

DIFFERENZIERUNG VON SCHWEIZER KÄSE

Technisch-wissenschaftliche Informationen



Inhalt

1. Inhalt	3
2. Einleitung	3
3. Begriffsdefinierung	3
4. Ein Beispiel	4
5. Mögliche Kriterien für eine Differenzierung	4
6. Literatur	10

ALP science
(vormals FAM Info)

Titelbild
Verschiedene Käsesorten

Autor
Marie-Therese Fröhlich-Wyder

Herausgeber
Agroscope Liebefeld-Posieux
Eidg. Forschungsanstalt
für Nutztiere und Milchwirtschaft (ALP)
Schwarzenburgstrasse 161
CH-3003 Bern
Telefon +41 (0)31 323 84 18
Fax +41 (0)31 323 84 18
http: www.alp.admin.ch
e-mail: science@alp.admin.ch

Kontakt Rückfragen
Marie-Therese Fröhlich-Wyder
E-mail marie-therese.froehlich@alp.admin.ch
Telefon +41 (0)31 323 84 91
Fax +41 (0)31 322 86 16

Gestaltung
Helena Hemmi (Konzept), Doris Fuhrer (Layout)

Erscheinung
Mehrere Male jährlich in unregelmässiger Folge

ISBN 3-905667-12-6
ISSN 1660-7856 (online)

DIFFERENZIERUNG VON SCHWEIZER KÄSE

Wer möchte das nicht: sich abheben, einzigartig bzw. anders sein, ... ins Auge stechen.

Auf Produkte bezogen sind Marken solche «Leuchttürme», stechen ins Auge und geben Konsumenten den Halt, den sie brauchen. Auch Labels können in diese Richtung gehen.

1. Inhalt

Inhalt des Vortrages ist es, zunächst einmal den Begriff «Differenzierung» zu durchleuchten und die Frage zu beantworten, in welchem Bezug dazu die Charakterisierung bzw. der Begriff des Mehrwertes stehen. Ebenso in diesem Zusammenhang ist der Begriff «Qualität» zu betrachten.

Anschliessend ginge es darum, mögliche produktbezogene Kriterien zur Differenzierung so vollständig wie möglich aufzulisten. Dies ohne Wertung. Die Forschung dahinter soll gleichzeitig aufgezeigt werden.

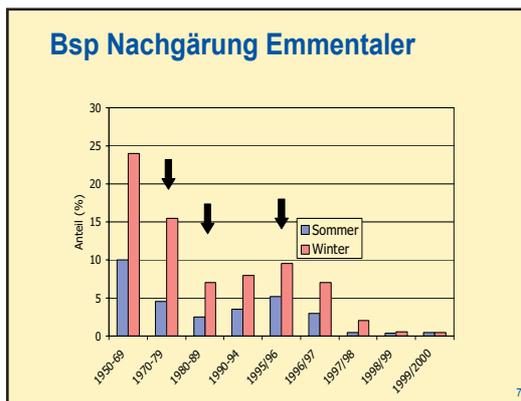
Welche Kriterien schlussendlich auf dem Markt realisiert werden können – bezüglich Differenzierung und Mehrwert – muss von den Akteuren auf dem Markt beantwortet werden. (A)

Inhalt meines Vortrages

- ☛ Begriffe und deren Definition
– Charakterisierung, Differenzierung, Mehrwert, ...
- ☛ Aspekt der Qualität kurz erklärt
- ☛ Kriterien zur Differenzierung
- ☛ Unsere Forschung dahinter
- ☛ Welche Kriterien lassen sich realisieren?

3

A



B

2. Einleitung

Früher waren die Qualitätsprobleme in der Praxis DAS Forschungsziel von ALP. Heute sind diese jedoch nicht mehr in grossem Masse vorhanden. Die Käse sind qualitativ hochstehend, wie dies das untenstehende Beispiel der Nachgärung von Emmentaler zeigt. (B)

Das Ziel der Behebung von Qualitätsproblemen führte zu einem «negativen» Denken, d.h. ein Käse ist dann von hochstehender Qualität, wenn er keine Fehler mehr hat. Also: positive Qualität = Abwesenheit von Fehlern.

