

KLEINE ANFRAGE

des Abgeordneten Dirk Lerche, Fraktion der AfD

Förderung von Frischkäse

und

ANTWORT

der Landesregierung

Der Drucksache 7/1087, Seite 328, ist zu entnehmen, dass im Rahmen der Richtlinie zur Förderung von Forschung, Entwicklung und Innovation die „Entwicklung eines neuartigen Frischkäses auf Ziegenmilchbasis“ in einem Privatunternehmen bezuschusst wurde.

Welche neuartigen Entwicklungen wurden im Bereich des Frischkäses erreicht?

Durch das betriebsinterne spezielle Presssiebwanne-Verfahren in Verbindung mit dem Einsatz eines spezifischen Milcheiweißes zur Ausbildung eines beständigen Kaseingerüsts wurden eine besondere Eiweiß-Struktur und ein hoher Trockensubstanzgehalt des Frischkäses erzielt. Dadurch wurde es ermöglicht, eine vorgesehene Heißabpackung des Produktes umzusetzen und den Käse trotz dieser Wärmebehandlung zu stabilisieren. Die durch das Verfahren erhaltene Konsistenz erlaubte es, auf den Einsatz von (bisher auch bei den eigenen Produkten) notwendigen weiteren Zusatzstoffen und Stabilisatoren vollkommen zu verzichten. Somit konnte auch ohne anschließende Konservierungsmethoden oder Schutzgasbeaufschlagung den geforderten Mindesthaltbarkeitsfristen entsprochen werden.