

Konferenz über Bergkäse in Slowenien

Von Barbara Hart (Barlactica und FACEnetwork),
 Monika Lüscher Bertocco (Grangeneuve),
 Stefan Truttmann (Fromarte) und
 Hans-Peter Bachmann (Agroscope)

In der beeindruckenden Berglandschaft Sloweniens fand Anfang Oktober 2022 der 12. Kongress von FACEnetwork statt. Obwohl das Thema «Bergkäse» gewählt wurde, wurden viele Dinge besprochen, die auch für die Käserinnen und Käser im Flachland von Interesse sind. In diesem Artikel werden einige Highlights vorgestellt.

Der Kongress bestand aus einem Symposium, Exkursionen und der Mitgliederversammlung von FACEnetwork (siehe Kasten). Die Ausflüge führten zu Käsereien im Triglav-Nationalpark, einem der ältesten Parks Europas und seit 2003 auf der Unesco-Liste der Biosphärenreservate. Dieses wunderschöne Naturschutzgebiet erstreckt sich über den gesamten Bereich des slowenischen Teils der Julischen Alpen mit Gipfeln über 2500 Metern und umfasst eine Fläche von 838 Quadratkilometer. Bohinj, im Herzen des Nationalparks Triglav, galt jahrhundertlang als Sennereizentrum. Auch heute ist die Berglandwirtschaft ein wichtiger Bestandteil der Identität. Die Bauern eines Dorfes oder einer Region kümmern sich abwechselnd um das Vieh auf den Sömmerungsweiden. Die Anzahl der Tage, die sie dafür aufwenden, hängt von der Anzahl der Tiere ab, die sie haben. So wird die Arbeit gerecht aufgeteilt. Für die Käseherstellung ernennen sie in der Regel gemeinsam einen Käser für die gesamte Saison. Der Bergkäse, der hergestellt wird, ist ein Rohmilch-Hartkäse und der Käsebruch wird auf eine Temperatur von 50 bis 55 °C erhitzt, oft in kupfernen Käsekessi über einem offenen Holzfeuer. Der Käse reift im Keller der Käserei und wird am Ende des Sommers zusammen mit dem Vieh ins Tal gebracht.

Promotion

Finanz- und Rechnungswesen: bei den Zahlen durchblicken.



«Ich benötige zum Kalkulieren frische Daten, die bis ins Detail stimmen.»

Wir halten die Zahlen für Sie in Ordnung – das lohnt sich: Denn das Rechnungswesen ist ein wichtiges Informations- und Führungsinstrument, für Ihren Betrieb so unverzichtbar wie Milch und Kulturen. Unsere kompletten treuhänderischen Dienstleistungen umfassen Monatsverarbeitungen, MWST-Abrechnungen, Quartals- und Jahresabschlüsse. Darüber hinaus begleiten wir Sie zu Gesprächen mit Banken und Behörden. Planen Sie eine neue Filiale? Kein Problem – wir binden diese gekonnt in Ihre Buchhaltung ein.

Vereinbaren Sie noch heute einen Termin mit uns. Wir freuen uns, Sie beraten zu dürfen.

Käser Treuhand AG, Bern
 Direktwahl 031 340 66 66
 www.kaeser-treuhand.ch

KÄSER TREUHAND 
 persönlich. kompetent. proaktiv.

Moderne Analysemethoden

Das Symposium behandelte eine Vielzahl historischer und zukünftiger Entwicklungen, wie zum Beispiel Weidemanagement, mikrobielle Kulturen, Herstellungsverfahren und Vermarktung. Der Vortrag von Hans-Peter Bachmann (Agroscope) und Monika Lüscher Bertocco (Grangeneuve) im Rahmen des neuen Kompetenzzentrums für Rohmilchprodukte über «Raclette du Valais AOP» konzentrierte sich auf die Anwendung moderner Analysemethoden (16S-RNA-Sequenzierung) zur Bestimmung der Anwesenheit und Aktivität von Mikroorganismen. Diese Methoden finden in der Käsewirtschaft zunehmend Anwendung und erlauben neue Zusammenhänge zu erkennen, warum Käsefehler entstehen und wie sie vermieden werden können.

