



Fact Sheet

Was macht das Lab im Käse?

Lab... Was ist das eigentlich?

Die Käseherstellung beruht auf folgendem einfachen Prinzip: Die festen Inhaltsstoffe der Milch (im wesentlichen Eiweiß und Rahm) werden von den flüssigen Anteilen (Molke) getrennt. Dies erreicht man, indem erwärmte Milch mittels Lab zur Gerinnung gebracht wird. Lab ist ein Wirkstoff (Enzym), der traditionell aus den Mägen von Kälbern gewonnen wird. Es hat die Eigenschaft, das Milcheiweiß (Casein) zum Gerinnen zu bringen, ohne dass die Milch dabei sauer wird.

Heute wird tierisches Lab immer öfter durch Gerinnungsenzyme ersetzt, die auf mikrobiologischer Basis gewonnen werden (gentechnikfrei).

Schärddinger Käse: mikrobielles oder tierisches Lab?

Käsesorte	Mikrobielles Lab	Tierisches Lab/Naturlab
Alle Affineur Käsesorten		👉
Amadeus		👉
Asmonte	👉	
Baronesse +Schlanke Linie+	👉	
Bergbaron	👉	
Bergfex		👉
Berggraf 25 % F.i.T. +Schlanke Linie+	👉	
Bergtilsiter 25% F.i.T. +Schlanke Linie+		👉
Bergtilsiter 35% F.i.T.		👉
Bergtilsiter 45% F.i.T.		👉
Bojar 25 % F.i.T. +Schlanke Linie+	👉	
Bojar 65 % F.i.T.	👉	
Braukäse	👉	
Chorherrenkäse		👉
Dachsteiner		👉
Doret Butterkäse	👉	
Edamer Kugel	👉	
Edamer Stange	👉	
Edeltaler	👉	
Edeltilsiter	👉	
Frühstückskäse +Schlanke Linie+	👉	

Geheimratskäse		
Geheimratskäse leicht +Schlanke Linie+		
Gervais natur + Kräuter		 (Spuren)
Gouda		
Gouda fettfrei +Schlanke Linie+		
Goudette +Schlanke Linie+		
Gratinkäse		
Grieskirchner		
Holländer		
Jausenkäse		
Jerome		
Joghurtcamembert +Schlanke Linie+		
JoghurtGouda +Bewusst leben+		
Joghurtkäse +Schlanke Linie+		
Kaisertaler		
Kärntner Rahmlaib		
Kracher Edelschimmelkäse		
Kräuter- und Pfefferkäse		
Magrom +Schlanke Linie+		
Mondseer		
Monte Nero		
Moosbacher		
Österkron		
Pizzakäse 25 % F.i.T. +Schlanke Linie+		
Pizzakäse 45 % F.i.T.		
Raclette		
Rahm Brie		
Rahm Camembert		
Rauchkäse		
Rosso		
Schlossdamer		
Sirus Camembert		
Sojakäse +Bewusst leben+		
Spätzlekäse		
St. Patron		
Tilsette +Schlanke Linie+	 (Scheiben)	 (Stück)
Tilsiter		
Toastkäse		
Topfen 10 % F.i.T.		
Topfen 20 % F.i.T.		
Topfen 40 % F.i.T.		
Topfen mager +Schlanke Linie+		
Traungold 25% F.i.T. +Schlanke Linie+		

Traungold 45% F.i.T.		
VitaminGouda +Bewusst leben+		
Weinkäse		

Zu 100 % LABFREI sind: Alt-Wiener-Topfen, Kärntner Bröseltopfen, Mascarino und Mascarino leicht.