

Wie erkennt man Rohmilchkäse?

Mo, 05.03.2018 - 10:18

Rohmilch wird nicht über 40 Grad Celsius erhitzt und auch keiner anderen Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen. Sie kann daher Krankheitserreger wie beispielsweise Listerien enthalten, die üblicherweise durch eine Wärmebehandlung abgetötet werden. Für die Herstellung von Rohmilch gelten folglich strenge Hygienevorschriften.

Rohmilchkäse wird, wie der Name schon sagt, aus Rohmilch hergestellt. Bekannte Käsesorten aus Rohmilch sind Camembert, Emmentaler und Parmesan. Gesunden Menschen schaden die möglicherweise enthaltenen Listerien normalerweise nicht. Schwangere Frauen, Kleinkinder und Personen mit einer Immunschwäche sollten Rohmilchkäse jedoch besser meiden. Hartkäse wie der Parmesan enthalten aufgrund der langen Reifezeit in der Regel keine unerwünschten Bakterien mehr im Inneren.

Rohmilchkäse muss auf der Verpackung mit dem Hinweis „mit Rohmilch hergestellt“ gekennzeichnet werden. Käse ohne diesen Hinweis ist normalerweise aus pasteurisierter Milch hergestellt. Offen verkaufter Rohmilchkäse wird mit einem entsprechenden Schild gekennzeichnet. Wer sicher gehen möchte, keinen Rohmilchkäse zu kaufen, kann sich im Zweifelsfall an das Verkaufspersonal wenden.