen die Kälber mit der Milch ihrer Mütter ernährt)

Einige Zahlen zum Käse:

In der Schweiz produzierte Milch: 3,9 Millionen Tonnen pro Jahr.

Davon werden zu Käse verarbeitet: 1,6 Millionen Tonnen.

Diese ergibt: 137'000 Tonnen Käse.

Das heisst für 1 kg Käse braucht man über 11 Liter Milch.

Vegane Alternativen

Innovative Anbieter haben mittlerweile verschiedene Käsealternativen entwickelt. Für Frischkäse gibt es schmackhafte Alternativen im Reformhaus; Nährhefeflocken sind ein toller Ersatz für Reibkäse; Als Ersatz für Hart-

oder Frischkäse gibt es entsprechende Alternativen aus dem Reformhaus oder Internet.

- Bezugsquellen für vegane [Käsealternativen](#) [3].
- Auch vegane Kochbücher liefern Rezepte, wie man selbst Ersatzprodukte z.B. für Sauerrahm, Käse, Milch usw. herstellen kann.

Letzte Aktualisierung: 09.04.2019

Source URL (modified on 09.04.2019 - 14:35): <https://www.swissveg.ch/kaese>

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/kaese>

[2] <http://www.v-label.info>

[3] <https://www.swissveg.ch/online-shops>