

Schmelzkäse

Wer Schmelzkäse in Speisen einsetzt sollte wegen besonders schlechtem Geschmack erschlagen werden. Gehen Sie doch einfach mal hin, und essen Sie eine Scheibe Schmelzkäse. Wonach schmeckt es? Nach Käse? Nicht wirklich.

Stellen Sie sich einen Burger vor, ein knuspriges Brötchen, z.B. eine leckere Semmel (Schrippe, Rundstück, Wecken), dazwischen ein saftiges Stück Rindfleisch und darauf eine gute Scheibe Gruyère. Das schmeckt sowas von lecker.

Der Gruyère ist ein Hartkäse, richtig, das totale Gegenteil von einem schmierigen Schmelzkäse. Aber auch dieser wird weicher, wenn man ihn Hitze aussetzt. Wer mag kann auch Edamer verwenden, so wie es z.B. Bell bewirbt. Ganz einfach, man kann jeden Käse nehmen, sogar gehobelten Grano Padano.

Schmelzkäse hat mit richtig leckerem Käse nicht mehr viel gemeinsam. Als Beispiel die Zusammensetzung der wahrscheinlich in der Schweiz am meisten verkauften Marke:

Käse 64%, Wasser, **Butter**, **Molkenpulver**, Schmelzsalz: E 452, Kochsalz, Säureregulatoren: E 500 und Milchsäure.

Schmelzkäse enthält also gerade mal rund 60% Käse. Der Rest ist kein Käse und hat im Käse einfach rein gar nichts verloren.

Der zweitgrößte Anteil ist zusätzliches Wasser zu dem was Käse aus der Milch von Grund aus bereits enthält.

Dann folgt Butter. Naja, ist dem Käse nicht unähnlich.

Jetzt wird es langsam fragwürdig. Molkenpulver. Ist auch kein Käse.

Was jetzt folgt ist einfach nur noch pervers. Schmelzsalze. So schmeckt der Schmelzkäse dann auch. Nicht wirklich appetitlich.

E452 ist ein Polyphosphat. Hört sich auch nicht lecker an. Phosphate werden auch bei Waschmitteln eingesetzt.

Kochsalz, Säureregulatoren, davon schmeckt der Käse auch nicht besser.

E500 ist Natriumcarbonat Na_2CO_3 , Soda, wird auch zur Seifenherstellung verwendet.

Lassen Sie es sich schmecken.