

# Tradition und Qualität – dank technologischer Innovation?

**Ende der 1990er-Jahre ging im Zuge von politischen und strukturellen Bereinigungen eine Schliessungswelle kleinerer Käsereien und Molkereien durch die Schweiz. Gleichzeitig öffneten sich aber auch neue Märkte und Chancen. Viele Traditionsunternehmen und neue Akteure wussten dies zu nutzen, nicht zuletzt dank technischer Innovationen.**

Peter Jossi



Einige kleinere Traditionsunternehmen haben sich gehalten, weil sie sich klar fokussiert haben.

**T**rotz fortschreitender Konzentration der Branche fällt auf: Einige kleinere Traditionsunternehmen haben sich gehalten und sind sogar gewachsen, viele sind neu entstanden. Der Erfolg basiert meistens auf einer klaren Positionierung, sei es auf Bio-, Regio- oder weitere Labelproduktionen – immer in Verbindung mit einer klaren Qualitätsstrategie. Die viel zitierten Skaleneffekte wurden dabei nur denjenigen Betrieben zum Verhängnis, bei denen die Produktionskosten aus dem Lot gerieten. Oft waren dies klassische, mittelgrosse Betriebe, während sich Kleinbetriebe flexibel und anpassbar zeigten.

## Flexibilität und Prozesssteuerung

Eine oft wenig beachtete Rolle spielen technologische Innovationen, etwa bei der Prozesssteuerung. Dies ist keineswegs nur für Grossunternehmen wichtig, sondern oft sogar noch entscheidender für Gewerbetriebe und KMU. Die Vielfalt der Ansprüche und Sortimente erfordert es, kleine und mittlere Chargengrößen nach Bedarf herzustellen und dabei die zeitlichen und arbeitstechnischen Schritte gering zu halten. Die zeitgemässe Prozesssteuerung, welche die Sortimentsvielfalt

und Flexibilität praktikabel macht, hält den Arbeitsaufwand in Grenzen und ermöglicht so die unternehmerische Zukunft. Diese Entwicklung, die zum Beispiel auch den Boom der vielen Kleinstbrauereien ermöglichte, schafft auch neue Chancen für milchbasierte Branchen. Viele innovative Betriebe nutzen dies mit Erfolg.

Nur wenige Unternehmen der Schweizer Milchbranche können sich über Menge

## Qualitätsstrategie

Die Schweizer Milchbranche will sich gemäss einer LID-Meldung einer Qualitätsstrategie geben, um im Konkurrenzkampf mit dem Ausland besser bestehen zu können. Eine solche wird derzeit vom Vorstand der Branchenorganisation Milch (BOM) erarbeitet. Dabei sollen die Gesamtinteressen der Milchbranche im Fokus stehen, heisst es in einer Mitteilung. Die gute Schweizer Qualität und die starken Marken würden einen Mehrwert für Schweizer Milch rechtfertigen.

und Preis profilieren. Zukunftsfähig sind daher die Betriebe, die unverwechselbare Produkt- und Herkunftsgeschichten erzählen können. Ebenso bedeutend ist die integrierte Wertschöpfungskette mit schlanken Logistikabläufen sowie die Suche nach professionellen Vermarktungspartnern, ohne dabei in einseitige Abhängigkeiten zu geraten.

## Milch von Berg oder Tal

Die Erfüllung der Bio- und weiterer Labelanforderungen garantiert dabei längst nicht den Markterfolg. Natürliche Herstellmethoden und aussergewöhnliche Qualität sind ebenso wichtig wie Flexibilität für neue Sortimente. Lactosefreie Alternative entwickelten sich beispielsweise innert weniger Jahre zur Standarderwartung – selbst bei einer Kundschaft ohne entsprechende Ernährungsprobleme. Vermarktungsfähig im Detailhandel ist heute meist nur, wer die Rückverfolgbarkeit und branchenüblichen QM-Standards über die ganzen Verarbeitungs- und Vermarktungskette garantieren kann. Meistens braucht es die Überwachung durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle, um dies verlässlich dokumentieren zu können.

