

# Neues Käserreifungsverfahren besteht die erste Bewährungsprobe

**Agroscope** hat ein neues Verfahren zur Reifung von Käse entwickelt und ein Patent dafür angemeldet. Die ersten Versuche bei den Umsetzungspartnern stimmen zuversichtlich.

► CÉCILE STÄGER

Beim neuen Käserreifungsverfahren, das Agroscope beim europäischen Patentamt eingereicht hat, werden die Käse nach dem Salzbad in eine biologisch abbaubare Hülle verpackt. Die Mikroflora der Käseoberfläche wächst in der Folge auf der Hülle. Am Ende der Reifung kann die Hülle einfach entfernt werden. Ein kleiner Teil der Mikroflora bleibt auf dem Käse zurück, womit er auch die orange-braune Rinde behält.

Um das neue Verfahren in der Praxis umzusetzen, arbeitet Agroscope mit 13 Partnern aus der Käsebranche und zwei aus der Textilbranche zusammen. Der erste Versuch wurde mit einer grossen Vielfalt an verschiedenen Hart- und Halbhartkäsen durchgeführt.

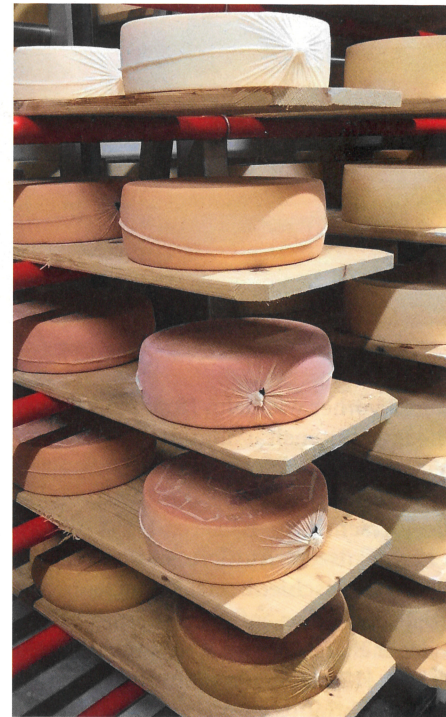
## Erste positive Ergebnisse

Die Erfahrungen der beteiligten Käsereien waren generell positiv. Die neuartige Reifung funktionierte in vielen Käsereien auf Anhieb gut. Wie wegen der Komplexität der Schmierereifung zu erwarten

ten war, sind in einigen Käsereien noch Anpassungen an die lokalen Gegebenheiten vorzunehmen. Eine wichtige Erkenntnis aus der Forschungskäserei von Agroscope in Liebefeld wurde bereits bestätigt. Die Hülle reduziert den Wasserverlust während der Reifung, was zu einem weicheren Käseteig und zu einem volleren Aroma führt.

Josef Werder von der Dorfkäserei Küssnacht war positiv überrascht, wie optisch schön sich die Käse beim Auspacken präsentierten. «Insbesondere die ansprechende, leicht bräunliche Farbe ist erfreulich», sagt er. Urs Schellenberg von der E. Schellenberg Textildruck AG freut sich, dass durch branchenübergreifende Zusammenarbeiten textile Produkte in neuen Einsatzgebieten verwendet werden können und so innovative Anwendungen entstehen. «Mit solchen Projekten mit lokalen Partnern wird der Produktionsstandort Schweiz gestärkt.»

Einzelne Käsereien wollen mit der neuartigen Käserreifung auch gleich Käseinnovationen entwickeln.



Von oben nach unten: Frisch eingepackte bis drei Monate gereifte Käse, gemäss dem neuen Verfahren. AGROSCOPE, CÉCILE STÄGER



«Schweiz aktuell» stellt das neue Käserreifungsverfahren mit einer Live-Reportage aus der Käserei Wildberg vor. Von links: Roland Rüegg, Geschäftsführer Käserei Wildberg, und Hans-Peter Bachmann, Projektleiter und Miterfinder des Verfahrens, Agroscope, sowie Katharina Locher, SRF-Moderatorin «Schweiz aktuell». AGROSCOPE, CÉCILE STÄGER