Die modernen Analysemethoden erlauben auch einen Blick zurück in die Vergangenheit. So wurden verschiedene Käse untersucht aus einem alten Familienkeller, in dem jahrzehntelange Käse gelagert wurden. Der älteste Käse stammte sogar aus dem Jahr 1875. Die Untersuchung dieser Käse ermöglicht einen Einblick in die Entwicklung der wichtigsten Käsebakteri-



Exkursion zu Bergkäsereien.
Excursion dans des fromageries de montagne.

en in den letzten 150 Jahren. Es haben sich deutlich unterschiedliche Zeiträume abgezeichnet. Zu Beginn erfolgte die Säuerung der Milch spontan, worauf die hohe Zahl der Darmbakterien (Laktobazillen) hinweist. Später dominierten die mesophilen Milchsäurebakterien. Um die Qualität zu verbessern und die Sicherheit zu erhöhen, wurden die Brenntemperatur erhöht und die Säuerung beschleunigt. Dies führte dazu, dass thermophile Milchsäurebakterien im Käsemikrobiom zunahmten.

Spezifische Kulturen

Petra Mohar Lorbeg (Universität Ljubljana) erklärte, dass ihr Institut in Zusammenarbeit mit den Herstellern traditioneller slowenischer Käsesorten wie Tolminc und Mohant spezifische Kulturen entwickelt. Diese Kulturen enthalten die typischen Stämme, die traditionell in diesen Käsesorten vorkommen. In den international verfügbaren Kulturen sind diese Stämme nicht vorhanden. Die Verwendung der speziellen Kulturen verstärkt die Authentizität der Käse und leistet auch einen Beitrag zur Erhaltung der Artenvielfalt auf der Ebene der Mikroorganismen.

Weidemanagement

Eine interessante Perspektive lieferte der Historiker Žiga Zwitter (Universität von Ljubljana). Er sprach über Bewirtschaftungsmethoden für Bergwiesen und andere Grünlandflächen, die in der Vergangenheit dazu beitrugen, die Artenvielfalt (Kräuter, Insekten, Schmetterlinge, Vögel) in einem Gebiet zu erhalten. Der Trend zu mehr Düngung und höheren Erträgen führte auch in Slowenien zu einem deutlichen Verlust der Artenvielfalt. Es ist daher wichtig, ein Gleichgewicht zwischen wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Werten zu finden. Als Beispiele für Massnahmen nannte er eine begrenzte Düngung (eines Teils) der Wiesen, wechselnde Mähzeiten (Blütezeit/Saat) sowie die Kennzeichnung und der Schutz von Vogelnestern.

Geschützte Ursprungsbezeichnungen

Diego Rinallo (Emlyon Business School in Lyon) sprach über den «Aufstieg und Fall» der geschützten Ursprungsbezeichnung «Bitto», einem traditionellen Bergkäse aus den Bitto-Tälern in Norditalien. Im Jahr 1995 wurde Bitto die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP zuerkannt. Das Pflichtenheft ermöglichte industriellere Produktionsmethoden und eine Ausdehnung des Produktionsgebiets in tiefer gelegene Gebiete. Dies führte zu Unzufriedenheit bei den Erzeugern in den Bitto-Tälern. Deshalb wollten sie als «Rebellen» den Namen «Historic Bitto» für ihren Käse

2023 in der Schweiz

Die diesjährige Zusammenkunft des FACE-Netzwerkes wird vom 11. bis 13. Oktober 2023 in Grangeneuve durchgeführt. Der Anlass steht unter dem Motto «Roh-Cru-Raw» und richtet sich an Fachleute aus Praxis, Wissenschaft, Bildung, Verbänden und Ämtern, die sich für die Verarbeitung von Rohmilch interessieren. Das Programm ist mit einer wissenschaftlichen Konferenz, Besichtigungen und Workshops sehr vielseitig. Organisiert wird der Anlass gemeinsam von Fromarte, Grangeneuve und Agroscope im Rahmen des Kompetenzzentrums für Rohmilchprodukte. Es ist eine einzigartige Gelegenheit Kontakte zu knüpfen, Kollegen zu treffen, Neues zu erfahren und Erfahrungen auszutauschen. Die Informationen im Internet (<https://www.face-network.eu/meetings> oder <https://www.rohcru raw.ch>) werden laufend konkretisiert.



verwenden, aber diese Unterscheidung ist im Pflichtenheft nicht erlaubt. Der anhaltende Konflikt dauerte bis 2016. Mit Unterstützung von Slow Food benannten sie ihren Käse dann um in «Storico Ribelle» (Historischer Rebell) und gründeten ein neues Konsortium. Mit dieser Aktion erregten sie grosse Aufmerksamkeit in den Medien. Die Konsumentinnen und Konsumenten waren nun stärker motiviert, das Originalprodukt zu wählen und den richtigen Preis dafür zu zahlen. Dieser Vorfall zeigt auf, wie wichtig es ist, bei der Ausarbeitung der Vorschriften für eine geschützte Bezeichnung mit am Tisch zu sitzen.

