

Was ist Lab?

Für die Käseproduktion wird der Milch ein Enzym beigegeben, welches die flüssige Milch zum Gerinnen bringt. Dank dieser Gerinnung kann das Milcheiweiss und das MilCHFett vom Milchserum getrennt werden. Dieser Vorgang ist wichtig, denn Milch (egal ob Kuh-, Geiss-, Schaf- oder Humanmilch) besteht aus ca. 7/8 Wasser und 1/8 Trockensubstanz (Zucker, Fett, Eiweiss, Mineralstoffe). Das Enzym nennt sich Chymosin und wird verschiedentlich gewonnen.

Kälbermagenlab

Das für die Käseherstellung meist gebrauchte Chymosin wird aus den Mägen geschlachteter Kälber gewonnen - es werden keine Kälber speziell für die Gewinnung von Chymosin getötet, denn die durch die Fleischproduktion vorhandenen Labmagen genügen vollauf! Die Labmagen werden für mehrere Stunden in Salzwasser eingelegt, wodurch sich das Enzym des Labmagens darin löst. Der Labstoff wird dann für die Käseherstellung extrahiert. Das Kälbermagenlab ist ein reines Enzymextrakt.

Mikrobielles Lab

In der Natur gibt es Schimmelpilze, die in ihrem Stoffwechsel ebenfalls Chymosin produzieren. Diese Pilze werden in Fermentern gezüchtet und das Chymosin gewonnen. Das mikrobielle Lab ist wohl günstiger als das Kälbermagenlab, aber es eignet sich aufgrund einer Tendenz zu Geschmacksveränderungen im Käse nicht für alle Käsesorten.

Labkraut

Dieses aus dem Pflanzensaft des Labkrautes gewonnene Chymosin ist eine weitere Alternative. Dieses Gerinnungsmittel bringt jedoch häufig ungewöhnliche und atypische Geschmacksstoffe mit sich und wird deshalb selten angewendet.

Bakteriologisches Lab

Das aus gentechnisch veränderten Mikroorganismen gewonnene Lab wird in der Schweiz nicht angewendet. Sämtliche Käsehersteller haben dies in einem Gentlemen- Agreement vereinbart.

**Liste der bei COOP
geführten Käse
welche ohne
Kälbermagenlab
hergestellt werden**

Halbhart- und Hartkäse

- Bauern-Stolz
- Bio Demeter Ur-Buur
- Bio Schafmilchraclette
- Bio Ziegenkäse
- Coop Asiago
- Coop Baselbiet Käse mild
- Coop Baselbiet Käse rezent
- Coop Fine Food Raclette Trüffel
- Coop Fine Food Stilton DOP
- Coop Naturaplan Bio Knoblauch Rahmkäse
- Coop Naturaplan Bio Pfefferrahm Käse
- Coop Naturaplan Bio Regio Sempacherseekäse
- Coop Naturaplan Bio Schafkäse
- Coop Naturaplan Bio Schafkäse FE Glaubenberg
- Coop Pizza Mix Reibkäse
- Coop Prix Garantie FontalSuisse
- Coop Prix Garantie Hartkäse
- Coop Prix Garantie Raclette
- Coop Qualité & Prix Rezento (Halbfettkäse)
- Coop Qualité & Prix Tilsiter (Viertelfettkäse)
- Coop Rahmigä Seelisberger Bergkäse
- Coop St. Paulin
- Coop Ziegenkäse Nostrano
- Emmi Tilsiter Past.
- Emmi Aargauer Büffelkäse
- Emmi Bio Luzerner Rahmkäse
- Emmi Bio Schafkäse vom Spitzbärg Portion
- Emmi Bio UK Glaubenberg Schafkäse
- Emmi Bodenseekäse Bio
- Emmi Chäs Schiibe cremig-fein
- Emmi Chäs Schiibe klassisch mild
- Emmi Chäs Schiibe surchoix
- Emmi Chäs Schiibe würzig-aromat.
- Emmi Couronne Laib
- Emmi Juraparkkäse
- Emmi Kaltbach der Cremig-Würzige
- Emmi Kaltbach extra
- Emmi Kaltbach Le Chèvre
- Emmi Le petit Chevrier Chèvre d'Or
- Emmi Le Petit Chevrier Raclette
- Emmi Le petit Chevrier Rouquin
- Emmi Le petit Chevrier Surchoix

