



Pressemitteilung

Datum

27. Juli 2015

Appenzeller® Käse stärkt die Marke

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. Diese unbefriedigende Situation war ausschlaggebend für die Sortenorganisation, den Appenzeller® Käse besser zu schützen. So entwickelte Agroscope einen Herkunftsnnachweis, basierend auf Milchsäurebakterien. Dank diesem kann 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.

Beim Herstellungsprozess nehmen die Milchsäurebakterien einen wichtigen Platz ein. Agroscope hat in Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH einen Herkunftsnnachweis entwickelt, welcher es erlaubt, im Labor die Echtheit des Käses nachzuweisen. Dazu wurden im Zeitraum von fünf Jahren Bakterienstämme ausgewählt und in verschiedenen Verfahren geprüft. Appenzeller® Käse ist seit langem Spitzenreiter in Sachen Produkt-Rückverfolgbarkeit. Schon seit geraumer Zeit erhält jeder Käse mit der extra grossen Kaseinmarke seine eigene Geburtsurkunde. Darauf sind Produktionsdatum, Käserei- und Chargennummer sowie eine fortlaufende EU-Nummer erkennbar. Mit der Einführung der Kultur für den Herkunftsnnachweis wird der Schutz der Marke Appenzeller® Käse weiter ausgebaut.

Natürliche Milchsäurebakterien als Basis

Beim Herkunftsnnachweis handelt es sich um eine Kultur von Milchsäurebakterien und nicht um einen Zusatzstoff. Die Milchsäurebakterien stammen alle aus der Rohmilchflora und sind somit natürlicher Bestandteil des Appenzeller® Käses. Das Erbgut der Kultur ist jedoch einzigartig und eindeutige Gensequenzen lassen sich mit dem passenden analytischen Verfahren im Labor nachweisen - analog einem Vaterschaftstest. Dadurch können Fälschungen erkannt und gegen Trittbrettfahrer rechtliche Schritte eingeleitet werden.

Qualität aus Überzeugung

Eins ist gewiss: Die Produzenten von Appenzeller® Käse halten an Traditionen fest. Die Rezeptur der Herstellung bleibt gleich und die Pflege mit der geheimnisvollen Kräutersulz wird weiterhin ein gut gehütetes Geheimnis bleiben.



Auskünfte

Petra Lüdin, Projektleiterin

Agroscope, Institut für Lebensmittelwissenschaften ILM
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Bern

petra.luedin@agroscope.admin.ch

+41 (0)58 463 82 64

Alfred Ammann, Leiter Qualität

SO Appenzeller Käse GmbH

Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell

a.ammann@appenzeller.ch

+41 (0)71 788 30 40

Régis Nyffeler, Mediendienst

Corporate Communication Agroscope

Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Bern

regis.nyffeler@agroscope.admin.ch

+41 (0)58 462 55 72

www.agroscope.ch