Käse aus Alpmilch ist besser oder zumindest markant anders als die aus «normaler Milch» hergestellten Sorten aus Talkäsereien. Den Nachweis und die Gründe dafür hat D. Wechsler, Agroscope Liebefeld Posieux (ALP), untersucht: «Gemäss neueren Studien von ALP variiert die Zusammensetzung des Milchfettes je nach Höhenlage der Betriebe. Je höher der Betrieb liegt, desto hochwertiger ist die Zusammensetzung des Milchfettes.» Als Hauptgrund für die höhenabhängige Variation der Zusammensetzung des Milchfettes wurde die veränderte botanische Zusammensetzung der Weiden entdeckt, wobei mit zunehmender Höhe die Artenvielfalt und der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren in den Pflanzen zunimmt.»

Dies hat nicht nur Auswirkungen auf den Geschmack der aus Berg- und Alpenmilch hergestellten Produkte. Es bestehen auch interessante ernährungsphysiologische Vorteile. Berg- und Alpenmilch weisen neben weiteren belegbaren Unterschieden deutlich erhöhte Gehalte an ein- und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf. Dass die Art und Weise, wie die Milch

erzeugt wird, grosse Auswirkungen auf die Qualität der Käsesorten und Molkereierzeugnisse hat, ist schon lange bekannt. Seit sich diese uralte Erfahrung mit modernster Analytik nachweisen lässt, ergeben sich neue Methoden der Qualitätssicherung.

#### **Eine Frage der Identität**

Auf dem Berner Bundesplatz wurde unlängst im Beisein von Bundesrat Schneider-Ammann das 900-Jahr-Jubiläum des beliebten Gruyère-Käses gefeiert. Diese Käsesorte ist heute im Rahmen einer AOP-Zertifizierung geregelt und geschützt. Eine weitere weltweit bekannte Traditionsorte ist der Appenzeller. Seit über 700 Jahren wird er im Appenzellerland hergestellt. Der Käse ist für die Region identitätsstiftend und eng mit ihr verbunden. Die Verantwortlichen haben sich hier für eine klassische Markenstrategie entschieden, auch um das berühmte «Geheimnis» besser zu schützen. Das führt immer wieder zu kritischen Voten: Der Herkunftsschutz sei zu wenig transparent geregelt. Ende Juli 2015 lieferte die Appenzeller-Sortenorganisation mit einer echten Innovation eine Ant-

wort auf diese Stimmen: «Es ist kein Geheimnis: Das Ursprungsgebiet von Appenzeller Käse ist strikt vorgegeben. Je stärker eine Marke ist, desto grösser ist die Gefahr, dass Imitate auf den Markt gebracht werden.»

Die Sortenorganisation räumt in der Mitteilung ein, dass die bisherige Situation unbefriedigend sei. In Zusammenarbeit mit der Forschungsanstalt Agroscope kann nun mit einer neuen Analysemethode ein gesicherter Herkunftsnachweis erbracht werden. Die Methode basiert auf spezifischen Milchsäurebakterien-Stämmen, mit deren Nachweis die Echtheit von Appenzeller Käse unabhängig von der Angebotsform (Laibware, Scheiben, Reibkäse, usw.) nachgewiesen werden. «Auf den Geschmack und die Qualität des Appenzeller Käses haben diese Milchsäurebakterien keinen Einfluss,» heisst es in der Meldung. Und natürlich – das Geheimnis bleibt auch gewahrt. ■

<http://www.qualitaetsstrategie.ch/de>  
<https://www.lid.ch/medien/agronews/detail/news/milchbranche-will-qualitaetsstrategie-erarbeiten/>

**Manchmal zählen die kleinen Dinge\***  
 \*Kennzeichnung mit Systemen von Bluhm

**BLUHM**  
 systeme

Bluhm Systeme GmbH · 5014 Gretzenbach · [www.bluhmsysteme.ch](http://www.bluhmsysteme.ch) · [info@bluhmsysteme.ch](mailto:info@bluhmsysteme.ch) · Tel.: +41(0)62/788 7090