

Milch gehört nicht in die Kühlschrantür

Goldene Regeln Die richtige Lagerung von Milch, Käse und Co.

Die Milch macht's für viele Bauern nicht mehr – zumindest finanziell. Der niedrige Milchpreis sorgt für eine katastrophale wirtschaftliche Lage auf vielen Höfen. In dieser Situation wollen die Landwirtschaftsämter der Region und der Verein „Regio Allgäu“ die Bauern unterstützen und initiieren die Allgäuer Herbstmilchwochen. Diese Image-Werbung für die Milch soll vor allem Verbrauchern deutlich machen, welche hochwertigen Lebensmittel Landwirte produzieren.

Allgäu | j b | Warum hat der Käse schon wieder das Haltbarkeitsdatum nicht überstanden? Und warum wird die Sahne, wenn sie einmal offen ist, so schnell sauer? Probleme mit Milchprodukten, die vermieden werden können. Denn bei den sensiblen Lebensmitteln kommt es vor allem auf die richtige Lagerung an:

„Es gibt nur wenige Milchprodukte, die nicht im Kühlschrank gelagert werden, wie etwa Kondensmilch oder haltbarer Schmand“, erklärt Elisabeth Hiopp vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kaufbeuren. Alle ande-

ren Produkte gehören in den Kühlschrank. Bei acht bis zehn Grad im mittleren Fach kann man das Mindesthaltbarkeitsdatum laut Hiopp definitiv erwarten. Dies beziehe sich jedoch auf die geschlossenen Verpackungen. Milch sollte nicht im Türfach des Kühlschranks stehen, da es dort wärmer ist.

Zum Einfrieren sind nur wenige Milchprodukte geeignet. „Butter und Käse kann man im Notfall einfrieren, sie sind dann aber nur noch zum Kochen geeignet“, sagt Hiopp. Andere Produkte mit geringerem Fettanteil eignen sich gar nicht zum Tiefkühlen, da sie ihren Geschmack verlieren und beim Auftauen die Konsistenz verändern.

Geöffnete Produkte umfüllen

Goldene Regel ist es, geöffnete Milchprodukte immer umzufüllen und verschlossen aufzubewahren. Sonst ist schnell vor dem Haltbarkeitsdatum der Schimmel im Produkt. Dann sollten Sahne, Buttermilch und Co. sofort weggeworfen werden. Lediglich bei Hartkäse reicht es laut Hiopp unter Umstän-

den aus, den Schimmel großzügig wegzuschneiden.

Käse bedarf ohnehin einer besonderen Lagerung: „Milde Käsesorten, wie Gouda oder Butterkäse sollten nie zusammen mit kräftigen Sorten, wie etwa einem Allgäuer Bergkäse gelagert werden. Sonst nehmen sie deren Geruch und Geschmack an“, erklärt Fachfrau Hiopp. Käse sollte außerdem nicht in geschlossenen Plastikboxen verstaut werden, da er Luft zum Atmen braucht. Am besten eignet sich das einseitig beschichtete Papier von der Käsetheke oder eine einfache Käseglocke.

Auch wenn die Temperaturen im Kühlschrank für das Aroma vom Käse oft zu kalt sind, sollte er nicht bei Zimmertemperatur gelagert werden. Ideal wäre eine Speisekammer oder ein luftiger Keller mit etwa zwölf Grad. Wer dies jedoch nicht besitzt, sollte einfach folgende Regel beachten: Den Käse ganz unten im Kühlschrank lagern, dort sind die Fächer wärmer. Eine halbe Stunde vor dem Verzehr herausnehmen und entfalten lassen – dann klappt's auch mit dem Aroma.

Herbstmilchwochen-Quiz

Mit den Allgäuer Herbstmilchwochen können Sie, liebe Leserinnen und Leser, auch gewinnen. Während der Dauer dieser Werbekampagne für die Milch und die Allgäuer Bauern vom 29. August bis zum 22. November erscheinen im Rundschau-Teil unserer Zeitung **zwölf Artikel** zum Thema Milch. **Zu jedem dieser Berichte** werden wir **eine Frage** stellen. **Pro Antwort** gilt es, sich **einen Buchstaben** zu merken. Welchen, werden wir bei jeder Frage bekannt geben. Aus diesen zwölf Lettern **ergibt** sich am Ende ein **Lösungswort**. Wer zum richtigen Ergebnis kommt, muss dieses nur noch auf eine Postkarte schreiben und an das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Adenauer Ring 97 in 87439 Kempten schicken. Zu gewinnen gibt es 50 Käsegeschenkörbe im Wert von je 25 Euro und zehn FC Bayern-Sporttaschen.

Die Frage zum aktuellen Text lautet: Was kann der Käse bei wärmerer Lagerung besser entfalten? (Der vierte Buchstabe der Antwort ist der vierte unseres Lösungswortes.)

➔ **Alle Artikel zu den Herbstmilchwochen samt Quizfragen gibt es zum Nachlesen im Internet unter www.all-in.de/herbstmilchwochen**

Gewinn-Coupon Herbstmilchwochen

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Das Lösungswort lautet:

Herbstmilchwochen



Bitte Original-Coupon ausschneiden und einsenden an:

**Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Adenauerring 97
87439 Kempten**

Hinweis:
Mitarbeiter der Unternehmensgruppe Allgäuer Zeitungsverlag GmbH dürfen nicht am Gewinnspiel teilnehmen.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Alle Milchprodukte sollten im mittleren Fach des Kühlschranks gelagert werden. Dort herrscht die optimale Temperatur. Auch Milchflaschen oder -packungen sollten nicht im wärmeren Türfach stehen.

Foto: Jörg Schollenbruch