



LAB-NEWS

Erfassen. Prüfen. Empfehlen.



TOP NEWS

Grillkäse

Sehr geehrte Damen und Herren,

von Camembert und Feta, über Gouda und Halloumi bis hin zu Ziegenkäse: Als fleischlose Alternative auf dem Grill eignen sich viele Käsesorten. Häufig werden sie mariniert, paniert oder mit Gewürzen verfeinert. In den neuesten Lab-News rund um Grillkäse berichten wir über aktuelle Meldungen aus den Medien, stellen Untersuchungen aus unserem Labor und dem Probierhaus vor und vermitteln Ihnen Hintergrundinformationen zu Herkunft und Lagerung.

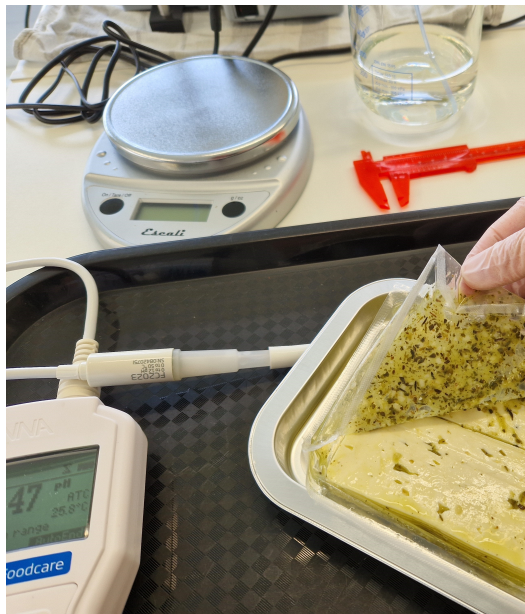


NEWS

1. Pilz stirbt aus: Käseliebhaber in [Sorge](#) um Camembert.
2. Vegane Käsealternativen: [KI](#) in der Produktentwicklung.
3. Käse-[Sucht](#): US-Amerikanerin in Entzugsklinik



Unter dem Mikroskop



In unserem Labor können je nach (Grill-)Käsesorte unterschiedliche Parameter gemessen werden. Wie immer zählt jedoch auch hier der erste Eindruck: Der Zustand der Verpackung und lesbare Informationen werden notiert. Auch die Optik des Käses spielt natürlich eine Rolle. Form, Farbe und Gewicht werden dazu gemessen und analysiert. Ist der Käse paniert, werden die gleichen Qualitätsparameter auch für die Panade untersucht sowie das Verhältnis von Panade zu Käse berechnet. Bei mariniertem Käse ist wichtig, dass die Marinade gleichmäßig verteilt ist und ebenfalls eine ansprechende Farbe aufweist. Je nach Sorte können dann beispielsweise noch Festigkeit, Trockenmasse oder pH-Wert gemessen werden. Letztlich werden die Produkte bei uns nach Packungsanweisung zubereitet und von sensorisch geschultem Personal verkostet, um

Geschmack und Konsistenz bewerten zu können.

Verbraucher:innen im Fokus

Viele Käsehersteller arbeiten daran, innovative Grillkäseprodukte zu entwickeln, die den hohen Ansprüchen der Verbraucher:innen gerecht werden. Um sicherzustellen, dass diese neuen Produkte den Markt erfolgreich erobern, ist es entscheidend, ihre Akzeptanz und Qualitätswahrnehmung gründlich zu testen.

Käseproduzenten können dafür in Zusammenarbeit mit Normec Studien durchführen, z. B. um zwei neue Grillkäsesorten in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen monadisch testen zu lassen. Ziel dieser Untersuchung ist es, wertvolle Einblicke in die Verbraucherpräferenzen zu gewinnen und mögliche Optimierungs- sowie Einsparungspotenziale zu identifizieren. Dabei sollen die Proband:innen nicht nur die Geschmacksrichtungen bewerten, sondern auch ihre Meinung zur Verpackung abgeben: Bevorzugen sie zwei Produkte in einer Kammer oder lieber jeweils ein Produkt pro Kammer?



Die Ergebnisse dieser Verbraucherbefragung bieten den Herstellern wichtige Hinweise darauf, welche Geschmacksrichtungen und Verpackungsvarianten am besten ankommen. Dadurch können sie ihre Produkte gezielt weiterentwickeln und sicherstellen, dass sie den Erwartungen der Verbraucher:innen entsprechen. Die frühzeitige Einbeziehung der Konsument:innen in den Entwicklungsprozess hilft nicht nur, die Marktchancen der neuen Grillkäseprodukte zu maximieren, sondern auch, deren langfristige Akzeptanz zu sichern.

Gut zu wissen



Menschen grillen vermutlich seit Feuer gemacht werden kann, also seit rund 400.000 Jahren. Sehr lange wurde diese Methode zur Zubereitung von Fleisch genutzt. Daher soll auch die amerikanische Bezeichnung „BBQ“ stammen. Allerdings gibt es hierfür verschiedene Herleitungsgeschichten. Zum einen bedeutete „Barbecue“ im Sprachgebrauch von Indianerstämmen so viel wie „einen Fleischspieß über dem Feuer garen“. Zum anderen bezieht sich eine andere Überlieferung aus dem 17. Jahrhundert auf die französischsprachige Beschreibung „Barbe-à-queue“, die sich mit „vom Bart bis zum Schwanz“ übersetzen lässt und somit ebenfalls auf das Garen eines ganzen Tieres hinweist.