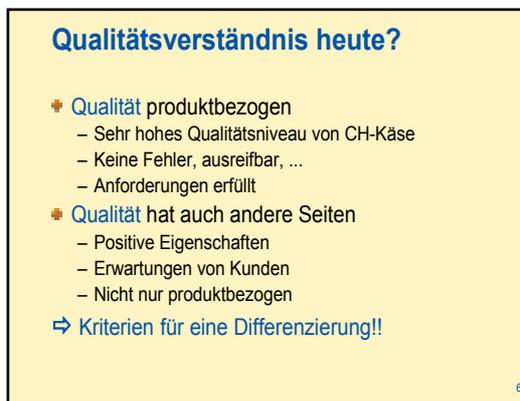
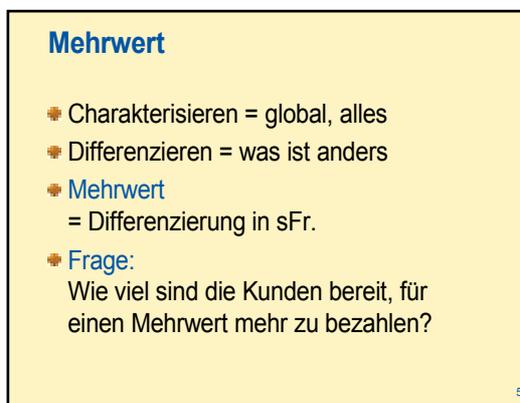
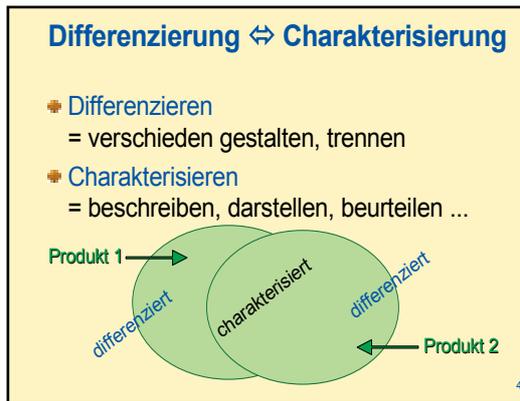
In der letzten Arbeitsperiode an der FAM wurde daraufhin das Ziel gesteckt, von diesem Fehlerdenken wegzukommen. Der Weg dazu wäre die analytische und sensorische Charakterisierung von Käse, bzw. mit diesen Eigenschaften einen Käse positiv zu beschreiben – also:

Positive Qualität = positive Eigenschaften.

Es stellte sich bald heraus, dass dieser Ansatz der Charakterisierung viel zu global war. Die Übersetzung in eine positive Beschreibung des Produktes misslang. Zudem hat sich gezeigt, dass reine Analytik (Inhaltsstoffe, Sensorik etc) nur einen Teilaspekt der Charakterisierung darstellt. Die Charakterisierung sollte ganzheitlicher angegangen werden, aus Optik der Differenzierung.

Das Ziel könnten wir also neu so definieren:

Kriterien zu finden, die den Käse charakterisieren bzw. seine Eigenschaften beschreiben, und zwar so, dass es für Konsumenten einen Mehrwert ergibt.



3. Begriffsdefinierung

Die drei Begriffe Charakterisierung, Differenzierung und Mehrwert könnten somit folgendermassen definiert und unterschieden werden:

Charakterisierung hat einen globalen Ansatz, «alles» gehört dazu. Wertneutrale und objektive Beschreibung. Charakterisierung ist die Gesamtmenge der Kriterien. **Differenzierung** zeigt das auf, was anders ist; Unterscheidung. Eigenschaften, in denen sich z.B. 2 Produkte unterscheiden. Differenzierung ist der Bereich ausserhalb der Schnittmenge – Das sollte unser Ziel sein.