**Liste der bei COOP
geführten Käse
welche ohne
Kälbermagenlab
hergestellt werden**

- Emmi Le vieux chevrier
- Emmi Luzerner Rahmkäse
- Emmi Luzerner Rahmkäse rustico
- Emmi Luzerner Rahmkäse Scheiben
- Emmi Luzerner Rahmkäse Sticks
- Emmi Napfkäse Luthern
- Emmi Seelisberger Rahmmutschli
- Emmi Sennenmutschli
- Emmi Urnerboden Alpraclette Scheiben
- Fol Epi
- Fol Epi Extrafines Romarin
- Fol Epi Hauchfein Classic
- Fol Epi Scheiben
- Fol Epi Scheiben Caractère
- Fol Epi Scheiben Classic
- Fruchtkäse tranch.Portion
- Gerber Grill Cheese Chili Chipotle
- Gerber Grill Cheese Classic
- Grand Cru
- Kaltbach Rahmkäse
- Käse mit Kümmel
- Leerdammer Finesse Original
- Leerdammer Finesse Caractère
- Leerdammer Lightlife
- Leerdammer Original
- Leerdammer Snack
- Leerdammer Special Toast
- Les Saveurs d'Excellence Caractère
- Limiano Scheiben
- Mostkäse
- Murianer Klosterkäse
- Pavé à la Leffe Brune
- Peccorino pepato
- Pecorino siciliano weiss
- PM Bergkäse Bauernstolz
- Raclette Walker
- Risler Rauchkäse
- Seelisberger-Chäsli
- Seetaler Chäsli
- Simmentaler Mutschli
- Steinerbergerkäse 1/4-fett
- Thurgauer Rahmkäse
- Urschwyzer Bergkäse
- Urschwyzer Halbfett

**Liste der bei COOP
geführten Käse
welche ohne
Kälbermagenlab
hergestellt werden**

- Wasabi 1/2-Laib
- Wildspitz

Weich- und Frischkäse

- Apérifrais Provençale
- Babybel (alle Produkte)
- Bonaparte
- Boursault
- Boursin Feigen Nuss
- Boursin Kräuter & Knoblauch
- Boursin Pfeffer
- Brebiou Laib
- Bresse bleu
- Brie gefüllt Bärlauch
- Brie gefüllt Marroni
- Bûche chèvre
- Cantadous (alle Produkte)
- Caprice des Anges
- Castello Ananas
- Castello Pfeffer
- Chamois d'Or
- Chaumes
- Chavroux 6 Portionen
- Chavroux Bûche
- Chavroux Mousse
- Chavroux Ziegenkäse
- Chevre chaud
- Coeur de Lion Camembert
- Coop Brie mit Bärlauchfüllung
- Coop Cambozola
- Coop Cambozola Grand Noir
- Coop Chamois d'Or
- Coop Free From Doppelrahm-Frischkäse
- Coop Free From Hüttenkäse
- Coop Free From Ilios
- Coop Free From Mozzarella
- Coop Free From Weichkäse
- Coop Ilios
- Coop Mozzarella
- Coop Mozzarella Cucina
- Coop Mozzarella Kugel
- Coop Mozzarella Maxi
- Coop Naturaplan Bio Frischkäse Kräuter
- Coop Naturaplan Bio Frischkäse Meerrettich

**Liste der bei COOP
geführten Käse
welche ohne
Kälbermagenlab
hergestellt werden**

- Coop Naturaplan Bio Frischkäse Meerrettich
- Coop Naturaplan Bio Frischkäse nature
- Coop Naturaplan Bio Mozzarella
- Coop Naturaplan Bio Mozzarella Perlen
- Coop Naturaplan Bio Mozzarella Stange
- Coop Naturaplan Bio Mozzarelline
- Coop Naturaplan Bio Pizza-Mozzarella gewürfelt
- Coop Prix Garantie Frischkäse Kräuter
- Coop Prix Garantie Mozzarella
- Coop Prix Garantie Mozzarella Stange
- Coop Qualité & Prix Mozzarella (Viertelfett-Frischkäse)
- Coop Quark (alle Produkte)
- Coop St. Albray
- Coop St. André
- Coop Vieux Pané
- Coques Petit Louis
- Crémoulin
- Emmi Brie in Scheiben
- Emmi Chaumes Portion
- Emmi Mozzarella
- Emmi Mozzarella Mini
- Emmi Mozzarella Perlen
- Emmi Mozzarella Rahm-Kugeln
- Emmi Mozzarella Stange
- Emmi Mozzarella Sticks
- Emmi Roulé Poivre
- Emmi Ziger Frisch
- Feta grecque AOP
- Frischkäse Curry Papaya (Lactosefrei)
- Frischkäseterrine Ananas-Kiwi
- Frischkäseterrine Bärlauch
- Frischkäseterrine Chili
- Fromella Steak BBQ.
- Fromella Steak Provencal
- Galbani Mascarpone
- Galbani Mozzarella Mini
- Galbani Mozzarelline
- JaMaDu Mozzarella-Sticks
- Kidiboo nature
- Kiri (alle Produkte)
- La vache qui rit
- La vache qui rit light
- Le Montagnard

