

REIßLERS KÄSBLÄTTLE

Ausgabe 8: Mai, Juni 2009



AUGEN AUF BEIM KÄSEAUFGAB!

Käse wird aus Milch hergestellt. Das weiß doch jedes Kind! Die Zuschauer, die im vergangenen Monat die Sendung Frontal 21 im ZDF gesehen haben, wurden jedoch eines Besseren belehrt. Mit Hilfe von billigem Pflanzenfett ist es heute möglich, ein Käse-Imitat zu produzieren, welches keinen einzigen Tropfen Milch mehr enthält: den sogenannten Analogkäse.

Laut der deutschen Käse Verordnung, dürfen Käseprodukte, die nicht aus Milchfett hergestellt wurden, nicht Käse genannt werden. Doch offensichtlich ist die Realität eine andere: Nicht nur schöne Käse-Bilder auf Produkten, die tatsächlich aus Analogkäse bestehen, führen den Verbraucher in die Irre. Bei Kontrollen in Gaststätten in Baden-Württemberg enthielten 20 % der 51 Proben, die als Käse oder Schafkäse deklariert wurden, eine Pflanzenfett-Beimischung. Als im Hessischen Landeslabor in Kassel 92 Käsebrötchen aus Bäckereien getestet wurden, bestanden davon 35 aus keinem echten Käse.

Selbst die Verkäufer wissen häufig nicht, was sich tatsächlich in ihren Regalen befindet. Bei Frontal

**Original
oder
Analog?**



ANGEBOTE IM KÄSELADEN

Jeden Freitag und Samstag bieten wir im Laden an:

- o frisch gerieben Käse zum Überbacken oder für Ihre Pizza

Die genauen Daten:

**14. + 15.05., 22. + 23.05.
29. + 30.05. (Pfingsten)
05. + 06.06., 12. + 13.06.
19. + 20.06., 26. + 27.06.**

SOLANGE VORRAT REICHT

21 verspricht eine Verkäuferin bei dem Produkt „Gastro-Mix“ eine echte Pizza-Käsemischung. Tatsächlich bestand dieser vermeintliche Käse nur noch aus Pflanzenfett!

Es lässt sich daher unschwer erahnen, dass es für die Verbraucher umso schwieriger ist, festzustellen ob Lebensmittel echten Käse oder nur ein Imitat enthalten. Laut Armin Valet, Lebensmittelexperte der Verbraucherzentrale Hamburg, sind die Angaben hierzu oft versteckt oder nicht vollständig angegeben. Besonders billige Ware enthalte in der Regel Analogkäse.

ANALOGKÄSE: EINE MOGELPACKUNG

Der Analogkäse passt bestens ins Konzept der Lebensmittelhersteller, denn er kann schnell und kostengünstig produziert werden.

Durch das Ersetzen von hochwertigem Milchfett mit billigem Pflanzenfett sparen sie erheblich Kosten ein. Der Reifeprozess, bei welchem der handwerkliche und natürliche Käse seinen ganz speziellen Geschmack entfaltet,

wird durch chemische Aromastoffe ersetzt. Im Glauben es handele sich um Mozzarella, verzehrt der ahnungslose Kunde tatsächlich eine Mischung aus Eiweißpulver, Wasser, Pflanzenöl und Geschmackskonzentrat, die nach Mozzarella schmeckt, mit Mozzarella aber sonst nichts mehr gemein hat.

Deshalb gilt: Seien sie kritisch beim Käsekauf! Werfen Sie einen genauen Blick auf die Zutatenliste! Oder kommen sie einfach zu uns in Reißlers Käseladen. Hier können Sie sich selbst davon überzeugen, dass unser Käse kein Scheinkäse ist. Bei uns werden selbst für geriebenen Käse nur beste Mittelstücke verwendet. Denn wir sind der Meinung: Der Käseliebhaber ist ein Käseliebhaber, weil er „richtigen“ Käse schätzt und keine Eiweiß-Wasser-Pflanzenfett-Mischung, mit Käse-Geschmack!

Das nächste Käsblättle erscheint im Juli.



Neu im Sortiment

WUSSTEN SIE SCHON... dass man die Rinde von Rotschmierkäse mit essen kann? Vorsicht allerdings bei Rinden aus Paraffinwachs, Kunststoff- oder sonstigen künstlichen Überzügen! Hier müssen Sie die Rinde, bzw. Verpackung vor dem Verzehr entfernen.

PANIERTER KLOSTERBERG-KÄS



Zubereitung:

Den Käse in mehrere etwa 1 cm dicke Stücke teilen. Eier mit einer Gabel verschlagen, Schnitzel im Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und danach in Semmelbröseln wenden. Leicht andrücken und überschüssige Brösel vorsichtig abschütteln. Jedes Käsestück ein zweites Mal durch die Eimasse ziehen und erneut in den Semmelbröseln wenden. Anschließend in reichlich heißem Butterschmalz von beiden Seiten (je Seite ca. 5 Min.) schön braun braten, salzen und Pfeffer.

Dazu passt ein knackiger, gemischter Salat.

Zutaten für 4 Personen:

500g	Reißlers Klosterberg-Käse
2-3	Eier
	Semmelbrösel
	Mehl zum Wenden
	Salz, Pfeffer
	Butterschmalz zum Braten

Öffnungszeiten:

Mo - Do: 7 - 17 Uhr
Fr: 7 - 18 Uhr
Sa: 8 - 12 Uhr

Käserei Reißler - Inh.: Stefan Kaiser
Heretsrieder Straße 9 - 86485 Affaltern

Tel: 08293 - 10 09 - E-Mail: info@kaeserei-reissler.de
www.kaeserei-reissler.de