

Fachjournal für Fleisch und Delikatessen
Journal spécialisé pour la viande et des produits fins
Rivista specializzata per la carne e il mangiarino

1 ■
Thema:
Automatisierung
Robotik

7 ■
News

9 ■
Agenda
Marktplatz

14 ■
MPV aktuell

15 ■
Partie française

18 ■
Parte italiana

Trend zu Automatisierung in Metzgereien

In der Schweizer Fleischbranche geschehen nur wenige Prozesse vom Schlachten bis zum Würsten vollautomatisch. Kontinuierliche Linien kommen seltener vor im Vergleich mit andern Branchen wie der Backwarenindustrie. Aber für einzelne Prozessschritte werden immer mehr programmierbare Maschinen angeboten. Welche Chancen und Risiken bietet die Automatik?

Die Lebensmittelindustrie ist im Gegensatz zum Handwerk gekennzeichnet durch kontinuierliche Prozesse mit einem hohen Automatisierungsgrad. In der Fleisch verarbeitenden Industrie, nach der Milchbranche die grösste der Schweiz, herrschen jedoch manuelle Arbeiten vor. Ein Grund: Die grössten Schweizer Fleischverarbeiter Bell und Micarna sind im Vergleich zum Ausland nur mittelgross. Grosse Fleischverarbeiter mit hohem Exportanteil in Deutschland und Dänemark dagegen besitzen bessere Voraussetzungen für eine starke Automatisierung.

Während sich in der Käse- und Backwarenbranche die handwerklichen Betriebe qualitativ stark von den industriellen abgrenzen, trifft dies in der Fleischbranche nicht zu und zeigt sich auch in der vor zwei Jahren erfolgten Fusion der Verbände der gewerblichen und industriellen Fleischverarbeiter. Das Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft ABZ Spiez lässt auch industrielle Produkte an seiner Qualitätsprämierung zu, im Gegensatz zur «Swiss Bakery Trophy» zum gewerblichen Bäckermeisterverband SBKV. Und die industriellen Metz-

gereien erlangen regelmässig zahlreiche Medaillen. Im 2006 befand sich rund ein Drittel Grossmetzgereien unter den Betrieben mit mehr als sechs Goldmedaillen.

Allerdings arbeiten auch die grössten Schweizer Metzgereien nur zum kleinen Teil mit kontinuierlichen und vollautomatischen Methoden, und Roboter kommen allenfalls vereinzelt vor beim Palettieren oder Schlachten. Auch Bündnerfleisch-Hersteller, die bis-

her Einzigen mit nennenswertem Export, automatisieren nur Teilschritte wie etwa das Einsalzen und Umschichten. Vollautomatische Schlachtlinien wie im Fleisch exportierenden Dänemark sind hierzulande nicht rentabel angesichts der relativ kleinen Betriebe. Schlachtroboter können bis 600 Schweine pro Stunde schlachten und grob zerlegen. Sie vermessen mit Laser die gesamte Körperoberfläche am Hängeband nach der Bürststation. Der Prozessor ermittelt die Schnittpfade und steuert das Messer. Für alle Arten von Arbeiten, vom Kneifen der Vorderzehen bis zum Öffnen von Bauchdecke und Brustbein, gibt es spezialisierte Roboter. Der Schlachthof von Danish Crown in Horsens



Vollautomatische Schneidmaschinen sind programmierbar für Scheibenanzahl, Fächerabstand, Portionenanzahl, Schnittstärke und einiges mehr.

scheid-rusal ag

Reuss-Strasse 14, 6038 Gisikon



Tel.: 041 450 33 22

Fax: 041 450 30 10

www.scheid-rusal.ch

Bonusal und Bonafirm
Rohwurstpräparate der Superlative!
Scheid der Rohwurstspezialist!

schlachtet rund 70000 Schweine pro Woche. Der grösste Schweizer Schweineschlachthof dagegen, Bell in Basel, erreicht «nur» 12500 Stück, knapp gefolgt von SBAG in St. Gallen mit 10000. Mengenmässig erzeugt Bell in Basel rund 1000 Tonnen Schlachtprodukte pro Woche.

