

Informationen zu den Bio-Käse-Spezialitäten

1. Für den Bio-Käse verwenden die Käsereien Milch von ökologisch gehaltenen und gefütterten Kühen, Schafen oder Ziegen.
2. Bio-Käse besticht durch sein natürliches Aroma, weil synthetische Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel, künstliche und naturidentische Aromen sowie Süßstoffe und Stabilisatoren nicht verwendet werden.
3. Gentechnisch veränderte Mikroorganismen kommen nicht zum Einsatz.
4. Wenn „Bio-Käse“ drauf steht, ist auch „Bio“ drin, denn Bio-Käse werden auf allen Stationen der Prozesskette streng kontrolliert – vom Erzeuger bis an die Käsetheke.
5. Bio Milch, handwerkliches Können der Käser und Zeit zum reifen machen Bio-Käse zu einer besonderen Köstlichkeit.

Was bedeutet ökologischer Anbau?

- Der Öko-Anbau wirtschaftet im Kreislauf mit der Natur.
- Der Boden – nicht der Mensch – ernährt die Pflanze.
- Ein aktives, natürliches Bodenleben ist das Betriebsmittel der Bauern und der wahre Wert eines Bio-Betriebes.
- Die Bodenfruchtbarkeit wird durch die richtige Fruchtfolge, das heißt, in einem Jahr wird Mais angebaut, im nächsten Jahr Sojabohnen, etc. und einer organischen Düngung gewährleistet.
- Chemisch-synthetische Pflanzenbehandlungsmittel und leicht lösliche Mineraldünger (Kunstdünger) werden im Öko-Pflanzenbau nicht eingesetzt.
- Die Unkrautbekämpfung (Belkrautregulierung) erfolgt im Wesentlichen mechanisch durch Hacken oder Striegeln (Abflammen wird zum Teil im Gemüsebau praktiziert).
- In der Nutztierhaltung sind artgerechte Lebensbedingungen, betriebseigene Futtergrundlagen und Förderung der Tiergesundheit die obersten Prinzipien.

Wodurch erhält Bio-Käse sein natürliches Aroma?

Generell wird bei der Herstellung und Verarbeitung von Bio-Lebensmitteln auf den Zusatz von synthetischen Farbstoffen, Geschmacksverstärkern, Konservierungsmitteln, künstlichen und naturidentischen Aromen sowie Süßstoffen und Stabilisatoren verzichtet. **Das natürliche Gras gibt das Aroma.**

Nur wenn ein Produkt ohne Hilfsstoffe nicht herzustellen oder haltbar zu machen ist, dürfen in wenigen festgelegten Ausnahmefällen Zusatzstoffe aus konventioneller Herstellung verwendet werden. Hier erlaubt die EG-Öko-Verordnung aber nur ein Zehntel der im konventionellen Landbau eingesetzten Mittel.

Bio-Käse entsteht ohne Gentechnik und Hormone.

Riskante Produktionsmethoden werden im Öko-Landbau strikt abgelehnt, auch wenn sie höhere Erträge versprechen. Gentechnisch veränderte Organismen sind eben so tabu wie das Verfüttern von Tiermehl oder der Einsatz von Hormonen bei der Milchproduktion. Es wird nur mikrobielles Lab oder tierisches Lab bei der Bio-Käseproduktion verwendet. (Lab lässt die Milch nicht gerinnen, es entsteht die frische Käsemasse).

Wer garantiert, dass „Bio“ drin ist, wenn „Bio“ drauf steht?

Im März 2000 hat die EU-Kommission ein Logo (Verordnung (EWG) Nr. 2092/91) für Produkte entwickelt, die sich strengen Kontrollen unterworfen haben.

Im September 2001 wurde das als EU-Siegel durch ein nationales Zeichen ersetzt.