## Ohne Know-how der Fachleute gehts nicht

«Wir sind sehr froh, dass unsere Entwicklung auch unter Praxisbedingungen funktioniert. Die Anforderungen an das Know-how der Käsefachleute und an das Mikroklima im Käsekeller bleiben hoch und das ist auch gut so. Nun müssen wir weiter optimieren und das Innovationspotenzial möglichst gut ausschöpfen»,

## «Schweiz aktuell» blickt hinter die Kulissen.

Wie funktioniert das neue Verfahren für die Käserreifung in den Käsereien? Viele Schweizer Käse sind Schmierereife. Agroscope hat ein neues Verfahren erfunden, um die Käse reifen zu lassen. Welche Vorteile das neue Verfahren bietet und wie es in der Käserei umgesetzt wird, zeigt der Beitrag von SRF Schweiz aktuell vom 23. März 2022.





Auspacken eines Käses aus der biologisch abbaubaren Hülle. AGROSCOPE

so Hans-Peter Bachmann, wissenschaftlicher Projektleiter bei Agroscope und Miterfinder des neuen Verfahrens.

Das Patent wurde vor einem Jahr beim Europäischen Patentamt angemeldet. Der Recherchebericht des Patentamtes fiel positiv aus, und es wird ein rasches erstes Europäisches Patent angestrebt. Ein erweiterter Schutzzumfang soll mit einer PCT-Nachanmeldung erreicht werden. Der Patent Cooperation Treaty PCT, ein Vertrag über die internationale Zusammenarbeit auf dem Gebiet des Patentwesens, sieht eine internationale Patentanmeldung vor, die in jedem der in der Anmeldung genannten Vertragsstaaten die gleiche Wirkung hat wie eine nationale Anmeldung.

Anfang November haben die Umsetzungspartner aus der Käse- und Textilbranche die bisherigen Erfahrungen bei

einem Workshop bei Agroscope in Liebefeld ausgetauscht und das weitere Vorgehen vereinbart.

#### Informationen



Schweiz aktuell vom  
23.03.2022 – Play SRF



Das neue Käsereifungsverfahren von Agroscope besteht die erste Bewährungsprobe ([www.admin.ch](http://www.admin.ch))



Neues Käsereifungsverfahren von Agroscope wird in die Praxis umgesetzt ([www.admin.ch](http://www.admin.ch))



Cécile Stäger  
Agroscope Mediendienst

## Stichwort: Käsereifungsverfahren

Ungefähr die Hälfte der Schweizer Käse werden Schmiere-gereift. Sie werden mit einer Mischung aus Wasser, Salz und zum Teil auch Kulturen von Mikroorganismen eingerieben. Darunter fallen traditionelle Sorten wie z. B. Appenzeller®, Tilsiter oder Raclette, aber auch zahlreiche lokale und regionale Spezialitäten. Charakteristisch ist dabei die orange-braune Rinde, die aus einer Mikroflora – der sogenannten Käseschmiere – besteht, welche die Milchsäure vom Käse abbaut und dadurch zum typischen Aroma beiträgt.

Das von Agroscope entwickelte, neue Verfahren zur Reifung von Käse hat einige interessante Vorteile, da der Aufwand deutlich kleiner ist als bei der traditionellen Schmiere-Reifung. Die Käse verlieren während der Reifung deutlich weniger Wasser, was den Prozess beschleunigt, zu einer feineren Rinde, einem intensiveren Aroma und zu einer weicheren Textur führt. Nach der Reifung kann die Schmiere sehr einfach entfernt werden. Da ein kleiner Anteil der Schmiere auf der Käsoberfläche bleibt, behalten die Käse das charakteristische Erkennungsmerkmal, die orange-braune Käserinde. Käse, die nach diesem Verfahren gereift wurden, bilden in der Vorverpackung keine Fehlgerüche und sie kleben nicht.



TRUTTMANN  
KÄLTETECHNIK

## WIR SIND DIE SPEZIALISTEN FÜR KÄLTETECHNIK.

Dabei sind wir der führende Anbieter für umweltfreundliche Lösungen mit dem natürlichen Kältemittel CO<sub>2</sub>.