Mehrwert ist die Differenzierung in sFr. ausgedrückt. Eigenschaft, die erlaubt, auf dem Markt einen höheren Preis zu lösen. Zum Grundnutzen (Nahrung) kann es noch einen Zusatznutzen (Trend, Farbe, Genuss etc.) haben. Dieser Zusatznutzen trägt zu einem höheren Preis bei. Es ist eine betriebswirtschaftliche Grösse.

Das Endziel der Differenzierung ist:

KonsumentInnen wissen, wieso sie ausgerechnet den teuren Schweizer Käse kaufen wollen. (A–C)

4. Ein Beispiel

Im Bereich der Weine gibt es einige anschauliche Beispiele, die die oben beschriebenen Begriffe verdeutlichen. So finden wir in einer definierten Region die verschiedensten Weine. Diese Weine sind, sagen wir, alle aus der Traubensorte Pinot Noir hergestellt. Sie haben alle das AOC, haben alle einen sensorischen Beschrieb auf der Etikette (der sich ziemlich deckt), aber lösen alle einen unterschiedlichen Preis, der um das Mehrfache variieren kann. Wie kommt es, dass KonsumentInnen bereit sind, ein Mehrfaches für einen bestimmten Wein zu bezahlen und für einen anderen nicht?

Der billigste Wein wird durch oben erwähnte Eigenschaften beschrieben: Region, Traubensorte, AOC, Sensorik. Mehr wissen wir nicht.

Der Mittelklass-Wein wird durch dieselben Eigenschaften beschrieben. Doch zusätzlich wissen wir, dass er aus einer bestimmten Genossenschaft stammt, die von verschiedenen Winzern gemeinsam betrieben wird.

Der teuerste Wein, mit denselben Eigenschaften, wurde von einem ganz bestimmten Winzer hergestellt. Wir finden auf der Etikette seinen Namen und das Dorf. Wir könnten ihn auffinden.

AOC, Traubensorte, sensorischer Beschrieb dienen nur der Charakterisierung des Weines, nicht jedoch der Differenzierung. Letzteres wird durch die genaue Herkunft, ev. noch durch persönliche Assoziationen der Kunden mit dem Winzer oder seinem Gebiet, erreicht.

5. Mögliche Kriterien für eine Differenzierung

Es stellt sich nun die Frage, welche Kriterien beim Schweizer Käse für eine Differenzierung geeignet sein könnten. Nachfolgend sollen global alle Kriterien, so vollständig wie möglich, ohne Wertung aufgelistet werden. Ziel dieser Auflistung ist es, zum Nachdenken anzuregen.

Jeder sollte sich die Frage stellen: Welche lassen sich auf dem Markt realisieren?

Dies kann und soll in diesem Vortrag nicht beantwortet werden.

Gleichzeitig soll an einigen Beispielen aufgezeigt werden, welche Rolle die Forschung von ALP bei diesen Kriterien spielt. (F–H)

- Wie kein anderes Land besitzt die Schweiz das Know-How zur Verarbeitung von Rohmilch (Vgl. Beispiel aus der Forschung). Dank der Forschungs- und Beratungsaktivität von ALP ist die Milchqualität auf sehr hohem Niveau.
- Je nach Region und Käsesorte, die hergestellt wird, bestehen unterschiedliche Anforderungen an die Fütterung des Milchviehs. So wird Hartkäse immer aus Rohmilch von Kühen hergestellt, die kein Silo-Futter bekommen.
- Es bestehen hohe Anforderungen an die Tierhaltung. Auch wird die Rohmilch in der Schweiz immer frisch verarbeitet.
- ALP konnte anhand verschiedener Forschungsarbeiten zeigen, dass sich die Verarbeitungseigenschaften von Milch mit der Verfütterung von Ölsaaten positiv beeinflussen lassen.
- Ein weiteres Ziel der ALP-Forschung ist die Beantwortung der Frage: Wie lässt sich der Antibiotika-Einsatz bei der Milchproduktion reduzieren?

