



1 Geschichte	4
2 Käse und Käseerzeugnisse	6
3 Markt und Verbrauch	7
4 Käse in der Ernährung	9
5 Käse und Nachhaltigkeit	13
6 Die fünf Schritte der Käseherstellung	15
1. Milch für das Käsen vorbereiten	15
2. Milch dicklegen	16
3. Käsebruch schneiden	17
4. Der Käsevorgang	18
Labkäse (Hartkäse, Schnittkäse, halbfeste Schnittkäse, Weichkäse)	18
Sauermilchkäse	19
Frischkäse	20
Pasta-Filata-Käse	21
5. Der Reifevorgang	21
7 Verbraucherschutz	24
Anforderungen an die Herstellung von Käse	24
Was ist bei Bio-Käse anders?	25
Käseeinteilung in Fettgehaltsstufen und Käsegruppen	26
Standardsorten	29
„Analogkäse“: Wenn Käse kein echter Käse ist	30
8 Kennzeichnungsvorschriften	32
Gütezeichen für Markenkäse	35
Geografische Herkunftsbezeichnung von deutschem Käse	36
Herkunftsbezeichnungen mit Gütesiegel	37
Schaubild Käseherstellung	38
9 Warenkunde Käse	41
Hartkäse	41
Schnittkäse	43
Halbfeste Schnittkäse	45
Weichkäse	47
Frischkäse	49
Frischkäsezubereitungen	51
Molkenkäse und Molkeneiweißkäse	51
Pasta-Filata-Käse	52
Sauermilchkäse	52
Kochkäse	53
Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen	53
10 Länderspezialitäten	55
11 Gut eingepackt	60
12 Käse im Haushalt	61
Käse richtig lagern	61
Käseplatte gestalten: Gewusst wie	64
Käsewerkzeug: Gut abschneiden	65
13 Nährwerttabelle	66
14 Alphabetisches Käseverzeichnis	68
15 aid-Medien	71

Käse gibt es, seit Menschen Säugetiere wie Kühe, Schafe und Ziegen als Haustiere zur Milch- und Fleischerzeugung halten und die Völker gelernt haben, aus der Milch verschiedene Produkte herzustellen. Die ältesten bildlichen Darstellungen von Menschen, die Tiere melken und Käse herstellen, befinden sich am Tempelfries von Ur, der Hauptstadt der Sumerer zwischen Euphrat und Tigris. Das war bereits vor rund 6000 Jahren. Auch aus dem alten Ägypten (um 3000 v. Chr.) und aus Indien (um 2000 v. Chr.) gibt es Hinweise auf eine frühe Milchwirtschaft. Heute weiß man auch, dass verschiedene Völker Milch und Käse als Opfergaben für die Götter nutzten. Käse konnte gut auf den langen Jagd- und Eroberungszügen der Griechen, Römer und Germanen mitgeführt werden. Homer beispielsweise berichtet schon 800 v. Chr. darüber.

Die Römer entwickelten eine erstaunliche Fertigkeit in der Käsegewinnung. Sie kannten bereits gesalzene, ungesalzene, harte und weiche Käse. Im letzten Jahrhundert des Imperium Romanum betrieben die Römer mit Käse einen schwunghaften Handel, unter anderem auch mit den Germanen. Plinius erzählt aus der Zeit um Christi Geburt von einem großen Käse mit dem Zeichen des etruskischen Mondes. Vielleicht war das der erste Markenkäse. Kaiser Diokletian hatte um 300 n. Chr. bereits eine Höchstpreisordnung mit Qualitätsnormen für weichen Frischkäse aufgestellt.

Im Mittelalter pflegten besonders die Klöster die Käseherstellung. So lobte beispielsweise Karl der Große den guten Käse der Mönche von St. Gallen. Der Verpflegungszettel des Klosters Werden an der Ruhr wies im Jahr 1063 jedem Bruder wöchentlich ein halbes bis ein Kilogramm Käse zu. Im Jahr 1325 erhielten zwei Männer in drei Monaten 105 Käse, dazu Brot und Wein. An den Erzbischof von Köln mussten täglich zwei Rundkäse geliefert werden. Überhaupt brachte das späte Mittelalter durch die Städteentwicklung der Käserei einen gewal-



tigen Aufschwung. Denn Käse war gut vom Land in die Stadt zu transportieren. Er verdarb nicht.

