



Edelweiss GmbH & Co. KG · Oberstdorfer Straße 7 · 87435 Kempten

Verbraucherzentrale Hessen

22.02.2021

Große Friedberger Straße 13-17
60313 Frankfurt/Main

Stellungnahme zu Ihrer Veröffentlichung „Milkana AlpenPur“ und Milchmineralien, veröffentlicht am 17.02.2021

Sehr geehrte

Leider haben wir Ihr Schreiben zu diesem Thema nicht erhalten – daher können wir erst jetzt im Nachgang der o.g. Veröffentlichung antworten.

Langversion (max. 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen zulässig):

Phosphate sind ein natürlicher Bestandteil von Milch. Daher haben auch Milchprodukte einen natürlichen Phosphatgehalt, der je nach Produkt und Herstellungsart variiert. Weichkäse zum Beispiel hat einen natürlichen Phosphatgehalt von ca. 700 mg pro 100g, Emmentaler hingegen einen von ca. 1.800 mg pro 100g. Der Phosphatgehalt von herkömmlichen Schmelzkäsen liegt sogar noch höher, bei etwa 2.400 mg pro 100 g. Dies ist jedoch nicht allein auf die ursprünglich in der Milch bzw. dem Käse vorkommenden Phosphate zurückzuführen, sondern zu einem großen Teil auf den Zusatz von Phosphat-Schmelzsalzen.

Auf diesen Zusatz haben wir bei den neuen Milkana AlpenPur-Produkten verzichtet. Die fehlenden Phosphat-Schmelzsalze werden auch nicht, wie angenommen, durch Milchmineralien mit einem hohen Anteil an Phosphaten ersetzt. Die von uns verwendeten Milchmineralien enthalten wie alle Milcherzeugnisse von Natur aus Phosphate, die jedoch im Gegensatz zu den üblicherweise verwendeten Milchmineralien nicht spezifisch angereichert werden. Da außerdem diese Milchmineralien nur einen sehr geringen Anteil am Produkt haben, stammt der weit überwiegende Teil der Phosphate aus den übrigen milchbasierten Zutaten. Insgesamt haben unsere Milkana AlpenPur-Produkte einen Phosphatgehalt von ca. 1.200 mg pro 100 g und liegen damit bei etwa der Hälfte des üblichen Phosphatgehaltes eines klassischen Schmelzkäses mit phosphathaltigen Schmelzsalzen.

Edelweiss GmbH & Co. KG
Oberstdorfer Straße 7
87435 Kempten

Tel. (08 31) 25 39 -0
Fax (08 31) 25 39 -2 12

Postfach 1540
87432 Kempten

UST-IdNr. DE231212999
GLN-Nr. 4045357000002
Steuer-Nr. 040/314/00490

Commerzbank AG Wiesbaden
Konto-Nr. 113 894 700
BLZ 510 800 60

SWIFT-BIC DRESDEFF510
IBAN DE39 5108 0060 0113 8947 00

Edelweiss GmbH & Co. KG
Sitz der Gesellschaft: Kempten
Amtsgericht Kempten HRA 8147
Persönlich haftende Gesellschafterin:
Edelweiss Verwaltung GmbH
Amtsgericht Kempten HRB 8305
Geschäftsführer:
Rolf Bausch (Vorsitzender), Jean-Paul
Torris, Jean-Baptiste van Elslande



Übrigens ist dies auch der Grund für die im Vergleich zu einem klassischen Schmelzkäse unterschiedlichen Lagerbedingungen. Während herkömmlicher Schmelzkäse durch die Erhitzungsprozesse in Kombination mit der stabilisierenden Wirkung der zugesetzten Phosphat-Schmelzsalze vor dem Öffnen auch außerhalb der Kühlung gelagert werden kann, sind die Milkana AlpenPur-Produkte so wie viele andere Milchprodukte auf die Lagerung im Kühlregal angewiesen.

Die Kennzeichnung ist damit aus unserer Sicht verständlich und lebensmittelrechtlich einwandfrei.

(1.976 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Kurzversion (max. 400 Zeichen inkl. Leerzeichen zulässig):

Phosphate sind ein natürlicher Bestandteil der Milch. In den von uns verwendeten Milchmineralien ist Phosphat nicht spezifisch angereichert. Der Phosphatgehalt unserer Produkte liegt durch Verzicht auf die üblichen Schmelzsalze weit unter dem eines herkömmlichen Schmelzkäses. Die Kennzeichnung ist damit aus unserer Sicht verständlich und lebensmittelrechtlich einwandfrei.

(374 Zeichen inkl. Leerzeichen)