Auch Käse wird schon seit Jahrtausenden hergestellt. Wann genau jemand auf die Idee kam, Käse zu grillen, ist nicht bekannt. Die Schweizer jedoch zelebrieren ihren geschmolzenen Raclettekäse seit dem 12. Jahrhundert.

Als bekanntester Grillkäse gilt Halloumi. Der halbfeste Schnittkäse schmilzt nicht und eignet sich deshalb besonders gut zum Erwärmen über der Glut. Er soll schon vor rund 2.000 Jahren in Ägypten seinen Ursprung gehabt haben. Aber auch andere Sorten bringen Vielfalt in die Aromen eines Grillabends: Feta eignet sich besonders gut zum Marinieren in verschiedenen Kräutern und Gewürzen und wird am besten in einer Grillschale, in Backpapier oder im Backmantel auf den Rost gelegt. Camembert ist bei vielen wegen seines cremigen Kerns beliebt. Hier gibt es Varianten mit und ohne Panade, vorgewürzt oder ganz natürlich. Viele Sorten sind nicht nur für den Grill, sondern auch für Pfanne oder Backofen geeignet, insbesondere panierte Exemplare wie Mozzarella-Sticks oder Gouda-Taler.

Diese Sorten ziehen im erhitzten Zustand die bei vielen Menschen besonders beliebten Fäden beim Zerschneiden oder Abbeißen. Der Rekord für den längsten Käsefaden der Welt liegt übrigens bei stolzen 15 m. Er wurde mit Hilfe eines Hubschraubers im britischen Somerset geschaffen.

Der schwerste Käse der Welt passt auf keinen handelsüblichen Grill. Seine knapp 255 kg würden wohl die Metallbeine jeglicher Modelle zum Einknicken bewegen.

Der Rekord für den teuersten Käse der Welt ist seit Ende des Jahres 2023 in Spanien beheimatet. Hier wurde ein 2,2 kg schwerer Blauschimmelkäse für knapp 30.000 Euro verkauft.

Im Vergleich zum fleischhaltigen Grillgut hat Grillkäse im Allgemeinen kaum gesundheitliche oder ökologische Vorteile. Durch seinen hohen Fettgehalt und seinen ebenfalls tierischen Ursprung sind die meisten Käsevarianten mit dem Nährwertgehalt einer Bratwurst und dem CO₂-Fußabdruck von Schweine- oder Hähnchenfleisch vergleichbar.

Käse sollte, wie eigentlich alle Milchprodukte, kühl gelagert werden. Im Kühlschrank ist er häufig noch deutlich länger genießbar als das Mindesthaltbarkeitsdatum vermuten lässt. Wenn der Käse dabei nicht luftdicht verschlossen wird, reift er nach.

Wer wir sind

Die AFC Quality & Lab ist als Tochterunternehmen der Risk & Crisis Consult Teil des Beratungsteams und des Knowledge-Centers der AFC Consulting Group AG. Wir sind darauf spezialisiert, im Rahmen von Store Checks ausgewählte Produkte nach definierten Erwartungen von Verbrauchern im Lebensmitteleinzelhandel zu erwerben, um diese dann in unserem Labor in Bonn hinsichtlich sensorischer und technischer Parameter zu untersuchen. Das Produktportfolio umfasst nahezu alle Lebensmittel und Near Food Artikel, die am Point of Sale verfügbar sind. Anhand spezifischer Analysen bieten wir unseren Kunden sehr kurzfristig einen Einblick in die Performance ihrer Produkte am PoS. So lassen sich zeitnah Anpassungen u. a. am Produkt selbst, der Verpackung, der Warenlogistik oder Warenpräsentation definieren und umsetzen. Diese Überprüfung erfolgt, um eine möglichst hohe Kundenzufriedenheit sicherzustellen und Erwartungen von Verbrauchern zu erfüllen und nicht zuletzt, um Reklamationen zu vermindern und einer Lebensmittelverschwendung entgegenzuwirken.



Die Überprüfung der Qualität von Produkten wird seit Januar 2021 durch „Das Probierhaus“ der Normec Foodcare GmbH ergänzt. Mit einem Verbraucherpanel von mehr als 1.000 Probanden werden Produkte in der hauseigenen Versuchsküche zubereitet und mittels standardisierter wie auch individueller Verzehrtests validiert. Getreu dem Motto: erst checken, dann schmecken.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Team der AFC Quality & Lab

MANAGING YOUR SUCCESS SINCE 1973



AFC QUALITY & LAB GMBH

Dottendorfer Straße 82 • 53129 Bonn
Telefon: +49 228 98579-0 • info@afc.net
Sitz der Gesellschaft: Bonn,
eingetragen: AG Bonn HRB 19193
Geschäftsführer: Dr. Michael Lendle,
Prof. Dr. Otto A. Strecker, Anselm Elles

TIME FOR A CHANGE

Wenn Sie diesen Newsletter nicht mehr zugestellt haben möchten, klicken Sie bitte [hier](#).

Impressum | Datenschutz