Der eigentliche Durchbruch zur industriellen Milch- und Käsereiwirtschaft vollzog sich Ende des 19. Jahrhunderts bzw. Anfang des 20. Jahrhunderts: Die Milchzentrifuge wurde erfunden und Verfahren zur Wärmebehandlung wurden entwickelt. Hinzu kam, dass die Kühe auf höhere Milchleistungen gezüchtet wurden.

WOHER STAMMT DAS WORT „KÄSE“?

Unser deutsches Wort „Käse“ stammt vom lateinischen „caseus“ ab, ebenso wie das englische „cheese“ und das holländische „Kaas“. Das französische „fromage“ und das italienische „formaggio“ stammen von dem lateinischen Begriff „coagulum formatum“ ab, was „geformtes Gerinnsel“ bedeutet. In den nordischen Ländern heißt der Käse „ost“ und in den slawischen Ländern „sir“ bzw. „syr“.



KÄSE UND KÄSEERZEUGNISSE

WAS IST KÄSE?

Nach der deutschen Käseverordnung sind **Käse** „frische oder in verschiedenen Graden der Reife befindliche Erzeugnisse, die aus dickgelegter **Käseireimilch** hergestellt sind“.

Käse sind aber auch Erzeugnisse,

- die aus Molke hergestellt sind (Molkenkäse),
- die aus Sauermilchquark hergestellt sind (Sauermilchkäse) oder
- die durch Behandlung der Bruchmasse mit heißem Wasser, heißem Salzwasser oder heißer Molke hergestellt sind (Pasta-Filata-Käse).

Käseireimilch ist „die zur Herstellung von Käse bestimmte Milch, auch unter Mitverwendung von Buttermilcherzeugnissen, Sahneerzeugnissen, Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm)“. Als Käseireimilch gelten auch Buttermilcherzeugnisse, Sahneerzeugnisse zur Herstellung von Frischkäse; Süßmolke, Sauermolke und Molkensahne (Molkenrahm).

Nach der oben genannten Käse-Definition können Käse also grundsätzlich in die beiden Arten „frische“ oder „gereifte“ Käse eingeteilt werden.

- Als „frisch“ werden dabei Käsesorten bezeichnet, die unmittelbar nach ihrer Herstellung, also ohne jegliche Reifung, verzehrsfertig sind. Dazu zählt Frischkäse.
- Die „gereiften“ Käse müssen dagegen von der Produktion bis zum Zeitpunkt des Verzehrs unterschiedlich lange Reifezeiten aufweisen, die zum Teil sogar

gesetzlich vorgeschrieben sind. Dazu zählt beispielsweise Schnitt- und Hartkäse.

WAS SIND KÄSEERZEUGNISSE?

Käseerzeugnisse werden aus Käse und aus anderen Milcherzeugnissen hergestellt. Hersteller dürfen in begrenztem Umfang andere Lebensmittel hinzufügen. Man unterscheidet:

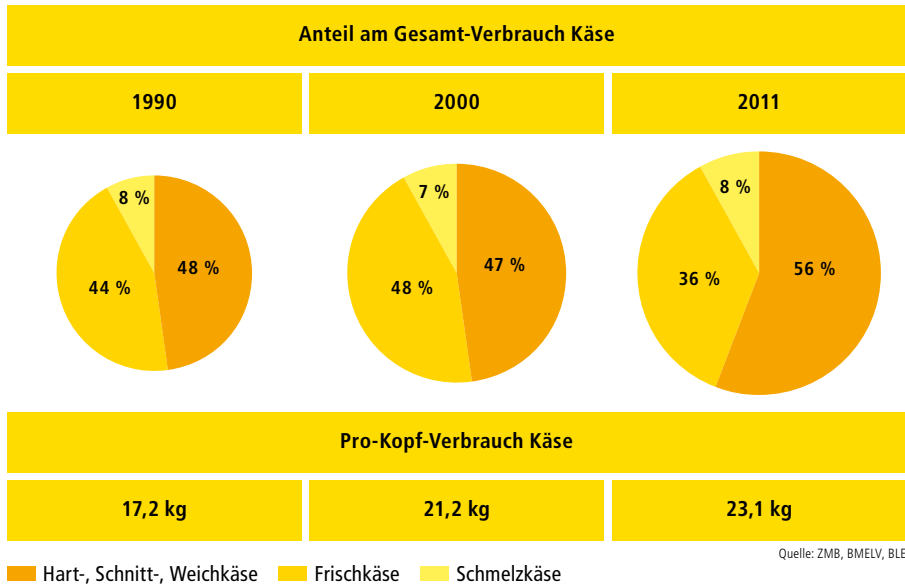
- **Schmelzkäse** sind Erzeugnisse, die zu mindestens 50 Prozent – bezogen auf die Trockenmasse – aus Käse sowie durch Schmelzen, auch unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt sind.
- **Käsezubereitungen** sind Erzeugnisse, die aus Käse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel hergestellt sind.
- **Schmelzkäsezubereitungen** sind Erzeugnisse, die aus Käse, aus Schmelzkäse oder aus Käse und Schmelzkäse unter Zusatz anderer Milcherzeugnisse oder beigegebener Lebensmittel hergestellt sind.
- **Käsekompositionen** sind Erzeugnisse, die aus zwei oder mehr Sorten von Käse, Schmelzkäse, Käsezubereitungen oder Schmelzkäsezubereitungen zusammengesetzt sind.

