



Success Story Swiss Food Research

Bergkäse in neuem Kleid

Mit dem «Heidi-Blütenkäse» ist der Schweizer Käsemarkt seit Sommer 2009 um eine Innovation reicher. Orangelgelbe Ringelblumen und blaue Kornblumen verwandeln die Schnittfläche eines Bergkäses (ein Bündner Halbhartkäse mit Kräutermantel) in eine blühende Bergwiese. Im Regal der Grossverteiler soll dieses attraktive und ungewohnte Erscheinungsbild den Blick auf sich ziehen und so das Interesse einer möglichst breiten Kundschaft wecken. Denn gerade im Grosshandel spielt das Aussehen von Käsen eine wichtige Rolle für deren Positionierung.

Diese neuartige Dekor-Technologie für Schnittflächen vorverpackter Käseportionen ist das Ergebnis eines von der KTI geförderten Projektes der Abteilung Food Science & Management (FSM) der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL) und verschiedenen Partnern aus Industrie und Forschung. Aus dem Bergmilchprojekt der SHL (2003-2007) entstanden diverse Strategien zur Wettbewerbsstärkung der Wertschöpfungskette von Bergmilch. So entstand auch die Idee, der meist blassgelben Schnittfläche von Bergkäse mit dekorativen, essbaren Elementen einen Hauch Bergwelt zu verleihen.

Von der Idee bis zur Umsetzung in ein marktreifes Produkt brauchte es fast zwei Jahre. Im Forscher- und Entwicklungsteam waren nebst der SHL weitere Departemente der Berner Fachhochschule (BFH) involviert. Die Hochschule der Künste Bern (HKB) begleitete gestalterische Fragen wie Dekorvarianten, Farbenzusammenspiel und zielgruppenorientiertes Design. Das Departement Technik und Informatik trug massgeblich zu den Untersuchungen zur Blütenhaftung bei.

Wirtschaftspartner mit Mut zum Neuen

Für die Produktumsetzung konnte mit der Firma Intercheese AG ein Spezialist im Bereich der Käseaffinage, -bearbeitung und -verpackung gewonnen werden, welche auch viel Wissen und Erfahrung über die Vermarktung von Berg- und Alpkäse in das Projekt einbrachte. Nicht zuletzt brauchte es seitens Intercheese AG auch eine gehörige Portion Mut, um auf ein neues Produkt

bzw. eine neue Technologie zu setzen und die entsprechenden Investitionen zu tätigen. Ein solcher Schritt bedeutet für ein kleines bis mittelgrosses Unternehmen ein besonderes Wagnis, zumal es für den Markterfolg eines neuen Produktes keine Garantie gibt.

Ein anderer wichtiger Projektpartner war die Sabia AG. Diese Maschinenbaufirma entwarf, konstruierte und baute eine komplett neue Verfahrenslinie, mit der die Käseschnittflächen industriell behandelt bzw. dekoriert werden können. Dank der hervorragenden Zusammenarbeit mit der Sabia AG konnten die im Labor der SHL entwickelten Verfahrensgrundlagen praktisch reibungslos in einen industrietauglichen Prozess umgesetzt werden.

Regerer Austausch mit künftigem Grossvermarkter

Ein wichtiger Schritt zum Erfolg war eine frühe und sehr enge Zusammenarbeit mit dem für den Käsebereich verantwortlichen Category Management des Migros-Genossenschaftsbundes (MGB). So wurden beispielsweise regelmässig verschiedenste Blütendekor-Bergkäse-Varianten durch ein Konsumentenpanel der Migros evaluiert, was sicherstellen sollte, ein möglichst Zielpublikum gerechtes Produkt zu kreieren. Das Endprodukt fand sein Zuhause schliesslich in der Migros Bergmilchproduktlinie «Heidi» und wurde so zum «Heidi-Blütenkäse».