Beispiel aus der ALP-Forschung

Eine ausführliche Forschungsarbeit konnte aufzeigen, dass Hartkäse aus Rohmilch ein sicheres Lebensmittel darstellt. Verschiedenste pathogene Keime (siehe nebenstehende Grafik) konnten spätestens nach einer Woche nicht mehr nachgewiesen werden.

Beispiel aus der ALP-Forschung

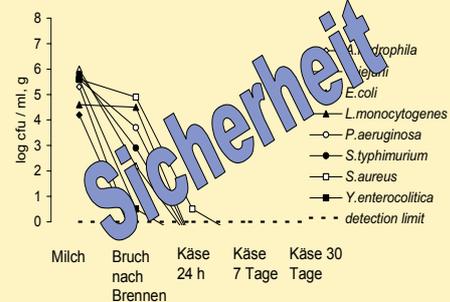
Ein wichtiger Grund für die Sicherheit ist die sogenannte Hürdentechnologie: Jeder Schritt in der Verarbeitung von Milch zu Käse stellt eine Hürde für pathogene Keime dar. Mit jedem Schritt, beginnend bei der Milchqualität, haben die Keime eine kleinere Überlebenschance. Bei Hartkäse sind diese Hürden besonders ausgeprägt (hohe Brenntemperatur).

Kriterien – Milch

- Verarbeitung von Rohmilch
- Fütterung: Rauhfutter, Silofrei, Regional
- Tierhaltung, Tierart, Tierrasse
- Verarbeitung von frischer Milch
- Milchqualität
- Verarbeitungseigenschaften (Verfütterung von Olsaaten)
- Verzicht auf Antibiotika

F

Rohmilch für Hartkäse



G

Kriterien – Hürdentechnologie



H

Kriterien – Risk Assessment

- ✦ Risikobeurteilung für *Listeria monocytogenes*:
„Der Verzehr von Emmentaler-Käse stellt für alle Konsumenten, inkl. gefährdeter Untergruppen, ein extrem kleines Risiko dar.“
(Agrarforschung 10 (8):306-311, 2003)

11

Ein weiterer wichtiger Schwerpunkt der ALP-Forschung ist die **Risikobeurteilung**, das sog. «Risk Assessment». (I)

Es gibt kein Käse aus Rohmilch, der so sicher ist wie der Schweizer Hartkäse.

Im Bereich der **Produktion** gibt es verschiedenste Kriterien, die eine Differenzierung ermöglichen. (J)

- So ist die gewerbliche Käseherstellung ganz typisch für die Schweiz. Dahinter stecken Handwerk und Familien mit ihren individuellen Geschichten, die einen Käse prägen.
- Die meisten Schweizer Käsesorten haben ihre eigene Tradition, die z.T. auf Jahrzehnte wenn nicht sogar Jahrhunderte zurückgehen.
- Jedes Produkt stammt aus einer ganz bestimmten Region, mit ihrer eigenen Geschichte und Tradition. Ebenso spielt die Lage eine wichtige Rolle: Tal oder Alp oder Berg.... (Vgl. Beispiel aus der Forschung).

Zum Nachdenken

... erinnern wir uns an das Beispiel des Weins. Wie wäre es, wenn auf jedem Käselaub der Name des Käasers drauf stehen würde? Anstatt Uniformität Individualität? (K)

Kriterien – Produktion

- ✦ Gewerbliche Käsereien
 - Handwerk
 - Familien mit ihren Geschichten
- ✦ Tradition
 - Wurde in den letzten Jahren wichtiger für die Konsumenten!
- ✦ Herkunft
 - Herkunft der Produkte bekannt!!
 - Geschichte
 - Geografie (Alp, Tal, Region mit ihrer Tradition, ...)

12

Beispiel aus der ALP-Forschung

Es konnte gezeigt werden, dass die unterschiedlichen Fütterungsbedingungen und Verarbeitungstechnologien auf der Alp die geschmacklichen und auch ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Käse wesentlich beeinflussen und ihm einen eigenen Charakter verleihen.