MARKT UND VERBRAUCH

Die Verbraucher in Deutschland essen immer mehr Käse. Verzehrte jeder Bundesbürger im Jahr 1950 durchschnittlich 5,2 Kilogramm Käse, so waren es 1970 bereits doppelt so viel, im Jahr 2000 aßen die Deutschen bereits 21 Kilogramm und in 2011 sogar 23,1 Kilogramm. Nur in Griechenland und Frankreich wird noch mehr Käse gegessen. Im Jahr 2011 gab jeder Bundesbürger in Deutschland gut 70 Euro für Käse aus. Davon entfallen fast 47 Euro auf festen und halbfesten Schnittkäse. Die mit Abstand beliebteste Käsegruppe ist bei uns der Frischkäse, zu der auch Quark zählt. Es folgen Schnittkäse, Hartkäse, Weichkäse, Schmelzkäse, Sauermilchkäse und Kochkäse.

Deutschland ist übrigens das Land mit der größten Käseproduktion innerhalb der Europäischen Union (EU). Mit einer Produktionsmenge von rund 2,372 Millionen Tonnen im Jahr 2012 stellten die deutschen Käsereien mehr als ein Viertel des gesamten Käses in der EU her – das heißt sogar mehr als die klassischen Käseländer wie zum Beispiel Frankreich, Italien oder die Niederlande. Rund die Hälfte des in Deutschland produzierten Käses wird exportiert. Hauptabnehmer von deutschem Käse ist Italien. Besondere Beliebtheit erfährt in den letzten Jahren der so genannte Pasta-Filata-Käse, zu dem vor allem Mozzarella oder auch Provolone gehören. Im Jahr 2011 wurde fast doppelt so viel Pasta-Filata-Käse produziert wie im Jahr 2003.

