Junger Gouda: Testsieger kommen von der Käsetheke

Junger Gouda: Testsieger kommen von der Käsetheke

Es macht einen echten Unterschied, wie Gouda hergestellt wird und heranreift - traditionell im Laib und mit Rinde oder industriell im Block und in einer Folie. Das zeigt ein Test der Stiftung Warentest für die März-Ausgabe der Zeitschrift test. Geschmackssieger ist Gouda, der im Laib gereift ist. Die besten Produkte kommen von der Käsetheke.
Alle fünf Vertreter aus dem Laib waren in der Test-Verkostung "sehr gut". Sie sind cremig, schmecken aromatisch und manche leicht pikant-würzig. Insgesamt "sehr gut" waren dabei die zwei Produkte von der Käsetheke.
Die Qualität von Gouda aus Folienreifung kann sich ebenfalls sehen lassen, auch wenn sie nicht ganz an das Aroma der laibgereiften Konkurrenz heranreicht: Gleich zwölf Produkte sind insgesamt "gut", drei "befriedigend".
Probleme mit Keimen und Schadstoffen gab es im Test nur wenige. Im Gouda von Real aus der Selbstbedienungstheke fand sich allerdings ein kritischer Weichmacher, der aus der Verpackungsfolie in den Käse übergegangen war. Der Real-Gouda bekam als Testurteil nur "Ausreichend". Stark belastet war vor allem die obenliegende Scheibe.
Käseliebhaber sollten die Rinde des laibgereiften Gouda nicht mitessen. Sie kann Natamycin enthalten, ein Antibiotikum, das vor Schimmel und Hefen schützt. Wird die Rinde weggeschnitten, ist der Zusatzstoff aber unproblematisch.

Stiftung Warentest
Lützowplatz 11-13
10785 Berlin
Deutschland
Telefon: (030) 2631-2345
Telefax: (030) 2631-2429
Mail: pressestelle@stiftung-warentest.de
URL: http://www.test.de
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=523340" width="1" height="1">

Pressekontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Firmenkontakt

Stiftung Warentest

10785 Berlin

test.de
pressestelle@stiftung-warentest.de

Weitere Informationen finden sich auf unserer Homepage