Ziel: saubere Trennung

Stefan Schlüchter, Fleischkonsulent der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, macht die Erfahrung, dass «Automaten nicht ganz dieselbe Präzision erreichen wie Fleischfachleute von Hand (früher Metzger genannt), dafür eine bessere Uniformität (Qualitätskonstanz)». Aber beim Handwerk hängt die Qualität immer vom Individuum ab, dessen Tagesform und vom Zeitdruck. Die Fleischbranche ist die Einzige, die Handarbeits-Tempowettkämpfe

durchführt wie Meisterschaften im Ausbeinen. Dabei geht es gleichzeitig um Geschwindigkeit und Genauigkeit, aber nicht um Kreativität (Kreativ-Wettkämpfe gibt es in der Fleischbranche natürlich auch). Als Besonderheit der Fleischbranche kommt ebenfalls wegen fehlender Automatisierung beim Ausbeinen die Bezahlung im Akkord vor (pro Stück). Der motivierte Handwerker kann nebst dem Tempo zwei Ziele gleichzeitig erreichen: gute Fleischqualität und wenig Verluste. Das Ausbeinen ist ein schwieriger Trennprozess, da Muskeln und Knochen stark miteinander verbunden sind. Das Resultat soll eine saubere Trennung sein ohne Restfleisch am Knochen oder Zerfleddern der Fleischstücke. «Roboter putzen zwar den Knochen sauber», stellt Schlüchter fest, «aber sie machen mehr unnötige Schnitte im Fleisch als der Mensch.»

In der Tat erreicht der Facharbeiter eine bessere Trennschärfe bei gleichzeitiger Schonung der Fleischstücke. Umgekehrt muss man beim Robotereinsatz mehr Fleischreste am Knochen akzeptieren, um das Fleisch zu schonen. Bei den tiefen Rohmaterialpreisen im Ausland fallen diese Verluste weniger ins Gewicht als in der Schweiz. Patrick Wilhelm, Chef Division Marketing MICARNA SA, folgert daher: «Bei unserem teuren Rohmaterial lohnt sich qualifizierte Handarbeit.» Dies, obwohl auch die Personalkosten hierzulande hoch sind.

Am meisten automatisiert: Geflügel

Bei anderen Prozessen kommt in der Schweiz durchaus Robotik zum Einsatz, vor allem bei der Palettierung. In den kürzlich modernisierten Schlachthöfen der Schlacht-

Unter uns: Editorial von Guido Böhler, neuer foodaktuell-Chefredaktor



Ab dieser Ausgabe «foodaktuell Fachjournal für Fleisch und Delikatessen» darf ich die Redaktion des seit neunzig Jahren bestehenden «foodaktuell» ausüben. In der Folge des Namenswechsels (früher: «metzger+wurster») und des neuen Logos Anfang dieses Jahres gibt es damit auch Neuerungen im redaktionellen Konzept. Zusammenfassend gesagt, entsteht aus dem bisherigen Verbandsmagazin mit Fachteil ein Fachmagazin mit Verbandsteil. Der Fachteil, bestehend aus Hintergrundberichten und Nachrichten, wird umfangreicher, und parallel dazu steigt die Anzahl der Seiten. Neu kommt ein Kalender für Events, Messen, Kurse und Tagungen dazu sowie eine Marktplatzseite mit Produktneuheiten. Bereits heute sei verraten, dass fürs nächste Jahr auch eine grafische Modernisierung geplant ist.

