

Rohmischkultur

Haldemann J., Sartori C., Arias E., Fehér N.

Agroscope, Liebefeld, Suisse; www.agroscope.ch

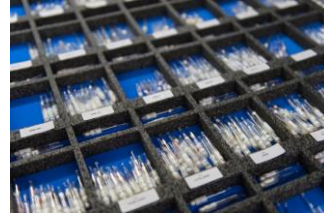
Stämme aus Molke und Käse isoliert seit 1901



Aufbewahrt bei -80 °C



oder in gefriergetrockneter Form



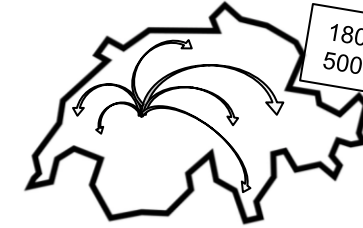
Gezüchtet, jede Woche



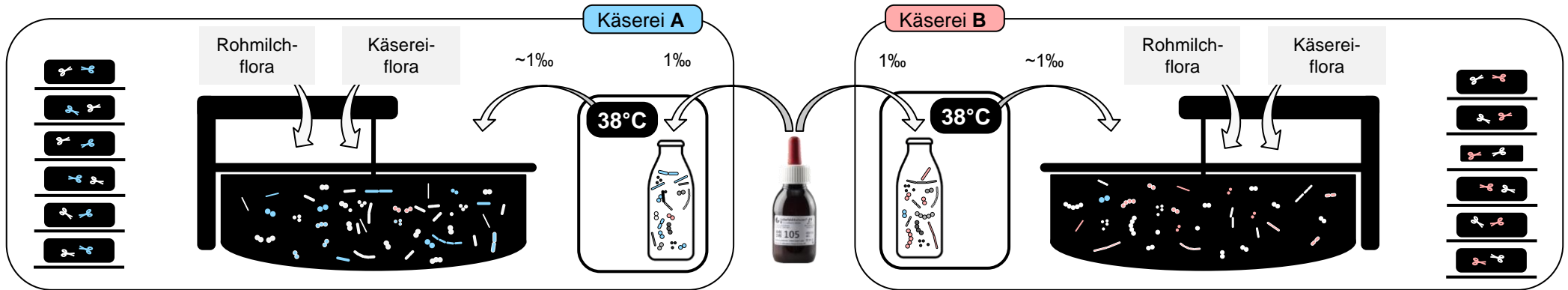
Abgefüllt in 80-ml-Flaschen



wird jede Woche frisch in die ganze Schweiz versendet.

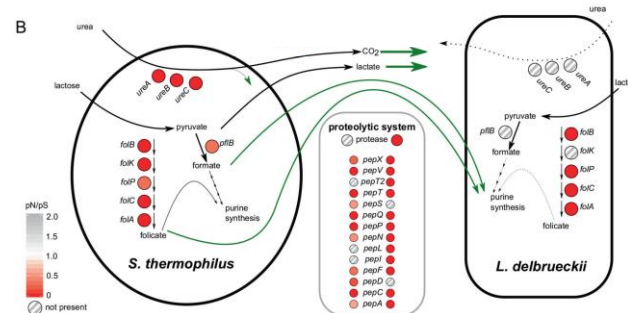


>20 verschiedene Kulturen



- Tragen stark zum vielfältigen Aroma des Käses bei.
- Obligatorisch für mehrere Schweizer AOP-Käsesorten.
- 1 Flasche reicht für die Herstellung von bis zu 8000 kg Käse

- >40 verschiedene und nicht definierte Stämme
- *Streptococcus thermophilus* und *Lactobacillus delbrueckii*
- Sind je nach Inkubationsbedingungen (Milch, Temperatur und Zeit) unterschiedlich ausgeprägt.
- Unterscheiden sich stark in ihrer Resistenz gegen Phagen.
- Die Bakterien und Phagen Interaktion unterscheidet sich von der üblichen „kill the winner“ Dynamik.



Publication

Somerville and al. 2022, Functional strain redundancy and persistent phage infection in Swiss hard cheese starter cultures *ISME J.* 2022

Take home message

Die Rohmischkulturen sind:

- ✓ Aus nicht definierten Bakterienstämmen zusammengesetzt.
- ✓ Isoliert aus Molke und Käse von guten Käsereien um 1970.
- ✓ Weisen verschiedene Phagenprofile auf.
- ✓ Trägt zur Besonderheit von Schweizer Käse bei.
- ✓ Sind ein Symbol für das einzigartige bakteriologische Erbe der Schweiz.