

Wird Schweizer Käse innovativ?

Von Dr. Guido Böhler

Tradition und Innovation müssen sich nicht widersprechen, sie können sich ergänzen. Dank der Liberalisierung des Käsemarktes werden nun hierzulande mehr trendige Spezialitäten entwickelt und mit Erfolg vermarktet. Trotzdem essen die Schweizer mehrheitlich traditionelle Käsesorten.

Um der Kreativität Impulse zu verschaffen, sollte man über die Grenzen schauen. Viel Fantasie beim Käsen und Affinieren beweisen die Piemonteser. Es gibt im Piemont Spezialitäten wie Geissen-Blauschimmelkäse oder «Testun», der mit Barolotresster affiniert wird. Ähnlich Frankreich, ein Land, welches sogar Industriekäse professionell und mit Erfolg vermarktet, wie die Beispiele «Fol Epi» und «Babybel» zeigen. In der Schweiz brillieren die Tessiner mit grosser Käse-Individualität und erzielen schöne Preise dafür. Aber die andern Kantone haben den Rückstand aufgeholt und bei der Innovation die Wende geschafft, meint Anton Schmutz, Geschäftsleiter des Käseerei-Verbandes Fromarte. Vor einigen Jahren hingegen, zu Zeiten der Käse-Planwirtschaft, war die Abnahmegarantie gleichzeitig eine Lieferpflicht und daher ein Innovationskiller. Dies hat sich sowohl bei der Industrie wie beim Gewerbe geändert.

Gutes Marketing tut Not

Im industriellen Sektor gilt Emmi AG als Innovationsleader. Zwei Beispiele für ihre erfolgreichen Neuheiten: «Dôme blanc», ein Weiss-schimmel-Schnittkäse in Gugelhopfform – neu dabei ist diese Kombination. Auch für dessen Verpackung hat Emmi

einen Swiss Star-Desing-Preis gewonnen: Sie besteht aus einem Teller mit transparenter PET-Käseglocke. Das zweite Beispiel, die Höhlenreifung, zeigt, wie man aus einer Tradition eine Neuheit machen kann. Höhlenreifung gibt es seit Urzeiten, dass man sie aber zu einem Werbekonzept erheben kann, muss den Marketingstrategen eingefallen sein. Emmi verspricht nebst der Höhlenromantik ein höheres Qualitätsniveau: ihr höhlengereifter Emmentaler wird 14 Monate statt nur 12 Monate gelagert. Gefragt sind laut Verkaufst Statistik aber mehr milde als rezepte Käse, sogar in der Schweiz. Bei Emmi ist der milde Emmentaler Produkt Nummer Eins. «In der Schweiz ist Käse ein Grund-

nahrungsmittel, bei welchem der Preis dominiert», so Marketingleiterin Elena Zavatta, «doch Potenzial haben auch Delikatessen mit starkem Profil». So oder so, Käse-neuheiten dürfen nicht allzu exotisch sein. Die konservativen Essgewohnheiten limitieren die Akzeptanz von Innovationen.

Verpassen wir die Trends?

Die drei meistverkauften Sorten in der Schweiz sind Greyerzer, Raclettekäse und der Export-Hit Emmentaler. Aber das am stärksten wachsende Segment ist Frischkäse, vor allem Mozzarella und Hüttenkäse. Auch streichfähige Frischkäse legen zu, doch bei Weichkäse erlebte das langjährige Wachstum einen Knick. Gut ein Fünftel der hierzulande verzehrten Käse sind importiert, die beliebtesten Sorten Parmesan, Babybel und andere französische Weichkäse sowie italienischer Mozzarella. Die ausländi-

schon Käse dominieren vor allem im Segment der Weichkäse mit 52% Marktanteil. Beim Frischkäse holt die Schweiz aber auf und liegt nun bei 62%. Unser Käsekonsum beträgt nur 16 Kilo pro Person und Jahr. Franzosen dagegen essen 25 kg und Deutsche 20 kg (allerdings inkl. Quark). Potenzial wäre also vorhanden. «Aber die Schweiz versäumt es, die Zurückhaltung beim Fleischkonsum für den Käseabsatz zu nutzen», meint der österreichische Innovationsberater und Käse-Marktexperte Günter Hosp, «wenn sich Konsumgewohnheiten ändern, muss man zupacken».