Die meisten der bisherigen Rubriken bleiben bestehen, ebenso die Dreisprachigkeit. Der Themenmix richtet sich nach dem Anspruch «Fachjournal für Fleisch und Delikatessen», d.h. Fleisch und Delikatessen sind permanente Schwerpunkte. Hinzu kommen in lockerer Reihenfolge weitere wie Kochen, Partyservice, Investitionsgüter, Management und andere, denn alle Metzgerei- und Delikatessen-Betriebsbereiche sollen auf allen Ebenen angesprochen werden – von Entscheidungsträgern bis zu MitarbeiterInnen und Lernenden. Themenvorschläge von Lesern sind will-

kommen, ebenso wie Medienmitteilungen über Neuheiten und Jubiläen sowie Leserbriefe, nicht zu vergessen Stelleninserate, Werbeaufträge wie Inserate und Publireportagen.

foodaktuell im Internet

Wie Sie anhand des Tipps von www.foodaktuell.ch in jeder Ausgabe bemerken, besitzt «foodaktuell» ein Pendant im Internet. Diese Online-Fachzeitung mit täglich neuen Beiträgen wurde von mir vor vier Jahren gegründet und richtet sich auch an Bäckereien, Confiterien und Gastronomiebetriebe. In der Sparte «Fleisch und Delikatessen» erscheinen ausserdem die Beiträge der Printausgabe von «foodaktuell». Besuchen Sie regelmässig auch die Gastronomiesparte und die Rubrik Varia, wo Sie ebenfalls viele nützliche Beiträge finden. Der Vorteil von «foodaktuell»-Online: Die Beiträge bleiben im Archiv jederzeit und kostenlos zugänglich und können dank Suchmaschine mit Stichworten auch nach Jahren rasch wieder gefunden werden.

Wollen Sie das Wichtigste über ein bestimmtes Thema wie Barbecue oder Export mit wenigen Klicks zusammentragen, sind Sie mit dieser Suchfunktion bestens bedient (Archiv/Suche). Im ebenfalls von mir gegründeten Delikatessen-Einkaufsführer www.delikatessenschweiz.ch finden Sie jede Woche neue Fachbeiträge sowie ein Register mit Suchfunktion für den Einkauf von Delikatessen. Wenn Sie Ihre eigenen Spezialitäten darin eintragen möchten, um sie bei Ihren potenziellen Engros-Kunden bekannt zu machen, nehmen Sie bitte mit mir Kontakt auf.

Neue Redaktionsadresse

Zu guter Letzt etwas zu meiner Person und dem Standort der Redaktion: Neu befindet sich die «foodaktuell»-Redaktion an der Freystrasse in Zürich. Auch Telefon und E-Mailadresse sind neu (siehe unten). Ich bin wie viele Fachjournalisten ein Quereinsteiger in der Medienbranche, habe aber meine Wurzeln in der Lebensmittelbranche. Nach rund fünf Jahren Forschung an der ETH und zwanzig Jahren Tätigkeit in der Lebensmittelindustrie wechselte ich vor acht Jahren in den Fachjournalismus. Seither schrieb ich regelmässig für Lebensmittel- und Gastronomie-Fachzeitungen zu Themen über Fleisch, Delikatessen und Kochtechnik.

Sachverhalte analysieren und beschreiben war immer meine Leidenschaft, ebenso wie das Kochen. Die Fleischbranche war mein erster Kontakt als Student der Lebensmitteltechnologie: Ich absolvierte mein erstes Praktikum in einer Grossmetzgerei. Und viele Ostschweizer Metzgereien kennen mich als Auditor der Zertifizierungsfirma ProCert, der sie ins Regionalprogramm Culinarium aufnahm.