Auch darf nicht vergessen werden, dass KonsumentInnen mit Alpen häufig Ferien in Verbindung bringen und so dem Alp-Käse noch einen emotionalen Wert verleihen.

Zur Zeit ist ALP in einem interregionalen und -nationalen Projekt aktiv tätig, dem ProAlp. (L)

Herkunft – Zum Nachdenken



13

Herkunft Alp ↔ Tal

- ✦ Alp = typisch CH
 - Geschmackliche Noten (Fütterung, Technologien)
 - Ernährung: CLA
 - Tradition, Geschichte
 - Spezielle Produktionsmethoden z.B. über Feuer
 - Erlebnis „Ferien“

- ✦ Projekt 
– Traditionelle Verarbeitungstechnologien erfassen

14

Eines der bedeutendsten Stärken von ALP sind die **Kulturen** für die Milchverarbeitung, wie dies auf der nebenstehenden Folie dargestellt wird.

Sie sind europa- und weltweit einzigartig. Nur für Käse, die in der Schweiz hergestellt werden, sind ALP-Kulturen im Einsatz. Kein anderes Land hat bis anhin die Möglichkeit genutzt, sich von anderen Ländern mit eigenen Kulturen abzugrenzen. Bei den Kulturen steckt ein hohes, bis heute nicht genutztes Potential zur Differenzierung. (M-N)

Beispiel aus der ALP-Forschung

ALP wird auch in Zukunft sehr aktiv in der Kulturen-Forschung bleiben!

Schon heute wird auf die Tatsache hingewiesen, dass Schweizer Käse ohne Zusatzstoffe und nur mit GVO-freien Hilfsstoffen hergestellt wird. (O-P)

Das Beispiel aus dem Codex (was alles erlaubt wäre) verdeutlicht dies:

Kriterien – Kulturen

- ✦ Kulturen FAM:
 - Einzigartig
 - Natürlich
 - Züchtung nur auf Milch
 - Aus natürlichem Umfeld isoliert
 - Garantiert GVO-frei
 - Vielfältig, grosses Sortiment
 - Knospe 

M

15

Kriterien – Kulturen

- ✦ Neue FAM-Schwerpunkte im Bereich Kulturen
 - Mesophile Milchsäurebakterien
 - Kulturenkonzentrate, Direkteinsatz
 - Exklusive Kulturen (z.B. AOC, ...)
 - Aroma

N

16

Kriterien – Hilfs- und Zusatzstoffe

- ✦ Art des Lab
 - Kein GVO
- ✦ Keine Zusatzstoffe
 - „CH-Käse ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe“



O

17

Emmentaler Hilfs- und Zusatzstoffe

	Codex Standard C-9	CH
Starter- und Reifungskulturen	+	+ a, b
Lab / Labersatzstoffe	+	+ a
Salz	+	+
Lysozym, Nitrat	+	-
CO ₂	+	-
pH-Regulatoren	+	-
Calciumchlorid	+	-
Enzyme	+	-
Farbstoffe	+	-
Sorbinsäure, Nisin, Natamycin	+	-

a) ohne GVO
b) ohne Zusätze

P

18

Kriterien – Reifung, Alter

- Reifung
 - Stellenwert der Käsepflege:
jeder einzelne Käseleib wird gepflegt
 - Schmiere: natürliche FAM-Kulturen, Kräuter etc
 - Textur, Aroma und Geschmack werden dadurch
einzigartig und unverwechselbar
- Alter
 - Alter der Käse einmalig z.Bsp. Höhlengereift
 - Textur, Aroma, Geschmack

19

Q

Ein weiteres typisches Merkmal der Schweizer Käse-Herstellungspraxis ist die lange **Reifungsdauer** und somit das **Alter**. Dies verleiht dem Käse einen unverwechselbaren Charakter. Beim höhlengereiften Emmentaler werden diese Eigenschaften als Differenzierungskriterien ausgelotet. (Q)

