

# Kulturen mit Knospe Label von ALP

**Autoren:** Emmanuelle Roth, Barbara Guggenbühl, Elisabeth Eugster, Ernst Jakob

## Natürliche Kulturen

Seit mehr als 100 Jahren isoliert ALP Bakterienstämme aus Käseereien und aus der Natur und hinterlegt diese in der eigenen Stammsammlung. Die Mehrheit der Stämme wurde gesammelt, bevor gezielte gentechnische Veränderungen (GVO) möglich waren.



Stammsammlung

## Nährmedien in Bio-Qualität

Die Nährmedien in Knospe-Qualität erfüllen die Anforderungen von BIOSUISSE und stammen aus der Milchverarbeitung:

Zusammensetzung:

- Wasser
- Magermilchpulver Bio



Kulturenproduktion

## 25 Kulturen in Bio-Qualität

Ein grosser Teil unserer Kulturen wird mit dem Bioknospe-Label produziert (unten grün markiert). Diese Kulturen entsprechen den Richtlinien der BIOSUISSE

<p><b>Thermophile Mischkulturen</b> (<i>Sc. salinarum</i> sp. thermophilus / <i>L. delbrueckii</i> sp. thermus)</p> <p>OK 200 (3 Stämme)</p> <p>OK 201 (3 Stämme)</p> <p>OK 202 (3 Stämme)</p> <p>OK 203 (3 Stämme)</p> <p>OK 204 (3 Stämme)</p> <p>OK 205 (3 Stämme)</p> <p>OK 206 (3 Stämme)</p> <p>OK 207 (3 Stämme)</p> <p>OK 208 (3 Stämme)</p> <p>OK 209 (3 Stämme)</p> <p>OK 210 (3 Stämme)</p> <p>OK 211 (3 Stämme)</p> <p>OK 212 (3 Stämme)</p> <p>OK 213 (3 Stämme)</p> <p>OK 214 (3 Stämme)</p> <p>OK 215 (3 Stämme)</p> <p>OK 216 (3 Stämme)</p> <p>OK 217 (3 Stämme)</p> <p>OK 218 (3 Stämme)</p> <p>OK 219 (3 Stämme)</p> <p>OK 220 (3 Stämme)</p>	<p><b>Thermophile / mesophile Gemische</b></p> <p>OK 221 (Gemisch aus OK 202, <i>Lc. lactis</i> 17 und <i>Lc. lactis</i> MK)</p> <p>OK 222 (Gemisch aus OK 200, <i>Lc. lactis</i> 4 und <i>Lc. lactis</i> 22)</p> <p>OK 223 (Gemisch aus OK 401 und MK 3000)</p> <p><b>Kulturen für Joghurt</b> (<i>Sc. salinarum</i> sp. thermophilus und <i>Lb. delbrueckii</i> sp. thermophilus)</p> <p>OK 224 (3 Stämme)</p> <p>OK 225 (3 Stämme)</p> <p>OK 226 (3 Stämme)</p> <p>OK 227 (3 Stämme)</p> <p>OK 228 (3 Stämme)</p> <p>OK 229 (3 Stämme)</p> <p>OK 230 (3 Stämme)</p> <p>OK 231 (3 Stämme)</p> <p>OK 232 (3 Stämme)</p> <p>OK 233 (3 Stämme)</p> <p>OK 234 (3 Stämme)</p> <p>OK 235 (3 Stämme)</p> <p>OK 236 (3 Stämme)</p> <p>OK 237 (3 Stämme)</p> <p>OK 238 (3 Stämme)</p> <p>OK 239 (3 Stämme)</p> <p>OK 240 (3 Stämme)</p> <p>OK 241 (3 Stämme)</p> <p>OK 242 (3 Stämme)</p> <p>OK 243 (3 Stämme)</p> <p>OK 244 (3 Stämme)</p> <p>OK 245 (3 Stämme)</p> <p>OK 246 (3 Stämme)</p> <p>OK 247 (3 Stämme)</p> <p>OK 248 (3 Stämme)</p> <p>OK 249 (3 Stämme)</p> <p>OK 250 (3 Stämme)</p>
--	--



Kulturenfläschchen mit Bio-Label

## Biodiversität

Ein grosser Teil der ALP-Kulturen sind Rohmischkulturen (RMK), d.h. undefinierte Gemische von Laktobazillen- und Streptokokken-Stämmen und werden in der Schweiz v.a. als thermophile Starter seit etwa 35 Jahren für die Käsefabrikation eingesetzt. Durch die Untersuchung des Genmaterials wissen wir heute, dass die Anzahl der in den verschiedenen Rohmischkulturen enthaltenen Laktobazillen-Stämme gross ist. Diese Biodiversität erklärt die Stabilität und Robustheit des RMK-Kulturen-Systems und fördert die Vielfalt bei den Schweizer Käsen.



Kulturenentwicklung Konservierung



Käseproduktion

ALP entwickelt Kulturen in konservierter Form. Die in Zukunft in gefriergetrockneter Form angebotenen Kulturen werden länger haltbar sein. Bio-Qualität bleibt dabei ein wichtiges Thema.