**Liste der bei COOP
geführten Käse
welche ohne
Kälbermagenlab
hergestellt werden**

- Le Roulé à l'ail
- Le Vieux Pané
- Pavé d'Affinois
- Peyrigoux
- Saint Albray
- Saint angel
- Salakis -25% Salz
- Salakis Grillcheese
- Salakis Nature
- Salakis Tranche Kräuter
- Salakis Würfel Kräuter
- St. André
- St. Môret Ligne & Plaisir
- St. Môret nature
- St. André Port
- Tartare (alle Produkte)
- Züger Mozzarella Bufala



COOP NEWSLETTER
ERNÄHRUNG

Wünschen Sie Ideen und Tipps rund um Ernährung und Wohlbefinden?
Dann melden Sie sich für den Coop Newsletter Ernährung an:

www.coop.ch/newsletter

**Noch mehr
Informationen
erwünscht?**

Bei Fragen zu Coop Produkten steht Ihnen der Coop Info Service zur Verfügung:

Coop Info Service
Postfach 2550
4002 Basel
Telefon 0848 888 444
www.coop.ch

Migros-Genossenschafts-Bund

MIGROS

MERKBLATT

Milchprodukte ohne tierisches Lab

1. Allgemeine Informationen

1.1 Tierisches Lab

Frischkäse können in der Regel problemlos ohne tierisches Lab hergestellt werden. Für Weich-, Halbhart- und Hartkäse sind Labersatzstoffe aus qualitativen Gründen weniger geeignet.

Die Schweizer Käsewirtschaft hat deshalb bereits vor Jahren beschlossen, mehrheitlich natürliches Lab, d.h. Kälbermagenlab zur Herstellung von Käse zu verwenden. Vom technologischen Standpunkt aus betrachtet, eignet sich dieses Lab am besten für die Käsegerinnung.

1.2 Mikrobielle Labersatzstoffe

Mikrobielle Labersatzstoffe (Suparen, Thermolase) werden durch spezielle, im Labor gezüchtete Bakterien produziert, damit möglichst dieselbe Wirkung wie bei Kälbermagenlab erreicht werden kann. Mikrobielle Labsorten verursachen bei der Käseherstellung teilweise das Problem, dass der Käse bitter wird. Dieser bittere Geschmack äussert sich vor allem bei lang gereiftem Käse und macht ihn beinahe ungeniessbar. Mit mikrobiellem Labersatzstoff produzierte Hartkäse (vorwiegend Emmentaler) sind deshalb nach wie vor die Ausnahme.

2. Geeignete Produkte

Milchfrischprodukte Estavayer Lait SA (ELSA)

Sämtliche Milchfrischprodukte unseres Eigenproduktionsbetriebes **Estavayer Lait SA** (ELSA) werden ohne tierisches Lab hergestellt. Beachten Sie das ELSA-Signet oder die Betriebszulassungsnummer 2434 auf der Verpackung.

Quark

Sämtliche **Quark**-Produkte (Quark nature, Quark M-Budget, Bio Quark, Früchtequark, Oh! High Protein Quark, Quark-Crèmen) werden ohne tierisches Lab hergestellt.

Mozzarella

Die in der Migros erhältlichen **Mozzarella**-Produkte aus Kuhmilch der Marken Alfredo, Galbani, You und M-Budget sowie Bio Mozzarella werden mit mikrobiellen Lab hergestellt. Das Gleiche gilt auch für den aha! Mozzarella laktosefrei (2006.161) und den M-Classic Mozzarella gerieben (2006.551)

Feta

Der **M-Classic Salatkäse** (2125.943), der **aha! Salatkäse** (2006.060), der **M-Budget Feta** (2125.801) der **Bio Feta** (2125.802), der **Xetabel** (2125.760) und der **Sélection Feta** (2125.770) werden mit mikrobiellem Lab hergestellt. Für den **Feta Xenia** (2125.951) wird dagegen Kälbermagenlab verwendet.

Weitere:

Der **aha! Frischkäse nature** (2006.351), **Kiri**, **Babybel** und alle **Cantadous** werden mit mikrobiellem Lab hergestellt.

Hier ein paar weitere Beispiele von Produkten des Migros-Sortiments, welche ohne Kälbermagenlab hergestellt werden. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Produkte in allen Filialen und Genossenschaften erhältlich sind. Die Verfügbarkeit der Produkte in den einzelnen Migros-Filialen lässt sich über das Migros-Produktportal einsehen: <https://produkte.migros.ch/> (Produkt eingeben, unter "Verfügbarkeit" Postleitzahl oder Ort ergänzen). Die meisten Produkte können auch online über www.leshop.ch bestellt werden.

