

Analogkäse

Bei diesen Produkten handelt es sich um Käseimitate, die nicht oder nur zum Teil aus Milch oder Milchprodukten hergestellt werden.

Charakteristisch ist, dass das Milchfett durch andere pflanzliche Fette ersetzt wird. Weitere Zutaten wie Emulgatoren, Aroma- und Farbstoffe sowie Salz und Geschmacksverstärker vollenden schließlich das Kunstwerk, das wesentlich billiger ist als echter Käse.

Schätzungen zufolge sind in Österreich derzeit rund 10.000 Tonnen im Umlauf. Besonders häufig verbirgt sich der Käseersatz in Fertig- und Gastronomiegerichten sowie Käsegebäck. Gesundheitliches Risiko geht von dem Käseersatz keines aus.

Erzeugnisse bei denen Milchfett gegen pflanzliches Fett ausgetauscht wurde, dürfen nicht als „Käse“ bezeichnet werden.

Laut EU Recht muss die verwendete Käsesorte auf den Packungen deklariert werden. Steht etwa Mozzarella oder Edamer auf der Verpackung muss es sich um echten Käse handeln.

Fantasiebezeichnungen wie „Lebensmittelzubereitung aus Magermilch und Pflanzenfett“, „Pizza-Mix“, „Gastromix“ oder „Pizzabelag“ weisen darauf hin, dass Analogkäse verwendet wurde.

Auch wenn „pflanzliche Fette“ oder „pflanzliche Eiweiße“ in der Zutatenliste aufscheinen, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass Käseersatz verwendet wurde.