

## Emmentaler im Test

Der Beste ist Bio

**Konsument 4/2010** veröffentlicht: 18.03.2010, aktualisiert: 25.03.2010

- **34 Emmentaler im Test**
- **Bioprodukt als Käsekaiser**
- **Alle Proben frei von Listerien.**

Er ist gelb, hat Löcher und schmeckt je nach Alter mild-süß bis nussig-pikant: der Emmentaler. Erfunden wurde er von den Schweizern, die ihn im Emmental über Jahrhunderte in Laiben von 70 bis 120 Kilogramm kästeten. An die Käsekunst der Eidgenossen kam die Konkurrenz nur langsam heran. Emmentaler made in Austria hatte lange einen schlechten Ruf, eine gummiartige Konsistenz und einen unangenehm scharfen Geschmack. Und heute?

### 34 Sorten im Test

34 Emmentaler, im Ganzen oder in Scheiben geschnitten, räumten wir für unseren Test aus den Kühlregalen: Die meisten Proben stammen aus Österreich und Deutschland, eine aus der Schweiz, zwei aus Frankreich. Diesmal kauften wir auch im Unimarkt ein, einem Unternehmen der Pfeiffer- Gruppe, die überwiegend in den westlichen Bundesländern agiert.

### Entstehung des Emmentalers

Emmentaler ist ein Hartkäse. Er besteht aus Kuhmilch, die unter Zugabe von Lab, einem eiweißspaltenden Enzym, sowie Milchsäurebakterien „dickgelegt“ und anschließend mit einer sogenannten Käseharfe geschnitten wird. Der dabei entstehende Käsebruch darf nur Weizenkorngröße aufweisen. Die Bruchstücke werden in Form gepresst (Laib oder Block) und der Reifungsprozess beginnt. Innerhalb von vier Wochen bilden sich die berühmten ein bis drei Zentimeter großen Löcher. Nach frühestens 70 Tagen ist der Käse konsumreif. Hat er eine Rinde, muss sie trocken und gelbbraun sein. Käse, der in einer Folie reift, ist rindenlos.

**IN DER TABELLE FINDEN SIE:**

Marke, Type, Produkte, Dienstleistungen

Bio + Emmentaler, Woerle Rahm Emmentaler, OM Alm-Emmentaler, Woerle Jubiläums Emmentaler, Hirschhuber's Zillertaler Natur Emmentaler, Stiftsgold Salzburger Emmentaler, Milfina Emmentaler, Woerle Emmentaler, Clever Emmentaler, Goldsteig Emmentaler, Tirol Milch Zillertaler Gold, Ja! Natürlich Salzburger Emmentaler, Basic Emmentaler, Käsehof Bio Emmentaler, Zott Allgäutaler, Gusteria Emmentaler, Woerle Deutscher Emmentaler, S-Budget Emmentaler, Spar Emmentaler, Käserei Champignon Illertaler, Milbona Emmentaler, Aggenstein Emmentaler, Horeca Emmentaler, Aro Emmentaler, Alma Emmentaler, Käsehof Emmentaler, Käsehof Salzburger Emmentaler, Natur Pur Bio-Emmentaler, Merkur Feinkost Französischer Emmentaler, Emmi Emmentaler, Käsehof Emmentaler Premium, Natürlich für uns Emmentaler, Milchkanne Emmentaler, Fransial Franz. Emmentaler

Fragen? Gerne stehe ich unter: [office@genussstudio.com](mailto:office@genussstudio.com) oder unter +43(0)664 53 35 826 zur Verfügung.



Mag. Christina Frauenschuh  
*Genussvoll gesünder durch's Leben*