

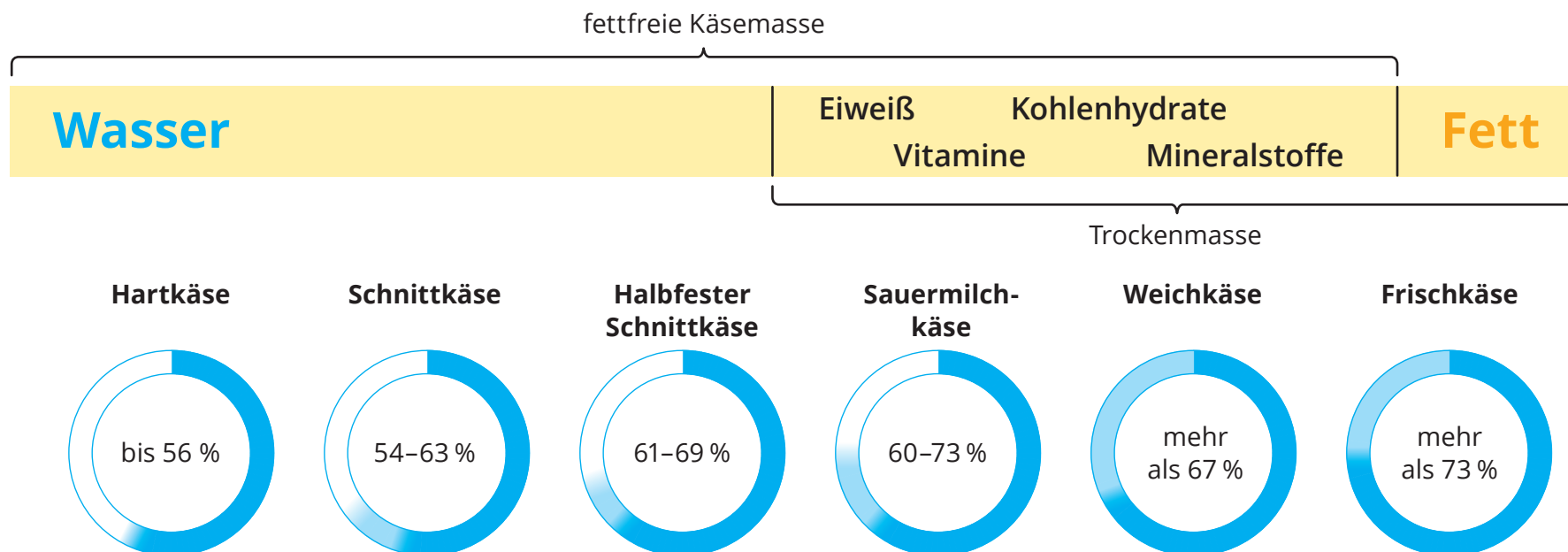
Käseangebote

gemäß Käseverordnung nach zwei Einteilungsprinzipien

1. Einteilungsprinzip: 6 Käsegruppen

je nach Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse (% Wasser)

Die 6 Käsegruppen differenzieren sich nach dem prozentualen Wassergehalt in der fettfreien Käsemasse. Hartkäse zum Beispiel enthält aufgrund der langen Reifezeit am wenigsten Wasser. Frischkäse, zum Beispiel Speisequark, hat den höchsten Wassergehalt. Wird Frischkäse nicht unter der Bezeichnung einer Standardsorte gemäß der Käseverordnung – also Speisequark, Schichtkäse, Rahmfrischkäse und Doppelrahmfrischkäse – angeboten, und weist dieser mehr als 82 Prozent Wasser auf, muss die Kennzeichnung „Wassergehalt mehr als 82 %“ erfolgen.



Käseangebote

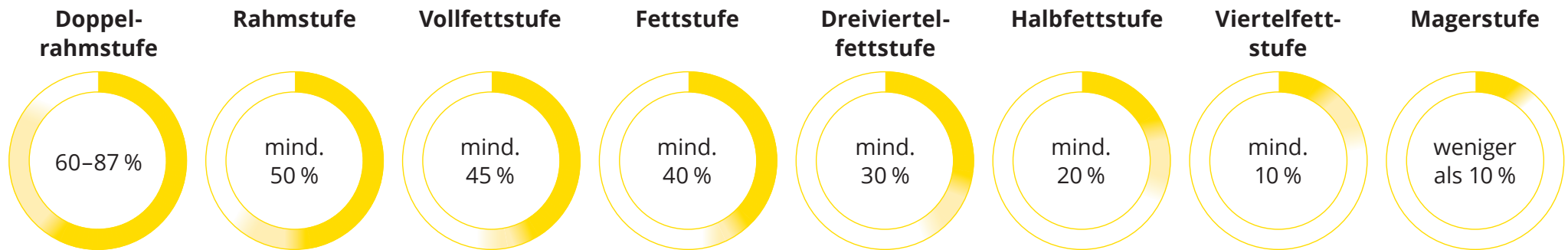
gemäß Käseverordnung nach zwei Einteilungsprinzipien

2. Einteilungsprinzip: 8 Fettgehaltsstufen

je nach Fettgehalt in der Trockenmasse (% Fett i. Tr.)

