Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Welche Käserinde ist essbar?

Mon, 07/25/2016 - 09:45

Hartkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Frischkäse – das Angebot an Käse im Handel ist vielfältig. Oft ist Verbrauchern und Verbraucherinnen jedoch nicht klar, ob auch die Rinde zum Verzehr geeignet ist. Grundsätzlich essbar ist die Rinde von natürlich gereiftem Käse. Auch die Rinde von Camembert und anderen Weichkäsearten, für deren Herstellung spezielle Schimmelkulturen verwendet werden, kann mitgegessen werden.
Eindeutig nicht essbar sind künstliche Käsehüllen aus Paraffin, Wachs oder Kunststoff. Auf dem Produkt findet sich der Hinweis "Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet".
Käserinde, die mit dem Konservierungsstoff Natamycin (E 235) behandelt wurde, sollte ebenfalls nicht gegessen werden. Wer auf Nummer sicher gehen will, entfernt die Rinde großzügig, das heißt mindestens einen halben Zentimeter dick. Natamycin ist zur Oberflächenbehandlung von Hart- und Schnittkäse zugelassen. Es wirkt antibiotisch gegen Hefen und Schimmelpilze. Zwar ist Natamycin für den Menschen nicht giftig, doch kann es im Darm die Bildung von resistenten Mikroorganismen begünstigen und die Darmflora verändern. Natamycin muss auf verpackten Produkten in der Zutatenliste angegeben werden, entweder mit dem Wortlaut „Konservierungsstoff Natamycin“ oder „Konservierungsstoff E 235“. Bei Waren, die entweder an der Theke frisch verpackt werden bzw. in eigenen Verkaufstheken vorporzioniert angeboten werden, finden sich die entsprechenen Angaben im eigens vorliegenden Zutatenheft. Bei der Herstellung von Bio-Käse darf Natamycin nicht eingesetzt werden.

Medien-Information
Bozen, 25.07.2016