Verbrauch von Käse in Deutschland 1990–2011



Quelle: ZMB, BMELV, BLE

Herstellung von Käse nach Sorten in Deutschland

Gliederung	Deutschland										
	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011		
Emmentaler	74 623	85 154	93 605	90 361	83 707	90 913	112 572	107 729	105 534		
Chester	31 630	34 982	39 496	35 078	29 207	31 261	27 596	24 966	17 839		
Sonstiger Hartkäse	85 915	76 162	75 205	79 745	82 560	87 634	64 177	75 482	73 816		
Hartkäse insgesamt	192 168	196 288	208 306	205 184	195 474	209 806	204 344	208 177	197 189		
Tilsiter ¹⁾	34 381	37 180	39 271	47 685	45 342	47 255	54 465	66 218	60 130		
Edamer ²⁾	181 508	183 631	189 171	198 541	215 426	217 897	226 145	228 214	220 985		
Gouda ³⁾	161 635	170 014	185 711	179 563	187 985	189 303	219 250	248 685	251 342		
Sonstiger Schnittkäse	134 419	135 573	148 916	169 536	164 170	150 751	150 719	162 012	159 267		
Schnittkäse insgesamt	511 943	526 398	563 069	595 325	612 923	605 206	650 961	705 403	691 885		
Steinbuscher, Edelplizkäse	8 155	8 736	9 360	10 506	10 819	10 896	9 807	10 377	11 543		
Butterkäse	28 874	29 549	29 896	31 503	29 508	31 977	33 352	32 720	31 944		
Sonstiger halbfester Schnittkäse	4 975	4 760	5 342	6 212	7 549	9 885	6 294	6 619	7 277		
Halbfester Schnittkäse insgesamt	42 004	44 045	47 598	48 221	47 876	52 758	49 866	49 401	50 364		
Camembert	31 051	33 286	34 309	34 278	35 742	35 729	35 408	37 509	37 154		
Brie	1 065	1 411	1 470	1 422	1 434	660	2 133	723	695		
Romadur, Münsterkäse	1 518	1 488	1 361	1 246	1 044	1 220	1 171	1 155	1 107		
Limburger	8 594	9 305	9 611	10 089	10 535	10 266	9 543	9 263	9 263		
Sonstiger Weichkäse	85 023	88 704	90 159	94 662	92 541	88 095	91 087	96 457	100 173		
Weichkäse insgesamt	127 251	134 194	136 910	141 697	141 425	135 972	139 343	144 995	148 392		
Hart-, Schnitt-, halbfester Schnitt- und Weichkäse zusammen	873 366	900 935	955 883	990 427	997 698	1 003 742	1 044 514	1 107 975	1 087 831		
Rahm- und Doppelrahmfrischkäse	67 426	66 536	66 786	69 529	56 495	68 950	54 877	58 724	50 509		
Speisequark	328 225	330 240	328 700	327 413	311 087	295 532	296 329	288 280	287 500		
Schnittkäse	11 236	9 651	12 017	11 318	6 190	4 463	4 518	3 967	3 967		
Frischkäse mit Zusätzen von Früchten	252 772	250 375	235 648	229 856	223 692	199 925	182 446	178 908	182 714		
Frischkäse mit herzhafte Zusätzen	76 468	64 970	64 407	79 870	80 868	83 512	88 899	98 380	103 225		
Sonstiger Frischkäse	41 185	39 420	45 654	63 721	94 330	101 941	135 749	158 432	175 049		
Frischkäse insgesamt	777 312	781 212	773 212	781 707	772 662	754 325	762 817	786 690	811 177		
Mozzarella	43 025	70 288	80 173	90 278	96 987	103 247	93 329	80 709	100 197		
Schnittfester Mozzarella	70 852	61 627	69 299	81 714	94 534	96 033	90 997	103 763	106 219		
Provolone, Sonstige Pasta-filata-Käse	22 331	20 931	21 145	22 180	28 352	37 852	71 322	61 106	63 153		
Pasta-filata-Käse zusammen	136 208	152 846	170 617	194 172	219 873	237 132	254 694	245 278	269 568		
Sauermilchkäse	25 325	25 483	25 571	23 887	23 987	21 855	23 004	22 549	22 568		
Kochkäse	3 911	3 327	2 061	2 043	2 257	2 189	1 871	1 587	1 357		
Schmelzkäse	6 114	7 403	6 674	4 677	5 213	4 005	3 748	2 393	2 273		
Schmelzkäsezubereitung	161 216	167 840	170 466	180 469	177 987	176 614	177 607	180 423	175 016		
Molkenkäse	285	1 496	2 291	2 450	2 075	1 618	1 373	3 287	2 342		
Käse insgesamt⁴⁾	1 983 737	2 040 542	2 106 775	2 179 832	2 201 752	2 204 302	2 269 584	2 350 481	2 372 713		

= Aus Gründen des Datenschutzes betrieblicher Einzeldaten nicht veröffentlicht, aber in der Gesamtsumme enthalten.

¹⁾ Ab 2010 ohne Tilsiter 40 % Fett i. Tr.; ²⁾ ohne Edamer 50 % Fett i. Tr.; ³⁾ ohne Gouda 40 % Fett i. Tr.

⁴⁾ Einschließlich Hart-, Schnitt- und Weichkäse, die für die Herstellung von Schmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen verwendet wurden; einschließlich Molkenkäse

Quelle: BMELV (425); BLE (222) – Datengrundlage: Marktordnungswaren-Meldeverordnung

MIV, von ZMB GmbH, Stand 09/2012