

3 Frischkäse, Frischkäsezubereitungen

Frischkäse, engl. *fresh cheese (lactic cheese)*, frz. *fromage frais*, ist der zusammenfassende Begriff für eine große Zahl ziemlich unterschiedlicher Käsesorten; er ist jedoch immer ein nicht gereifter Naturkäse mit milchsaurem beziehungsweise feinsäuerlichem Geschmack und zum baldigen Verzehr bestimmt.

3.1 Allgemeiner Überblick

In vielen Ländern muss der Rohstoff für Frischkäse – Magermilch, aufgefettete und standardisierte Magermilch, Vollmilch, teils auch Sahne – pasteurisiert werden. Er wird durch Milchsäurebakterien und meist mit einem geringen Enzymanteil (Lab) ausgefällt. Aus der anfallenden Gallerte ist mit Hilfe verschiedener Techniken, in Abhängigkeit von der Frischkäsesorte, erforderlicher Molkenanteil abzuschneiden. Das frühere Abtrennen der Molke durch Einsatz von Tüchern, Säcken oder Siebwannen wurde verdrängt von Quarkseparatoren, auch von Ultrafiltrationsanlagen, wobei die Trennung der dickgelegten Milch in Gelbruch bzw. Quark und Molke oder Permeat stattfindet. In neuen Verfahren wird durch Nano-filtration gewonnenes Konzentrat fermentiert und der Endwassergehalt durch Ultrafiltration eingestellt.

Je nach Aussehen und Konsistenz erfolgt die Einteilung in drei Gruppen:

- pastös (*Speisequark, Rahm- und Doppelrahmfrischkäse*, engl. *quarg, creamed lactic cheese, creamed cheese*, frz. *caillebotte, fromage frais (caillebotte) à la creme*)
- körnig (*Hüttenkäse*, engl. *Cottage cheese*, frz. *cottage cheese/fromage blanc*)
- schnittfest (*Schichtkäse*, engl. *layered white cheese*, frz. *fromage blanc à plusieurs couches*)

Aus Frischkäsesorten werden durch Beimischung von Früchten oder Gewürzen, Kräutern und anderen Lebensmitteln Frischkäsezubereitungen, wie Speisequarkzubereitungen u.a. hergestellt. Sie dürfen maximal 15 % Zusätze enthalten, bei Früchten oder Gemüseerzeugnissen sind 30 % zulässig. Eine Wärmebehandlung zur Verbesserung der Haltbarkeit und die Zugabe von Bindemitteln zur Stabilisierung sind teils erlaubt, jedoch kennzeichnungspflichtig.

3.1.1 Definition Frischkäse

Das Wort „frisch“ bzw. „Frische“ engl. „fresh“ ist abgeleitet aus

- vrisch (Mittelhochdeutsch)
- frise (Althochdeutsch)
- versch (Niederländisch)

und bedeutet neuerstanden, nicht altgeworden, frische Beschaffenheit. Es kennzeichnet also ein Produkt, das ohne Reifung verzehrfähig ist, wie zum Beispiel „Frischkäse“, engl. „*fresh cheese (lactic cheese)*“, frz. „*fromage fraise*“, it. „*formaggio*“, span. „*queso fresco*“. Die Auslegung der Bezeichnung „Frischkäse“ ist in den einzelnen Ländern verschiedenartig definiert. Im Allgemeinen wird der Begriff „frisch“ bei Frischkäse als Gegensatz zu „gereift“, im Sinne von „nicht gelagert“ verstanden. Der Käufer erkennt im Frischkäse ein kühlpflichtiges Lebensmittel mit begrenzter Haltbarkeit. „Nacherhitzer“, also haltbar gemachter Quark darf in einigen Ländern nicht als Frischkäse deklariert werden (FOISSY). Zur Kontrolle wurde die Festlegung an produktspezifischen Keimen pro Gramm Frischkäse am Ende der Haltbarkeitsfrist festgelegt.

Für Frischkäse sind verschiedene Bezeichnungen üblich:

- Weißkäse [*white cheese, fromage blanc*]
- unreifer Käse [*unripe cheese, fromage non affiné*]
- grüner Käse [*green cheese, fromage blanc [non affiné]*].

Frischkäse werden mit überwiegender Milchsäuregärung (Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich) hergestellt, in einigen Ländern (Portugal, Rumänien u.a.) ist die Labwirkung vorherrschend.