

Im Labor sein Wissen verfeinern

Von *Christine Caron-Wickli*. Den gewerblichen Käsereien stehen eine Vielzahl von Analysemethoden zur Verfügung. Wer im Betrieb zusätzliche Untersuchungen durchführt, schult sein Fachwissen und wertet den Stellenwert seines Berufs auf.



Die Analysen im Käselabor erlauben es, das Produktionsverfahren zu durchleuchten und das eigene Wissen zu schulen.

Qualitativ einwandfreie Produkte auf den Markt bringen und gleichzeitig Kosten senken, wird heute angesichts des Marktes zum Leitmotiv der gewerblichen Käsereien. Man kann sich überlegen, mög-

lichst viele Laboruntersuchungen in der Käserei durchzuführen - nicht in erster Linie aus Kostengründen. Den Untersuchungen im käseereigenen Labor sind Grenzen gesetzt, die es zu erkennen gilt.

Know-how erweitern

In der Käserei Neuheim Alpnach-Dorf OW ist der Milchwissenschaftler und Privatmilchkäufer Oskar Flüeler zu Hause. In seinem gut ausgerüsteten Käselabor führt er «sehr viele» Untersuchungen für den eigenen Betrieb sowie bakteriologische Kontrolluntersuchungen für eine Teigwarenfabrik durch. Für die Laboreinrichtungen habe er rund 23 000 Franken investiert, bauliche Kosten nicht inbegriffen. Jeden Tag entnimmt er morgens und abends Proben von der eingelieferten Milch. Seine Milchlieferanten können auf Wunsch Milch mit Verdacht auf Hemmstoffe gratis untersuchen lassen. Die grösste Arbeit bei den Untersuchungen sei die Probenahme selbst und das Reinigen und Sterilisieren der Gläser Flüeler: «Es wäre schade, die Proben nach drei Tagen im Kühlraum ungenutzt wieder auszuleeren. Wir führen darin täglich eine der verschiedenen Käseproben aus. Damit leisten wir einen Beitrag zur Qualitätssicherung und erweitern gleichzeitig unser Know-how.»

Auch im Verlauf der Käseherstellung werden täglich Proben entnommen. «Analytische Erhebungen gehören zu jedem Fabrikationsprozess», ist Flüeler überzeugt. Er ist der Ansicht, dass in den Käsereien mehr als die minimal vorgeschriebenen Untersuchungen durchgeführt werden sollten. Die zahlreichen von der Forschungsanstalt Liebefeld entwickelten Untersuchungsmethoden für die gewerblichen Käsereien seien sehr praxisnah und verlangen keine spezielle Laboreinrichtung. «Konsequent angewendet leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Erhöhung der Fabrikationssicherheit», fügt Flüeler bei.

Trotz der vielen eigenen Untersuchungen lässt Flüeler jeden Monat vom MIBD eine betriebstechnische Kontrolle durchführen. Damit versucht er der eigenen Betriebsblindheit entgegenzuwirken. Keimzählbestimmungen führt er für verschiedene Keimarten wie Prop.-Bakterien, Staph. aureus oder coliforme Bakterien lediglich zur eigenen Betriebskontrolle aus. Eine klare Grenze des Mach-

baren zieht Flüeler im Bereich der von Amtes wegen geforderten Endproduktkontrollen für seine Käsespezialitäten. Diese Untersuchungen vertraut auch er einem akkreditierten Labor an.

Kosteneinsparung zweitrangig

«Möglichst viel selber untersuchen», lautet die Devise von Milchkäufer Yvan Aebly aus Bühl-Plaffien. Ab dem nächsten Jahr wird er die Dienste des MIBD-Freiburg nach einem von ihm ausgewählten Programm in Anspruch nehmen. Aebly sieht vor, Analyse und Beratung durch den MIBD auf dem strikten Minimum zu halten.

In seiner kürzlich um- und ausgebauten Käserei befindet sich ein eigens dafür bestimmter Laborraum. Die Kosten für die Laborausstattung schätzt er auf 20 000 bis 30 000 Franken. Aebly sieht «grosse Vorteile» darin, die Beurteilung der Milch- und Produktproben in bakteriologischer und chemischer Hinsicht selber durchzuführen. «Die Resultate stehen mir sofort zur Verfügung.» Er weist darauf, dass das Durchführen von Proben wichtig für den beruflichen Stellenwert sei. Der Käser sei durch seine Eigeninitiative nicht nur die ausführende

Person im Milchverwertungszyklus, sondern übernehme Verantwortung. Die Hinterfragung der Resultate und deren Umsetzung im Betrieb fördere zudem das Fachwissen. Die Kosteneinsparung berechnet er als zweitrangig.

Resultate müssen stimmen

Jeder gewerbliche Käsebetrieb muss in eigener Verantwortung den Nachweis erbringen können, dass die hergestellten Produkte hygienisch einwandfrei sind. Dazu müssen die Käser unter anderem ein eigenes Sicherheitskonzept ausarbeiten. Neben den vorgeschriebenen Laboruntersuchungen weitere Analysen selber durchzuführen, sei eine Frage der Verantwortlichkeit, gibt Peter Thürlimann, Verantwortlicher MIBD Schweiz, zu bedenken. Thürlimann: «Die Analysen und das Hygienekonzept müssen bezüglich Aussagekraft und Resultate stimmen.»