Schweizer Stärken: Natur und Qualität

Noch vor der Innovation kommt die Qualität. Damit unsere Käsereien nicht nur fehlerfreien, sondern Spitzenkäse produzieren, hat Fromarte einen Anreiz geschaffen: den «Swiss Cheese Award».



Kürzlich wurde er zum ersten Mal verliehen. Bewertet werden sensorische Merkmale wie Aussehen, Geschmack und Konsistenz. Tradition und Qualität, die Schweizer Käse-Tugenden, bilden auch die Grundlage für zukünftige Erfolgsstrategien. «Unser naturbelassener Rohmilchkäse ohne Zusatzstoffe ist das Aushängeschild im liberalisierten Markt», so Schmutz.

Der Verzicht auf Silage-Fütterung sowie strenge Milchhygiene sind Voraussetzungen, um Schnitt- und Hartkäse aus Rohmilch ohne Fehlgärungen herzustellen. Diese Strategie unterstützt gleichzeitig die vielen für die Schweiz typischen Kleinkäsereien, denn der Industrie gelingt es kaum, grosse Mengen Rohmilch in der nötigen Qualität auf kurzen Transportwegen zu beschaffen. Die Industrie arbeitet hierzulande meistens mit Kleinkäsereien zusammen, welche ihr Hart- oder Schnittkäse zum Affinieren liefern. Weich- und Frischkäse hingegen wird direkt industriell auf automatischen Anlagen erzeugt, z.B. bei Baer, Emmi und Swiss Dairy Food SDF. Oft kommen in Grossbetrieben Schmier-Roboter zum Einsatz, so auch in in der neuen Fabrik von Fromalp in Zollikofen.

Technologische Trends

Innovationen werden in der Schweiz auch von Staatsstellen ausgeheckt resp. zur Anwendungsreife gebracht. Mehrere praxisreife Projektergebnisse stehen Interessenten zur Verfügung. Dies sind vor allem zwei Verfahren, welche seit einiger Zeit die Käse-Entwickler in vielen Ländern beschäftigen: zum einen die Verkäsung von konzentrierter Milch, welche mittels Ultrafiltration gewonnen wird. Zum andern die Zugabe von Molkenprotein zum Käse-

bruch («Aufzigern»). Beide Verfahren zielen auf die Verbesserung der Ausbeute, indem man die Molkenproteine dem Käse statt der Molke zuführt.

Auch Tetra Pak AG, führend im Bau von Käse-Produktionsanlagen, hat Erfahrung mit diesen neuen Technologien, zu welchen man ausserdem die Entkeimung mittels Mikrofiltration zählen kann. Josef Meyer konstatiert, dass diese Verfahren oft im Ausland früher eingeführt werden als bei uns. Weil die sensorischen Eigenschaften bei traditionellen Sorten leicht, aber merkbar, vom Original abweichen können, seien die Schweizer Hersteller von Hart- und Schnittkäse zurückhaltend. Und bei neuen Sorten bilden die Investitionen eine Hemmschwelle, weil kaum jemand für Neuprodukte hohe Investitionen tätigt.

