



ERGÄNZUNG MEDIENMITTEILUNG

Im Nachgang zur Agroscope-Medienmitteilung „Das Rätsel um die Entstehung der Löcher im Käse ist gelöst“ sind vereinzelt Berichte erschienen, in denen irrtümlicherweise berichtet wurde, dass Heupartikel alleine für die Lochbildung verantwortlich sind. Nachfolgend eine kurze Präzisierung.

Die Lochbildung im Käse wird hauptsächlich durch 2 Faktoren ausgelöst:

1. Pflanzliche Partikel, die als Lochansatzstellen wirken (z.B. Heupartikel)
2. Bakterien, die Kohlendioxid (CO₂) im Käse produzieren (z.B. Propionsäurebakterien oder Milchsäurebakterien)

Die mikroskopisch kleinen Heupartikel enthalten kleinste Luftbläschen. Diese Luftbläschen werden durch das von den Bakterien gebildete Kohlendioxid (CO₂) vergrößert, was zur Ausbildung von sichtbaren Käselöchern führt. Die Heupartikel bestimmen lediglich, wo und wie viele Löcher im Käse gebildet werden. Fehlen die Heupartikel, werden kaum Löcher gebildet und das von den Bakterien gebildete CO₂ entweicht grösstenteils aus dem Käse.

Einige Milchsäurebakterien bilden nur wenig CO₂, so dass trotz Anwesenheit von Heupartikeln keine Löcher gebildet werden. Aus diesem Grund enthalten verschiedene Käsesorten wie z.B. Gruyère AOP oder Sbrinz AOP keine Löcher.

In einzelnen Berichten wurden die Heupartikel irreführend als „Dreck“ bezeichnet. Diese Vereinfachung ist falsch, da Premiumkäse nur aus hygienisch einwandfreier Milch hergestellt werden können. Heupartikel sind in geringsten Dosen wirksam. In 1000 Kilogramm Milch reichen bereits ca. 5-10 Milligramm Heupartikel, um eine typische Lochung zu erzielen. In dieser sehr geringen Dosierung haben Heupartikel keinen Einfluss auf die hygienische Qualität der Milch.