Das Produkt wurde seitens MGB bei Markteinführung stark beworben. Sei es durch Degustationen in grossen Migros Filialen, Werbung in Printmedien und am Fernsehen, die

MGB scheute keine Bemühungen, um den «Heidi-Blütenkäse» bekannt und beliebt zu machen. Dies, zusammen mit dem überzeugenden Produkt, dürfte hauptsächlich für den grossen Erfolg verantwortlich sein. Immerhin wurde im ersten Verkaufsjahr bereits die vierfache ursprünglich prognostizierte Menge «Heidi-Blütenkäse» abgesetzt.



Der Heidi Blütenkäse, ein Blickfang auf jeder Käseplatte. (Quelle: MGB)

Aktivitäten an der SHL

Im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Untersuchungen an der SHL stand das Verständnis der Interaktionen zwischen Käseteig und Blüten sowie die Lebensmittelsicherheit. Ebenso war die Entwicklung und Optimierung der anzuwendenden Dekortechnologie ein elementarer Bestandteil des Projekts. Auf diese Weise konnte die Farbstabilität der naturbelassenen Blüten verbessert und deren Haftung an der Käseschnittfläche auch ohne Verwendung von Zusatzstoffen erreicht werden. Für die Beurteilung der Blütenfarbstabilität entwickelte die SHL eigens eine Messmethode basierend auf einem Flachbettscanner. Damit konnten die Zusammenhänge zwischen Käseeigenschaften (Zusammensetzung, Reifegrad), diversen Prozessparametern (Verpackungsarten) und möglichen Farbveränderungen der Blüten quantitativ erfasst werden. Teilweise wurde ein sehr rasches Verblassen der Blüten, als auch die Neigung gewisser Blüten zu dunkelbraunen Blattverfärbung beobachtet, besonders wenn diese Blüten mit Käse und Luft in Kontakt kamen. Diese Farbuntersuchungen brachten das Ausmass dieser Veränderungen in direkten Zusammenhang mit Käse- und Prozessparametern, so dass die Ergebnisse der Untersuchungen für die Produktumsetzung eine technologisch wichtige Grundlage darstellten.

Eine Nebengeschichte

Die zur Dekoration verwendeten Blüten stammen ausschliesslich aus dem Schweizer Berggebiet und werden unter Einhaltung der Bio-Richtlinien angebaut, von Hand gelesen und schonend verarbeitet. Die für den «Heidi-Blütenkäse» notwendigen Mengen an Blüten aus Schweizer Produktion zu beziehen, entpuppte sich anfänglich als Knackpunkt. Denn in der Schweiz waren Blüten zu Lebensmittelzwecken bis anhin eher ein Nischenprodukt, z.B. für Tees und Aufgüsse. Zudem sind verhältnismässig günstige Blüten in ausreichenden Mengen aus dem osteuropäischen Raum erhältlich. Die Sicherstellung der Versorgung mit Schweizer Bergblüten von hoher Qualität ist somit auch als ein Erfolg des Projektes zu werten und als ein zusätzlicher Nutzen für das Schweizer Berggebiet.

Weitere Informationen

Schweiz. Hochschule für Landwirtschaft SHL

Markus Vaihinger
Länggasse 85
CH-3052 Zollikofen
Tel: +41 31 910 22 09
E-Mail: markus.vaihinger@bfh.ch
URL: www.shl.bfh.ch

InterCheese AG

Peter Häfeli
Mülacher 6
CH-6024 Hildisrieden
Tel: +41 41 462 50 90
E-Mail: p.haefeli@intercheese.ch
URL: www.intercheese.ch

SABIA AG Verpackungsmaschinen

Gabriel Sabia
Obere Ey 1
CH-4657 Dulliken
Tel: +41 62 293 64 71
E-Mail: info@sabia.ch
URL: www.sabia.ch

Swiss Food Research

Hans-Peter Bachmann
Schwarzenburgstr. 161
CH-3097 Liebefeld
Tel: +41 78 836 84 44
E-Mail: hp.bachmann@foodresearch.ch
URL: www.foodresearch.ch