

Käsefäden - typisch für die Pizza

09.03.2012, 10:57 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Pizza-Experten*

Presseagentur: *Ernährungsinformationsservice*



Käsefäden - typisch für die Pizza

Mozzarella ist in Italien der traditionelle Käse für die Pizza. In Deutschland wird oft Edamer, Emmentaler oder auch Gouda verwendet. Alle genannten Sorten haben die Fähigkeit, im heißen Zustand Fäden zu ziehen. Käse wird aus Milch hergestellt und besteht hauptsächlich aus Milcheiweiß, Fett und Wasser. Diese drei Komponenten sind in besonderer Weise miteinander verbunden: Das Eiweiß hat eine Netzstruktur, in die Fett und Wasser in Form von Kügelchen eingelagert sind. Beim Erhitzen wird das Fett weich und dehnt sich aus. Das passiert schon ab 40°C. Bei größerer Hitze wird auch das Eiweißnetz biegsam und elastisch und der Käse zieht seine charakteristischen Fäden. Die jeweilige Mischung aus Milcheiweiß, Fett und Wasser bestimmt die Elastizität des Käses, so ziehen Gouda und Raclettekäse die längsten Fäden, dicht gefolgt von Mozzarella, Edamer und Emmentaler. Auch der Reifegrad des Käses spielt eine Rolle: Hartkäse wie Parmesan, der lange gereift ist, zieht nur wenige Fäden, da die Eiweißnetzstruktur während des Reifungsprozesses Bruchstellen bekommt. Daher schmilzt Hartkäse beim Erhitzen nur an einzelnen Stellen und wird nicht als Ganzes elastisch.

Portrait

Die Informationszentrale PizzaExperten e.V. ist ein Zusammenschluss von kompetenten Ansprechpartnern für alle Fragen und Themen rund um das Produkt Pizza. Die zentrale Aufgabe von PizzaExperten besteht in der informierenden

und beratenden Kommunikation mit Verbrauchern, Multiplikatoren und Medien. Im Vordergrund steht hierbei, die Bedeutung von Pizza in all ihren möglichen Varianten für eine zeitgemäße Ernährung öffentlichkeitswirksam zu präsentieren. Diesem Zweck dient in besonderer Weise das Internetportal www.pizza-experten.de. Der Verein ist eingetragen beim Amtsgericht Charlottenburg unter Aktenzeichen VR 30385B, Vorsitzende ist die Ernährungswissenschaftlerin Manuela Marin.

News-ID: 614895 • Views: 6601 (Stand: 11.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/614895/KaesefaedentypischfuerdiePizza.html>