

Variantenreich und gesund



Julia Büch, Food & Drink Analystin bei Mintel

Warum ist Ziegenkäse besonders hierzulande so beliebt?

Verbraucher in Deutschland – sowie auch in Europa insgesamt – sind zunehmend auf der Suche nach Originalität und einzigartigem Geschmack; dies kommt dem Ziegenkäsemarkt zugute. Mit seinen vielfältigen Varianten bietet Ziegenkäse jede Menge reizvolle Geschmackserlebnisse. Je nach Alter, Herkunft und Kombination mit anderen Käsesorten (Kuh-/Schafsmilch) kann Ziegenkäse sehr unterschiedlich schmecken.

Welche Bedeutung haben Schafs- und Ziegenkäse in der Kategorie Käse?

In der gesamten Warengruppe Käse spielen Schafs- und Ziegenkäse heute eine untergeordnete, aber dennoch nicht unbedeutende Rolle gegenüber dem allgegenwärtigen Kuhmilchkäse. In 2016 enthielten elf Prozent aller Käse-Neueinführungen in Europa Ziegenmilch, acht Prozent Schafsmilch, vier Prozent aller Launches wiesen beides in Kombination auf. Betrachten wir alleine Deutschland, ergibt sich ein leicht über dem europäischen Durchschnitt liegendes Bild: 12 Prozent aller Launches in 2016 enthielten Ziegenmilch, neun Prozent Schafsmilch, sechs Prozent beide Sorten. Im Weichkäsebereich ist der Anteil bedeutend höher: Fast ein Viertel (24%) aller europäischen Neueinführungen 2016 enthielten entweder Ziegen- oder Schafskäse. In Deutschland lag der Anteil mit 28 Prozent sogar etwas darüber.

Welche gesundheitlichen Vorteile bieten diese Produkte gegenüber Käse aus Kuhmilch?

Sowohl Ziegen- als auch Schafskäse weisen positive ernährungsphysiologische Werte auf, mit unterschiedlichen Vorteilen. Ziegenkäse gilt als eine natürlich kalorienarme, kalziumreiche und leicht zu verdauende Alternative zu Kuhmilchkäse. Viele Verbraucher, die unter Kuhmilchintoleranz leiden, können bei Ziegenkäse getrost zugreifen. Auch Schafsmilch gilt als gut verdaulich und zudem als besonders wertvoll für das Immunsystem sowie Gesundheit der Knochen und Zähne. Beachtlich sind hier vor allem der hohe Gehalt an Vitaminen sowie wichtigen Mineralstoffen wie Kalzium und Phosphor.