

Das schweizerische Forschungsinformationssystem



Projekt Information

- Projektanzeige-Menü**
- [Basisinformation](#)
 - [Kontaktpersonen](#)
 - [Projektinformation](#)
 - [Forschungsbereiche](#)
 - [Beteiligte Personen](#)
 - [Organisation](#)

[Zurück zur Projektübersicht](#)

Newsflash



Bundesamt für Bildung und Wissenschaft
 Office fédéral de l'éducation et de la science
 Ufficio federale dell'educazione e della scienza
 Ufficio federal da scolaziun e scienza

Projekt Titel (orig.) Qualität, Differenzierung und Authentizität von Schweizer Käse

Projekt Titel (engl.) Quality of cheese

Schlüsselwörter (Englisch)
 cheese, quality, technology, ripening, definition, differentiati defect, economical aspects

Startdatum 10.11.2003 **Enddatum** 31.12.2007

Kontaktpersonen Wechsler Daniel
Tel.Nr +41 31 323 89 00
E-mail daniel.wechsler@alp.admin.ch
Organisation Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
 Milch- und Fleischverarbeitung
Strasse Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort 3003 Bern-Liebefeld
Land Schweiz

[top](#)

Projektinformation	Deutsch	Englisch	Französisch	Italienisch	
Schlüsselwörter		X			
Kurzbeschreibung	X				
Projektziele	X				
Umsetzung und	X	X	X	X	
Neue Kenntniss	X				
Arbeitsvorgang/ Arbeiten	X				
Kunden/Bericht	X				
Publikationen	X	X	X	X	

[top](#)

Kurzbeschreibung (Deutsch)

Die Liberalisierung verändert den Käsemarkt und löst eine m des Kostendruckes aus. ALP will der Praxis Grundlagen für d liefern. Da im Vergleich mit dem Ausland in der Schweiz ein angestrebt wird, muss sich Schweizer Käse vor allem als Pre Hochpreissegment profilieren.

Bei einem Premium-Produkt ist ein hohes Qualitätsniveau Vc Anteil ungenügender Qualität soll möglichst klein gehalten w erfordert bei den periodisch auftretenden, kaum vorhersehba betriebsübergreifenden Qualitätsproblemen rasche Lösunger Forschung zu erarbeiten und von der Beratung umzusetzen : Für die Differenzierungsstrategie von Schweizer Käse will AL Zusammenarbeit mit den Organisationen Argumente entwick Schweizer Käse als Premium-Produkt im europäischen Markt Produkten nachhaltig unterscheiden und für die die Konsume Konsumenten bereit sind einen Mehrpreis zu bezahlen. ALP € Grundlagen, damit die Käsebranche auf das Einsetzen von Z verzichten kann.

Um der Gefahr entgegenzutreten, dass billige ausländische I Schweizer Käse verkauft werden, müssen Methoden entwick Echtheit nachzuweisen.

Produkte aus Randregionen, in der Schweiz betrifft dies v.a. ein grosses Potenzial der Differenzierung. Aus diesem Grund erfolgversprechende Technologien der Herstellung von Alpkä dokumentieren. Auch in Randregionen ist ALP ein gefragter F

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Projektziele (Deutsch)

1. Praxis setzt aktuelle wirtschaftlich relevante Empfehlungen
2. ALP erarbeitet in Zusammenarbeit mit den Organisationen Kriterien für eine Differenzierungsstrategie von CH-Käse.
3. Die Organisationen erreichen den schweizerischen Qualität Käse.
4. Die Organisationen wenden neue oder verbesserte besteh Qualitätsbestimmung an.
5. Erfolgsversprechende Technologien der Herstellung von A dokumentiert.
6. Für ausgewählte Schweizer Käse kann die Echtheit analyti werden.
7. Für ausgewählte Schweizer Käse ist der natürliche Gehalt Peptiden bekannt.
8. Die Forschungsergebnisse werden der Praxis, der Wissens breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Deutsch)

Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Englisch)

For more detailed information please contact the person in c project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Französisch)

Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Umsetzung und Anwendungen (Italienisch)

Per ulteriori informazioni vogliate contattare il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Neue Kenntnisse/Literatur (Deutsch)

Die umfangreiche Publikationsliste zu den Arbeiten im Bereich den Tätigkeitsberichten der FAM dokumentiert oder unter <http://www.alp.admin.ch> einsehbar

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Arbeitsvorgang/Stand der Arbeiten (Deutsch)

Qualität: Projekt braucht Flexibilität, damit sicher gestellt ist auftretenden Qualitätsproblemen rasch Lösungen erarbeitet Dies in Zusammenarbeit mit den Sortenorganisationen.

Differenzierung: Zusammenarbeit mit den Vertretern aus de

Authentizität: Dissertation zusammen mit BAG

Randregionen: Erfolgsversprechende Technologien der Herst werden im Rahmen des ProAlp- Projektes (Interreg IIIA) erf

Forschungsthemen, die nahe bei unseren Kernkompetenzen mithelfen, diese weiterzuentwickeln, werden im Rahmen vor koordiniert.

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Kunden/Berichterstattung (Deutsch) Käseproduzenten, milchwirtschaftliche Berater, Sortenorgani Käsehandel sowie Schulen, die eine milchwirtschaftliche Ausl Die praxisorientierte Vermittlung der Forschungsergebnisse (Käser-Diskussionsgruppen, Beratersitzungen, Vorführungen, Zusammenarbeiten (Industrie) und Publikationen in Fachzeit

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Deutsch) Für spezifische Informationen kontaktieren Sie bitte die ange

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Englisch) For more detailed information please contact the person in c project

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Französisch) Pour des informations supplémentaires veuillez contacter la

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Publikationen (Italienisch) Per ulteriori informazioni vogliate contattore il responsabile r

[top](#) | [zurück zur Projektinformation](#)

Forschungsbereiche

Fachbereiche	%	Disziplinen gemäss CERIF-Klassifikation
	100	T430 Lebensmitteltechnologie
Politikbereich / NABS	100	Landwirtschaftliche Produktivität und Technologie

[top](#)

Beteiligte Personen

Beteiligungsart	Kontaktperson, Wechsler Daniel
Tel.Nr	+41 31 323 89 00
E-mail	daniel.wechsler@alp.admin.ch
Organisation	Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft Milch- und Fleischverarbeitung
Strasse	Schwarzenburgstrasse 161
PLZ / Ort	3003 Bern-Liebefeld
Land	Schweiz

[top](#)

Forschungsorganisation	ALP	Agroscope Liebefeld-Posieux Eidgenössische Forschungsanstalt für Nutztiere und Milchwirtschaft
	Strasse	Rte de la Tioleyre 4
	PLZ / Ort	1725 Posieux
	Land	Schweiz
	E-mail	info@alp.admin.ch

Bereich 3 Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft

Projektnummer 3.2.1

Projekt-Status	Aktiv
Kosten bewilligt	(Betrag nicht veröffentlicht)
Letzte Mutation	14.03.2005

[top](#) | [zurück zur Projektliste](#)

Copyright + Disclaimer