Beispiel aus der ALP-Forschung

Weit verbreitet sind die Oberflächenkulturen von ALP, die zu einer sehr hohen Qualität der Schmiere führen. Alle Stämme dieser Kulturen stammen ausschliesslich von schmieregereiften Schweizer Käse. Die Schmiere, ein unverkennbares Merkmal verschiedenster Schweizer Käsesorten. (R)

Kriterien – Reifung



20

R

Kriterien – Ernährungsaspekte

- Inhaltsstoffe
 - CLA
 - Bioaktive Peptide
 - Mineralien, Vitamine etc.
 - Jod-Quelle
- Bioaktive Peptide
 - Häufig im Käse
 - Was hat es in CH-Käse?
 - FAM wird CH-Käse untersuchen!

22

S

Wir wissen sehr wenig über andere Ernährungsaspekte von Käse als die Energie. Dem möchte ALP entgegen, indem Schweizer Käsesorten auf ihren Gehalt an bioaktiven Peptiden untersucht werden sollen.

Ernährungsphysiologische Aspekte bergen ein hohes Potential zur Differenzierung. (S)

Kriterien – Erlebnis

- Genuss
 - Wir sind Geniesser & haben die besten Käse!!
- Verwendungsart
 - Fondue
 - Raclette
 - Grilliert
- Form
 - Sbrinz-Möckli
 - Tête de Moine-Rosetten
 - Hobelkäse-Rollen

21 T

Bei diesen drei Kategorien – **Erlebnis, Convenience, Absatzkanal** – sind eigentlich der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Auch sie haben das Potential, ein Produkt zu differenzieren. (T–V)

Der Nachweis der **Echtheit** von z.B. Emmentaler aus der Schweiz entspricht einem wichtigen Gütesiegel. Auch in diesem Bereich wird ALP aktiv bleiben. (W)

Es bleibt zum Schluss nach wie vor die Frage bestehen: Welche Kriterien lassen sich auf dem Markt realisieren? Fehlen Kriterien? Welche Anstrengungen müssen gemacht werden? Für welche Kriterien sind die KonsumentInnen bereit, mehr zu bezahlen? (X)

Kriterien – Convenience

- Einfacher zum Essen & Kochen
- Snack
- Kleinere Packungen
- Wieder verschliessbare Packungen
- Individuell abgepackte Portionen
- Scheiben, geraffelt, gewürfelt, ...

23 U

Zu beantwortende Fragen

- Welche mögliche Kriterien fehlen?
- Wie beurteilen Sie diese Kriterien?
- Welche lassen sich am Markt realisieren?

26 X

Kriterien – Absatzkanal

- Wie gelangen die Produkte zu den Kunden?
 - Regionale Vertriebsspezialisten
 - Keine „Massenware“
 - „Natürli – us de Region Zürcher Berggebiet“

24 V

Kriterien – Authentizität

- Echtheit von CH-Käse
 - „Emmentaler aus der Schweiz“
 - Arbeiten von L. Pillonel

25 W

6. Literatur

Qualität statt Quantität: Käsetrends in den USA
aus: Dairy Industries International, Juni 2003: 24f
(VDM 32/03)

Donceva M.: Cheese Challenge, Dairy Industries
International, Juni 2003: 27–28

O'Brien JW; Rapids C: Convenience Cheese, EDM3,
2003

Schmutz A: Weiterentwicklung der Absatzförde-
rung, ALIS, impuls, 5, Juni 2003, 6–11

Schwarzenbach R: Erfolgsfaktoren in der regi-
onalen Milchverarbeitung, Montagna 3/2003,
17–18

Tregear A.: From Stilton to Vimto: Using food
history to re-think typical products in rural devel-
opment, Sociologia rurals 2003, 43, 91ff

Mesias FJ; Escribano M; De Ledesma AR; Pulido
F: Market segmentation of cheese consumer's
attitudes, purchase behaviour and sociodemo-
graphic variables, Int. J. Dairy Technol., 2003: 56,
149–155