Europäisches Käsebuffet

Ein unverzichtbarer Bestandteil eines FACEnetwork-Kongresses ist das Buffet mit handwerklich hergestellten Käsen und Molkereiprodukten. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bringen dafür Produkte mit, die in der Regel aus ihrem eigenen Betrieb stammen. Auch dieses Mal gab es eine beeindruckende und

begeisternde Vielfalt an Käsesorten von Kuh, Ziege, Schaf oder Büffel. Natürlich jede Menge Bergkäse, aber auch Weichkäse mit Weisseschimmel oder mit einer Schmierereifung, Blauschimmelkäse und Kräuterkäse. Auch verschiedene Molkereiprodukte (Joghurt, Hüttenkäse, Butter) konnten degustiert werden. Es ist stets ein unvergesslicher Höhepunkt, die enorme Vielfalt der handwerklich hergestellten Käse und Molkereiprodukten in Europa zu entdecken.

FACEnetwork

FACEnetwork, kurz für «Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers European network», ist der europäische Zusammenschluss von Organisationen für bäuerliche und handwerkliche Käse- und Molkereiproduzenten. FACEnetwork setzt sich für deren Interessen ein und ist darüber hinaus ein wichtiges Netzwerk für den Wissens- und Erfahrungsaustausch in den Bereichen Regulierung, Hygiene, Technologie und Marketing. Das FACEnetwork hat derzeit 19 Mitglieder aus 16 Ländern, die insgesamt etwa 4000 Hersteller vertreten. Zu den Mitgliedern des FACEnetwork gehören neben diesen Organisationen auch Schulen, Forschungsinstitute und Unternehmen. Aus der Schweiz ist Fromarte Mitglied und Grangeneuve und Agroscope sind unterstützende Mitglieder. Auf der Mitgliederversammlung in Slowenien wurde Frédéric Blanchard (Ziegenzüchter und Käser aus Frankreich) nach der Höchstdauer von drei Amtszeiten von Kerstin Jürss, einer handwerklichen Käserin aus Schweden, als Präsident abgelöst.



Archiv slowenischen Vereinigung der bäuerlichen und handwerklichen Produzenten

Buffet mit handwerklich hergestellten Käsen und Molkereiprodukten.
Buffet de fromages et de produits laitiers artisanaux.

Congrès sur les fromages de montagne en Slovénie

Le congrès FACEnetwork s'est tenu début octobre en Slovénie, dans un impressionnant cadre montagneux. Consacré aux fromages de montagne, il comprenait un symposium, des excursions et l'assemblée générale de FACEnetwork.

Le symposium a abordé un grand nombre de thèmes tels que la gestion des pâturages, les cultures microbiennes, les procédés de fabrication et la commercialisation. La présentation de Hans-Peter Bachmann (Agroscope) et Monika Lüscher Bertocco (Grangeneuve) s'est concentrée sur l'utilisation de méthodes d'analyse modernes pour déterminer la présence et l'activité des micro-organismes. Ces méthodes sont de plus en plus utilisées dans l'industrie fromagère et permettent entre autres de comprendre pourquoi les défauts du fromage apparaissent et comment les éviter.

Les méthodes d'analyse modernes permettent aussi de se replonger dans le passé. Des fromages entreposés dans une cave familiale depuis plusieurs décennies – le plus ancien datait même de 1875 – ont ainsi été examinés pour avoir une idée de l'évolution des principales bactéries fromagères depuis 150 ans. Au début, l'acidification du lait se faisait spontanément, ce qu'indique le nombre élevé de lactobacilles. Plus tard, les bactéries lactiques mésophiles ont pris le relais. Avec l'élévation de la température de cuisson et l'accélération de l'acidification pour améliorer la qualité et la sécurité, les bactéries lactiques thermophiles ont augmenté dans le microbiome du fromage.

Un élément incontournable d'un congrès FACEnetwork est le buffet de fromages et de produits laitiers artisanaux. Les participants apportent des produits qui proviennent généralement de leur propre exploitation. Cette fois encore, la variété était impressionnante.