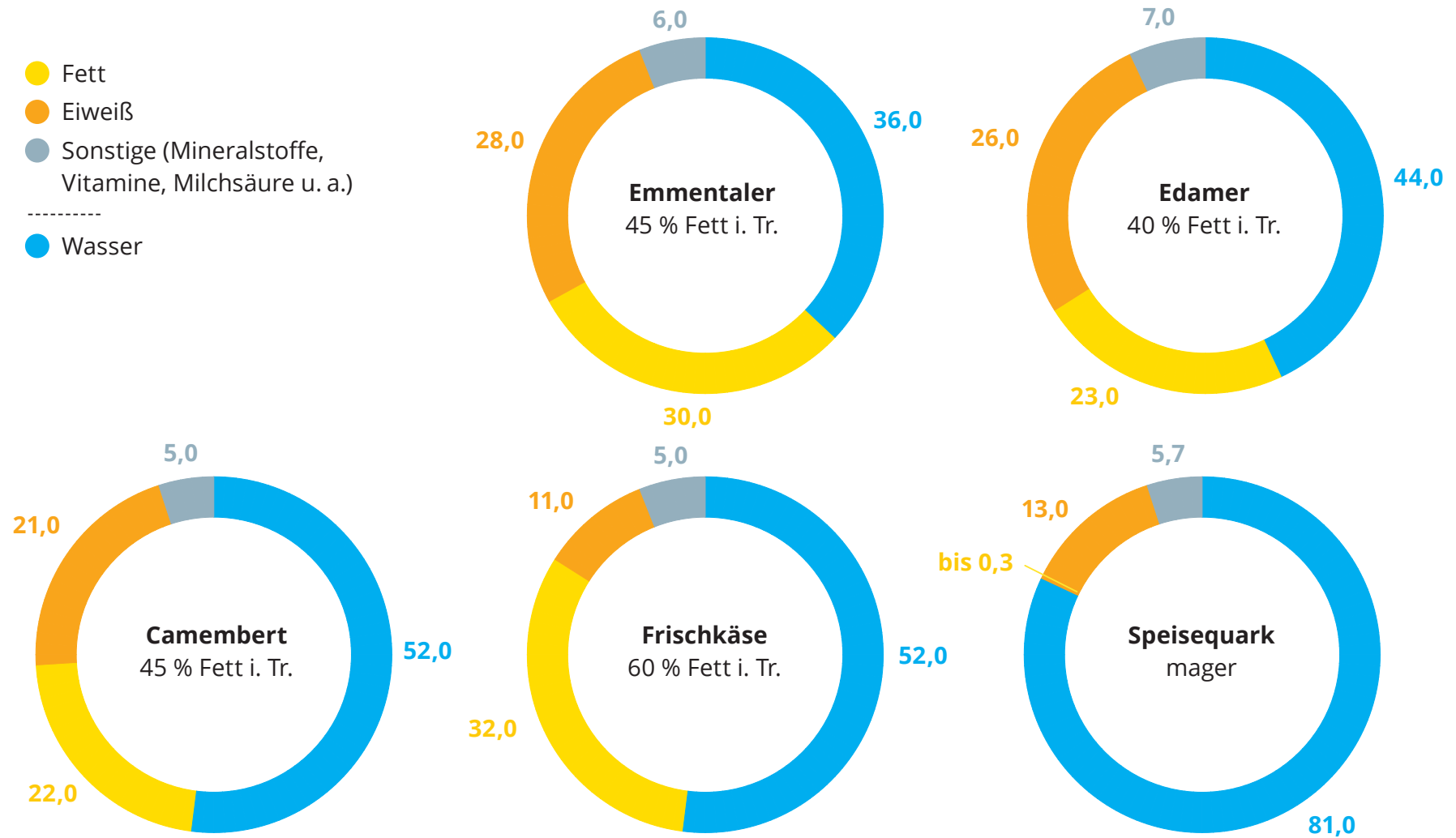
Die Fettgehaltsstufen geben den Fettgehalt in der Trockenmasse (= Käsemasse ohne Wasseranteil) an.

Die Kennzeichnung enthält entweder die Bezeichnung der Fettgehaltsstufe oder stattdessen die Angabe „... % Fett i. Tr.“.



Nährstoffe in 100 g Käse

- Fett
- Eiweiß
- Sonstige (Mineralstoffe, Vitamine, Milchsäure u. a.)
-
- Wasser



Nährstoffe in 100 g Käse – Hintergrundinformationen

Die Nährstoffgehalte können in den einzelnen Käsesorten sehr unterschiedlich sein.

Eiweißgehalt

Der Eiweißgehalt ist vom Wassergehalt abhängig. Je mehr Wasser ein Käse enthält, desto weniger Eiweiß hat er. Hartkäse wie zum Beispiel Emmentaler besitzt doppelt so viel Eiweiß wie Frischkäse, zum Beispiel Speisequark.

Fettgehalt

Der Fettgehalt kann in gewissen Grenzen vom Hersteller festgelegt werden und ist zu kennzeichnen als Fett i. Tr. = Fett in der Trockenmasse oder mit der Bezeichnung der Fettgehaltstufe.

Der absolute Fettgehalt ist **annäherungsweise** mit folgenden Multiplikationsfaktoren zu errechnen:

- Frischkäse → 0,3
- Weichkäse → 0,5
- Schnittkäse → 0,6
- Hartkäse → 0,7

Ein Emmentaler mit 45 Prozent Fett i. Tr. enthielte demnach

$$45 \% \times 0,7 = 31,5 \% \text{ Fett absolut.}$$

Der Gesetzgeber schreibt die Angabe „Fett i. Tr.“ vor, weil Käse während seiner Lagerung Wasser verliert und sich dadurch der Trockenmassegehalt und damit auch der Fettgehalt leicht erhöht. Bezogen auf die Trockenmasse bleibt der Fettgehalt jedoch stets gleich.

Bei abgepacktem Käse ist der tatsächliche Fettgehalt in der Nährwerttabelle angegeben: pro 100 g und häufig zusätzlich pro Portion oder Scheibe.

