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

Wofür wird Lab benötigt?

Mon, 02/27/2017 - 11:34

Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Lab wird für die Herstellung von Käse benötigt, denn es bringt die Milch zum Gerinnen. Durch das Zerteilen der dickgelegten Milch und das Abtrennen der Molke erhält man den so genannten Käsebruch.
Traditionell wird Lab aus den Labmägen von (toten) jungen Kälbern gewonnen. Es ist ein Gemisch der Enzyme Chymosin und Pepsin. Diese spalten das Milcheiweiß Kasein auf, damit es verdaubar wird. Kälberlab ist für Personen, die sich konsequent vegetarisch ernähren, nicht geeignet. Zudem ist es nur begrenzt verfügbar: nur rund ein Drittel der weltweiten Käseproduktion wird mit Kälberlab hergestellt. Eine Alternative zum tierischen Lab sind mikrobielle Labaustauschstoffe. Für ihre Herstellung werden Schimmelpilze genutzt. Daneben gibt es auch Labaustauschstoffe, welche mit Hilfe von gentechnisch veränderten Schimmelpilzen, Bakterien oder Hefen hergestellt werden. Am Endprodukt muss dennoch kein GVO-Hinweis (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) erfolgen. Für die Produktion von Bio-Käse sind diese gentechnisch erzeugten Labaustauschstoffe verboten.
Welche Art von Lab eingesetzt wurde, ist nicht deklarationspflichtig. Verbraucher und Verbraucherinnen können sich hier bislang nur auf freiwillige Angaben der Hersteller stützen.