

26.03.2012 – 10:00 Uhr

Emmentaler Switzerland lanciert den Emmentaler AOC mit Gecko-Technologie

Bern (ots) -

Emmentaler Switzerland geht bei der Suche nach Qualitätsverbesserung ganz neue Wege. In enger Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt ALP wurde die Gecko-Technologie entwickelt: für noch harmonischere Milch. Und also noch besseren Käse.

Emmentaler Switzerland ist stets bemüht, die Qualität des vielfach ausgezeichneten Emmentaler AOC zu steigern. Auf Produktionsseite sind kaum mehr Verbesserungen möglich - wohl aber beim wichtigsten Rohstoff: der Milch. Seit vielen Jahren arbeitet Emmentaler Switzerland deshalb mit der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) zusammen, um Wege zu finden, die Qualität der Milch und damit des Käses zu verbessern. Und nun ist gelungen, wonach lange geforscht wurde: eine noch harmonischere Milch zu erhalten, um einen noch geschmackvolleren Käse zu produzieren.

Die Gecko-Technologie

Fliegen stellen für Kühe einen grossen Stressfaktor dar. Sie schwirren um deren Köpfe, weswegen die Kühe mit nervösen Abwehrbewegungen reagieren. Dies beeinträchtigt die Milch auf zwei Arten: Die zusätzliche Stressbelastung führt zu einer Verminderung der Milchqualität; zudem wird die Milch durch die Abwehrbewegungen im Euter stärker bewegt. Die Folge: Die Mikrostrukturen der Milch werden verändert. Genau hier besteht besonders bei lang gereiften Käsen wie dem Emmentaler AOC ein Potenzial zur Qualitätssteigerung. Deshalb wurde nach einem Weg gesucht, die Kühe von den lästigen Fliegen zu befreien. Die Lösung: die Gecko-Technologie.

Die Gecko-Technologie ist so einfach wie unkonventionell: Geckos, die sich von Insekten ernähren, werden auf den Kühen ausgesetzt. Sie fressen ca. 20 Fliegen pro Tag und sorgen deshalb für ein rasches Ende der Fliegenplage. Laut Hans-Peter Bachmann, Leiter des Forschungsbereichs Milchverarbeitung, sind die Ergebnisse der ersten Testreihe bemerkenswert: «Die Qualitätsunterschiede der Milch sind signifikant und keineswegs statistische Ausreisser. Umso erstaunlicher, als dies auf komplett natürlicher Basis erfolgt.» Weiter ergänzt Bachmann: «Das Resultat ist überzeugend: Der Gecko-Emmentaler ist dank der noch harmonischeren Milch noch feiner im Geschmack.»

Der Gecko-Emmentaler: Verhandlungen mit dem Detailhandel werden jetzt aufgenommen

Nach der erfolgreichen Testphase wird der Gecko-Emmentaler nun lanciert. Aktuell kann der Gecko-Emmentaler von Kunden aus der Schweiz im Online-Käse-Shop von Emmentaler Switzerland bezogen werden. Emmentaler Switzerland hofft allerdings auf eine baldige Produktlistung des Gecko-Emmentalers im Detailhandel im In- und Ausland. Die Verhandlungen mit dem Detailhandel werden in den kommenden Wochen aufgenommen.

Weltpremiere auf dem Bärenplatz

Wer sich persönlich vom Geschmack überzeugen will, kann dies nächsten Sonntag von 14 bis 16 Uhr auf dem Bärenplatz in Bern anlässlich der ersten Degustation überhaupt tun. «Mitten in der Schweiz, wie es sich für die Lancierung eines Emmentalers gehört», freut sich Stadelmann.

Weitere Fakten und einen spannenden Informationsfilm zur Käsetechnologie im Wandel mit Schwerpunkt Gecko-Technologie finden Sie auf www.emmentaler.ch

Bilder zur Gecko-Technologie finden Sie auf www.photopress.ch/image/aktuell/Maerz+12/Gecko-Emmentaler oder auf unserer Homepage unter www.emmentaler.ch, Rubrik Media, Medienmitteilungen.

Kontakt:

Emmentaler Switzerland
Christoph Stadelmann
Tel.: +41/31/388'42'45
E-Mail: c.stadelmann@emmentaler.ch
Internet: www.emmentaler.ch , www.facebook.com/emmentaler.aoc

Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP)
Hans-Peter Bachmann
Leiter Forschungsbereich Milchverarbeitung
Tel.: +41/31/323'84'91
E-Mail: hans-peter.bachmann@alp.admin.ch

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100000725/100715525> abgerufen werden.