Mikrofilter-Entkeimen: wirksamer als Pasteurisieren

Hartkäse ist dem Risiko von Buttersäure-Gärungen und Blähungen ausgesetzt, verursacht durch Clostridien sporen, welche die Pasteurisation überleben. Bei länger gereiften Käsesorten verschärft sich das Problem. In der Schweiz löst man es mit dem Verzicht auf Silagefutter, im Ausland oft mit Nitratzusatz. Tetra Pak empfiehlt einen dritten Weg: das «Bactocatch»-Verfahren, welches laut eigenen Angaben mind. 99.5% der Bakterien entfernt. Es beruht auf Mikrofiltration, welche Sporen und vegetative Keime aus der Milch entfernt. Die Membran besteht aus Keramik mit 0,1–1,4 Mikrometer Porengrösse. Das durch den Filter zurückgehaltene Retentat beträgt ungefähr 5% des Durchflusses und kann entweder sterilisiert oder verworfen werden. ■

Käse-Neuheiten und -Trends:

Emmi Käse AG	Dôme blanc: Schneeweisser milder Schimmel-Schnittkäse in Gugelhupfform, 2-kg-Laib Höhlengereifter Emmentaler: Rezentler als «surchoix» dank dem Höhlenklima Quartino viertelfett (Migros): 6% Fett, gleich cremig wie vollfett (vermutlich «aufgezigt»)
Swiss Dairy Food SDF	Grill-Cheese: Frischkäse, der nicht schmilzt oder anbrennt. 16% Fett (pflanzlich). Nach dem Vorbild des türkischen Halloumi, welcher zwar weniger Fett enthält, jedoch gummiger ist.
Swiss Cheese Award von Fromarte	Innovations-Sieger: Entlebucher Schnittlauch-Käse, ein vollfetter Weisschimmel-Weichkäse aus Rohmilch mit frischem Schnittlauch im Teig (von George Hofstetter, Doppelschwand LU)
Neues Label «silofrei»	Käse aus Milch von silagefrei gefütterten Tieren. Dadurch keine Konservierungsmittel nötig.
Herstell-Trends	Allg. Trends: Hygienisch sicherer, rationeller, höhere Ausbeute. Ferner will man Qualitäts-Schwankungen ausgleichen. Durch Zufüttern von Ölsaaten erreicht man im Winter eine ähnliche Milchfett- resp. Käse-Konsistenz wie im Sommer.
Lebensmittelrechtliche Neuerungen	Durch Anpassung ans EU-Recht werden auch in der Schweiz Zusatzstoffe zu Hart- und Schnittkäse zugelassen. Im Gegenzug ist der freiwillige Verzicht auf Zusatzstoffe eine Chance, Käse als Naturprodukt zu positionieren.
Innovationen der eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft FAM	Käse ohne Molkenabfluss und Bruchbearbeitung aus Milch-Konzentrat (liquid filled): Fett und Protein der Milch wird durch Ultrafiltration 5- bis 6-mal aufkonzentriert. Somit höhere Ausbeute und eine veränderte Zusammensetzung: 3-mal mehr Protein und Calcium sowie 3-mal weniger Fett als der sensorisch ähnliche Mascarpone. Fettreduzierte Käse: Viertelfette Käse, die cremiger sind als vollfette dank Zugabe von Molkenproteinen. Ausserdem geringere Herstellkosten
Entwicklungen der Hochschule Wädenswil HSW sowie der FAM	Knusperfondue: Snack mit Käsefüllung Käsedrink: Würziger Drink aus flüssigem Käse

Konsumtrends

Raclettekäse, Parmesan	steigend
Weichkäse	bis 1999 steigend, seit 2000 rückläufig
Schmelzkäse	steigend dank Fondueboom
Spezialitäten	Ziegen-, Schafkäse, steigend auf tiefem Niveau
Frischkäse	steigend: streichfähiger Frischkäse, Mozzarella, Feta
Markenprodukte	Aufsteiger: Fol Epi, Babybel, Cantadou (alle französisch), Leerdamer (holländisch)
Unterfette Käse	steigend dank Gesundheitstrend
Käse mit Herkunfts-Zertifikat	Regionalmarken sowie AOC: Etivaz, Greyerzer, Tête de Moine, Bellelay sind anerkannt.
Convenience	Reibkäse, Rosetten, Hobelrollen, Fonduemischung, Raccard Raclette Fertigmenu von Emmi, Cheese4you von SDF