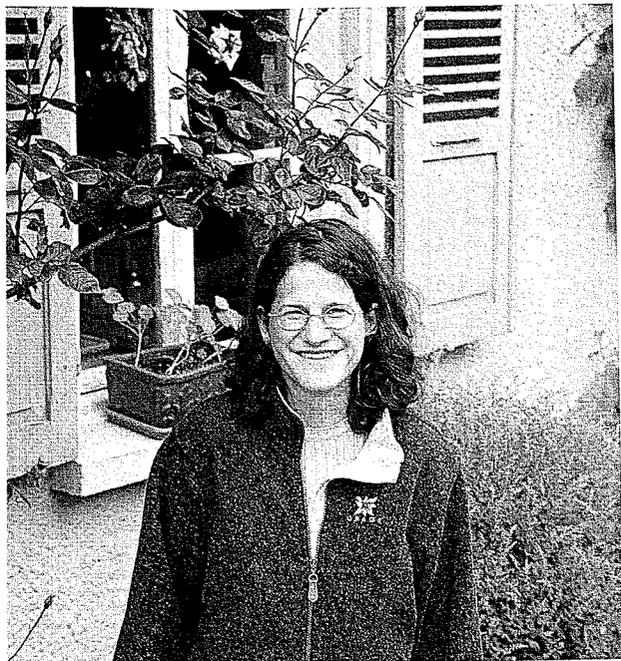


Marie-Therese Fröhlich-Wyder: Lebensmittelingenieurin mit Vorliebe für Käse

Andrea Leuenberger, Redaktion Agrarforschung, RAP, CH-1725 Posieux



Ihre ersten zehn Lebensjahre hat Marie-Therese Fröhlich in Paraguay verbracht, wo ihre Eltern im Rahmen der Entwicklungszusammenarbeit eine landwirtschaftliche Schule aufbauten und sich später als Hühnerfarmer selbständig machten. Schlechte wirtschaftliche Bedingungen und der Wunsch nach einer guten Schulausbildung für die Kinder brachten die Familie zurück in die Schweiz, wo Marie-Therese Fröhlich ihre ersten Begegnungen mit Käse hatte. Die nächsten zehn Jahre verbrachte sie vorwie-

gend in Brugg im Kanton Aargau. Weitere zehn Jahre widmete sie dem Studium als Lebensmittelingenieurin und der Dissertation an der ETH in Zürich.

In ihrer Doktorarbeit erforschte sie die Rolle der Hefen in der Reifung von geschmierten Käse.

Klebrige Probleme aus der Praxis führten zu interessanten Forschungsfragen

Als die Problematik der klebrigen Käseschmiere in der Schweiz verbreitet auftauchte, konnte Marie-Therese Fröhlich als Fachfrau an der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) zur Lösung beitragen. Genau solche Aufgaben faszinieren sie. Im Jahr 2000 ist das Problem an die FAM herangetragen worden. Die Schmiere von Käse wurde klebrig wie Honig. Als Leiterin des Projekts Traditionelle Technologien der Käsefabrikation und der Käsereifung hatten Marie-Therese Fröhlich und die restlichen «Klebrigen 5» des Forschungsteams nicht bloss die Aufgabe, herauszufinden, was diese Klebrigkeit verursachte, sondern auch entsprechende Lösungsvorschläge und Hilfsmittel anzubieten.

Die Bearbeitung des Käseschmiereproblems führte schliesslich zur Entwicklung von speziellen Oberflächenkulturen, welche die FAM den Käseereien nun anbieten kann. Die «Klebrigen 6» fanden nämlich heraus, dass wenn auf dem Käse ein leichter weisslicher Schimmelrasen wächst, die honigartige Konsistenz der Käseschmiere im Normalfall nicht auftaucht. Das Kellerklima sollte dabei nicht zu kalt und nicht zu feucht sein.

Zukünftige Herausforderungen

Forschungs- und Handlungsbedarf sieht Marie-Therese Fröhlich unter anderem in der Differenzierung von Schweizerkäse. Dabei geht es nicht nur um analytische Probleme, sondern auch um eine positive Charakterisierung des Käses. Wieso soll eine Kundin oder ein Kunde ausgerechnet den qualitativ hochstehenden Schweizerkäse kaufen und nicht das billigere Europäische Konkurrenz-Produkt?

Ein weiteres wichtiges Thema ist die Arbeit der FAM in der verstärkten Entwicklung von einzigartigen Milchsäurebakterien-Kulturen auch für die Herstellung von Frisch-, Weich- und Halbhartkäse. Bis anhin wurden mehrheitlich Kulturen für die Produktion von Hartkäse entwickelt. Ziel ist es, in Zukunft ausgewählte Milchsäurebakterien auch als Direktstarterkultur anzubieten.

Positive Einstellung zum Leben

Die Frage nach ihren Hobbies löst bei Marie-Therese Fröhlich eingehendere Betrachtungen über ihr Leben aus: Früher hat sie sehr gerne Bergwanderungen gemacht und sich draussen viel bewegt. Seit sie sich jedoch vor zwei Jahren das Knie verletzt hat, muss sie nun ihre Freizeit anders gestalten, vor allem ruhiger. Dank ihrer positiven Einstellung gelingt ihr dies sehr gut. So genießt sie den Garten ihres 3-Zimmer Einfamilienhauses, wo sie und ihr Mann mit Freude an der Bepflanzung herumexperimentieren. Sie trifft sich auch gerne mit Freunden und engagiert sich in der Kirche.

Publikationen von und mit Marie-Therese Fröhlich-Wyder in der Agrarforschung

- Neue Oberflächenkulturen für die Käsereifung, 9(03), 102-105, 2002
- Käsefabrikation und Exopolysaccharide, 9(06), 246-251, 2002
- Ketosäuren und Käsearoma, 10(1), 40-42, 2003
- Screening-Methode und Lipolyse: Übertragbarkeit auf Käse, 10(07), 252-257, 2003

Auskünfte: Marie-Therese Fröhlich-Wyder, E-Mail: marie-therese.froehlich@fam.admin.ch, Fax +41 (0)31 323 82 27, Tel. +41 (0) 31 323 82 23