Selbstbedienung:

Artikelnummer:	Produkt:
212573900000	Le Brebiou
212588100000	Cambozola
212567322000	Le Chaumes
210416024000	Walliser Käse
212405226000	M-Budget Gouda
212510500000	Boursault
210127024000	Léger Rustique
210434124000	Luzerner Rahmkäse
210127724000	M-Budget Hartkäse
210411824000	Léger Minitaler
210405106000	Sennenmutschli
212567600000	St. Albray
210411022000	St. Paulin
212567122000	Le vieux pane
212555700000	M-Budget Brie
212521800000	M-Budget Camembert
212423300000	Léger Fol Epi Scheiben
210409924000	M-Budget Fontal
212480424000	Provolone Dolce
212640000000	Caprice des Anges
212670100000	Chavroux
212670200000	Mini Chavroux
212512100000	Coeur de Lion Grand Cru
212422700000	Fol Epi Extra fines
212715000000	Crème de St. Agur
212641500000	St. Môret
212613500000	Aperifrais Provençale
212613600000	Aperifrais Italienne
212610200000	Tartare Kräuter
212611200000	Tartare 4 saveurs 8 Port.
212611800000	Tartare Nuss & Mandeln
212612400000	Tartare Fleur de Sel
212612600000	Tartare Ail & Fines Herbes
212617400000	Tartare Kräuter
212522900000	Le Paillé
212385126000	M-Budget Allgäuer
210651200000	Raccard Gyros
210651100000	Sélection Raclette mit Trüffel
210650600000	Raccard mit Knoblauch
210651900000	Sélection Raclette mit rosa Pfeffer
210650300000	Raccard Piment d'Espelette
210651900000	Engelberger Klosterbergkäse
210610302000	Berg Formaggini Bärlauch
210510000000	Berg Formaggini Wildkräuter
210513200000	Schafchäsli
210501642000	Bio Büffel Camembert
210485824000	Simmentaler
210485824400	AdR Simmentaler
210471100000	M-Classic Pizzakäse

210422524000	Edamer
210414904000	Urner Chäsli
210411824000	Léger Minitaler
210409842600	Bleu du Valais

Käsetheke:

Artikelnummer	Produkt:
210424902500	Lenker Bergtummeli
212560902500	Bresse bleu
212574002500	Brebiou
212556302500	Coeur de Lion Brie
212517302500	Chamois d'Or
210436002500	Don Olivo
212423002500	Fol Epi
210416042000	Walliser Bergkäse
210416002500	AdR Walliser Bergkäse
210407042000	Luzerner Rahmkäse
210407002500	Luzerner Rahmtilsiter
210406406500	Luzerner Rustico
210405102500	Sennenmutschli
212511042000	Peyrigoux
212511002500	Peyrigoux
210405102500	Sennenmutschli
210450542000	Lenker Kräuterkäse
210450502500	AdR Lenker Kräuterkäse
212567542000	St. Albray
212567502500	St. Albray
210411006000	St. Paulin
212567102500	Le vieux pane
212588002500	Cambozola
210407002500	Luzerner Rahmtilsiter
212588002500	Cambozola
212570402500	Chèvre Bûche Soignon
212510702500	St-André
212480402500	Provolone Dolce
212432902500	Cheddar rouge
212421534000	Cheddar Coeur
212402602500	Stilton vieux
212382304500	Bio Vieux Gouda
212306402500	Cahills Irish Cheddar
210904002500	Ziger
210686704500	Lenker Berg Bleu
210594502500	Seveler Sauerkäse
210575902500	Brie
210536602500	Rahmbrie Gerzensee
210509702500	Brie Gerzensee
210516602500	Dallenwiler Geisskäse
210594502500	Simmentaler
210450502500	Ziegenkäse
210441102500	Le Loreto
210430008500	Fruchtkäse Tranche
210430002500	Fruchtkäse Finesse

3. Hinweis

Die aktuellste Version unseres Merkblattes finden Sie immer auf der Migros-Homepage:

<https://www.migros.ch/de/kontakt/fachstelle-ernaehrung/merkblaetter-ernaehrung.html>

Das Merkblatt kann als PDF-Datei heruntergeladen werden.

Für allfällige Fragen stehen wir von der Fachstelle Ernährung gerne zur Verfügung:

Migros-Genossenschafts-Bund

Fachstelle Ernährung

Postfach

8031 Zürich

Sie erreichen uns auch via **Kontaktformular** unter www.migros.ch – Suchbegriff *Fachstelle Ernährung* eingeben.