

Warum schmilzt Käse?

03.12.2015, 17:09 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V.*



Bildquelle: LVBM; Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft

Der Expertentipp im Dezember – Die Experten der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft klären jeden Monat Fragen rund um die Milch. Hans Schmaus, Käse- und Milchexperte der LVBM, zu der Frage:

Warum schmilzt Käse?

Wird Käse erhitzt, wird er weich und zieht Fäden – doch ganz flüssig wird das Milchprodukt nicht. Dies liegt an der Zusammensetzung von Käse: Neben Mineralstoffen und Vitaminen besteht er größtenteils aus Eiweiß, Fett und Wasser. Ist Käse gekühlt, ist seine Konsistenz fest: Die Eiweißmoleküle bilden ein starres Gerüst um Wasser und Fett. Mit steigender Temperatur dehnt sich das Fett aus – der Käse wird weich und ändert seine Form. Wird das Milchprodukt weiter erhitzt, werden auch die Eiweißmoleküle weich und biegsam. Das Ergebnis: Der Käse schmilzt und zieht Fäden.

Tipp: Nicht jeder Käse schmilzt gleich. Ausschlaggebend sind der Reifegrad sowie das Verhältnis von Fett, Wasser und Eiweiß. Mit der Reifung verändern sich die Eiweißmoleküle und der Wassergehalt nimmt ab. Der Anteil an Trockenmasse steigt und der Käse schmilzt nicht mehr so leicht. Daher eignen sich fürs Überbacken insbesondere junge Schnittkäse mit hohem Wassergehalt.

Portrait

Über die Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V. (LVBM)

Seit 1956 setzt sich die LVBM für Qualität, Genuss und Erfolg der heimischen Milchprodukte ein und bietet ihren Mitgliedern – Verbänden von Erzeugern, verarbeitenden Betrieben, Handel und Verbrauchern – ein Dach für gemeinsamen Austausch. Sie bündelt die Interessen der Organisationen, die in der bayerischen Milchwirtschaft tätig sind, fördert den Absatz von Milcherzeugnissen, informiert Verbraucher und Multiplikatoren über Produkte, Rezepte und aktuelle Fragen der Ernährung. Den Vorsitz der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft hat Günther Felßner seit Januar 2014 inne. Dr. Maria Linderer ist Geschäftsführerin des Verbandes mit Sitz im „Haus der Milch“ in München.

Die Milchwirtschaft ist ein wichtiger Faktor für die Wirtschaft im Freistaat: circa 7,7 Mio. Tonnen Milch werden aus rund 32.000 Milcherzeugerbetrieben in Bayern angeliefert und in 88 Molkereien und Käsereien verarbeitet.*

Mehr Informationen unter www.milchland-bayern.de

*Quellen: 2014: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft; Milchprüfing Bayern; Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

News-ID: 882420 • Views: 302 (Stand: 31.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/882420/Warum-schmilzt-Kaese.html>