

## Analog- oder Kunstkäse

---

### Arbeitsauftrag

1. Lesen Sie den Informationstext.
2. Bearbeiten Sie die am Ende aufgeführte Aufgabe.  
Bild „Pizza Mix“  
[cdn2.spiegel.de/images/image-48749-panoV9free-zndn.jpg](http://cdn2.spiegel.de/images/image-48749-panoV9free-zndn.jpg) aufgerufen am 04.01.15

In der EU ist es unzulässig, Erzeugnisse, bei denen Milchfett gegen ein anderes Fett ausgetauscht wurde, mit dem Namenszusatz „Käse“ zu bezeichnen. Daher sind Bezeichnungen wie Kunst-„Käse“ oder Analog-„Käse“ auf Nahrungsmitteln nicht gestattet. Im Handel werden diese Produkte unter Fantasiebezeichnungen wie „Pizza-Mix“ oder „Gastroblock“ angeboten.

Bild "Gastroblock"

[www.abendblatt.de/img/wirtschaft/crop105545988/730872382-ci3x2l-w620/analogkaese-DW-Wirtschaft-Duesseldorf.jpg](http://www.abendblatt.de/img/wirtschaft/crop105545988/730872382-ci3x2l-w620/analogkaese-DW-Wirtschaft-Duesseldorf.jpg) aufgerufen am 04.01.15

#### 1. Inhalt eines Kunst-„Käses“

Bei dem Ersatz von Milchfett durch ein Pflanzenfett, die Bezeichnung durch den Hersteller lautet „Pflanzenfettbasis“, besteht der Verdacht, dass diese Ersatzfette nicht aus hochwertigen Ölen, sondern aus billigen, gehärteten Fetten bestehen. Um eine optische und geschmackliche Nähe zu bekannten und beliebten Käsesorten, wie z. B. Parmesan oder Emmentaler herzustellen, werden weitere Zusatzstoffe wie Aroma-, Farbstoffe und Geschmacksverstärker zugesetzt. Unmittelbare gesundheitliche Gefahren gehen vom Kunst-„Käse“ nicht aus, jedoch kann er, je nach Zusammensetzung, einen höheren Fettanteil enthalten oder durch Sojaanteile und Zusatzstoffe problematisch für Allergiker werden.

#### 2. Herstellungsprozess

Kunst-„Käse“ hat keine Reifezeit, deshalb ist die Produktionsdauer gegenüber echtem Käse stark verkürzt. Pflanzliches oder tierisches Fett wird erwärmt, mit einer Trockenmischung aus Milcheiweiß, Wasser, Zusatzstoffen und Emulgatoren vermischt, um Geschmack und Aussehen Vorbildern wie Parmesan, Mozzarella, Emmentaler, Feta oder Camembert anzunähern.

#### 3. Gründe für die Produktion von Kunst-„Käse“

Der geringe Herstellungspreis und die einfache Produktion und Weiterverarbeitung machen das neue Produkt in der Nahrungsmittelindustrie so beliebt:

- preiswerte Ausgangsstoffe
- schnelle und günstige Herstellungsverfahren, da ohne Reifezeit
- leicht einstellbare Produktionseigenschaften wie Schmelzverhalten und Hitzebeständigkeit (bis zu 400 °C).

#### 4. Kennzeichnungspflicht

Eine spezielle Kennzeichnungspflicht besteht in der EU nicht. Es müssen aber alle Inhaltsstoffe in der Zutatenliste aufgeführt werden.

## Analog- oder Kunstkäse

5.	Geben Sie mit einem Kreuzchen an, welche der folgenden Sätze richtig und welche falsch sind:		
		richtig	falsch
	Die Bezeichnung wie Kunst-„Käse“ auf Nahrungsmitteln ist nicht gestattet, weil die künstlich zugesetzten Stoffe der Gesundheit schaden.		
	Der neue Inhaltsstoff für den Pizzabelag besteht aus Pflanzenfett, Milcheiweiß, modifizierter Stärke und Schmelzkäse und darf sich „Pizzakäse“ nennen.		
	Ein Analogkäse darf nicht Käse genannt werden, weil das Milchfett gegen ein anderes Fett ausgetauscht wurde.		
	Parmesan soll wie Parmesan schmecken, deshalb werden Zusatzstoffe wie Aroma-, Farbstoffe und Geschmacksverstärker zugesetzt.		
	Vom Kunst-„Käse“ muss man keine gesundheitlichen Gefahren erwarten, auch für Allergiker ist Kunstkäse unproblematisch.		
	Zugesetzte Aroma-, Farbstoffe und Geschmacksverstärker in Kunst-„Käse“ können für Allergiker problematisch werden, da Spuren von Allergenen enthalten sein können.		
	Die Produktionsdauer eines Kunst-„Käses“ gegenüber echtem Käse ist verkürzt, allerdings braucht er eine Reifezeit.		
	Käse besitzt gute Produktionseigenschaften, Schmelzverhalten und Hitzebeständigkeit können reguliert werden.		
	Kunst-„Käse“ zeichnet sich durch günstige und schnelle Herstellungsverfahren aus, er benötigt auch keine Reifezeit.		
	Der Hinweis: „Dieses Produkt besteht aus ein Pflanzenfett und kein Milchprodukt!“ muss auf der Verpackung stehen!		
	Da bei der Herstellung von Kunst-„Käse“ kein Reifungsprozess notwendig ist, ist die Produktionsdauer gegenüber echtem Käse stark verkürzt.		
	Eine spezielle Kennzeichnungspflicht für die Verwendung von Kunst-„Käse“ besteht in der Europäischen Union nicht.		
	Bei dem Produkt „Gastroblock“ müssen nicht alle Inhaltsstoffe in der Zutatenliste aufgeführt werden, da es an Betriebe und nicht den Endverbraucher verkauft wird.		