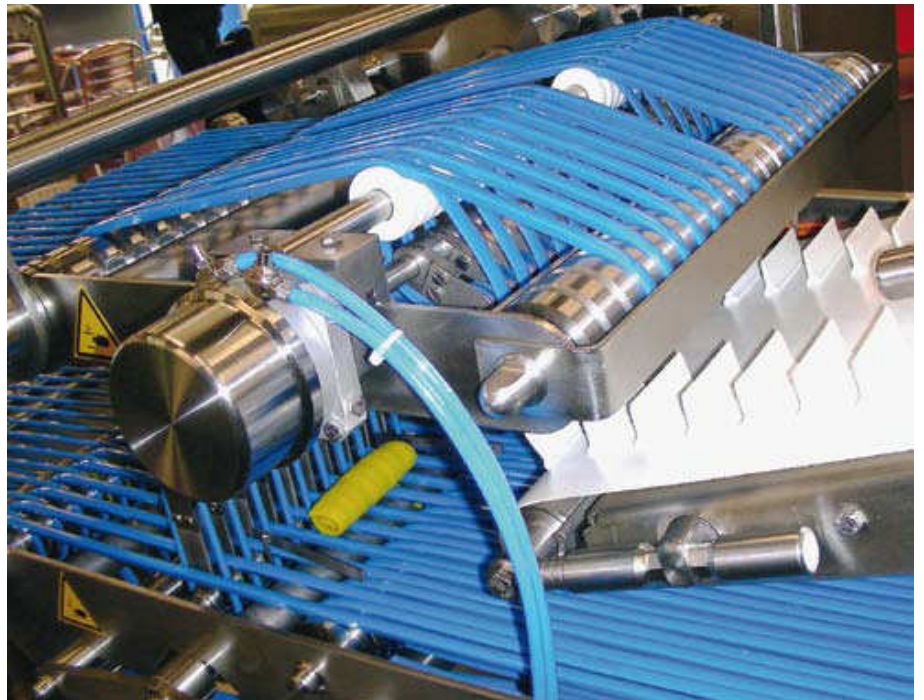
Im Gegensatz zum bisherigen «foodaktuell»-Redaktor Arthur Rossetti bin ich nicht Metzgermeister, sondern dipl. Lm. Ing ETH. Aber ein Redaktor muss nicht selbst Experte sein (und kann es auch nicht in allen Fachgebieten), sondern er muss wissen, wer die Experten sind, ihnen die richtigen Fragen stellen und die Informationen verständlich und spannend niederschreiben. Eine leseappetitive Berichterstattung ist mein Ziel, damit Sie als Leser das neue «foodaktuell» alle zwei Wochen gern zur Hand nehmen.

Guido Böhler
Chefredaktor «foodaktuell»
Fachjournalist BR, Dr. sc. techn.
Freystrasse 4, CH-8004 Zürich
Tel. 044 242 85 20, Fax 044 242 85 22
E-Mail: redaktion@foodaktuell.ch
www.foodaktuell.ch und www.mpv.ch

Diese Woche in www.foodaktuell.ch:

Gutes Geschäft mit Lamm?

Lammfleisch wird derzeit teuer bezahlt. Metzgereien verdienen mehr daran als früher. Aber für Biolämmer ist die Marktsituation nicht rosig. Und gestresste Lämmer auf der Alp haben das Schlachtgewicht nicht erreicht, wenn sie von der Alp zurückkehren, wo Bär oder Wolf vorkommen.



Eine Erfindung von René Senn, Geschäftsleiter der Firma Neumeyer: der Rollautomat Roll-it, geeignet für gerollte Scheiben oder zum Umwickeln von stangenförmigen Produkten. Bereits etabliert ist er für Sbrinz-Rollen.

betrieb St. Gallen AG wurden auch Verarbeitungsschritte modernisiert und in ihrem Schweineschlachtbetrieb in Bazenhaid sind sechs Roboter im Einsatz: Aufschlussautomat, Bauch-/Brustöffnungsautomat, Afterbohrer, Spaltautomat, Flomenziehautomat und Stempelautomat.

Den grössten Automatisierungsgrad mit kontinuierlichen Linien besitzen Geflügelschlachthöfe. Die Kapazitäten pro Stück sind auch in der Schweiz beeindruckend: Micarna schlachtete im Jahr 2007 in Courtepin 370 000 Stück Geflügel pro Woche, Bell erreichte 450 000 Stück (beide im Einschichtbetrieb). «Die Qualität ist besser und konstanter im Vergleich zu Handarbeit», sagt Bell-Sprecher Davide Elia. «Manuell könnte man die heutige Leistung nie erbringen.»

Kompromiss zugunsten der Qualität

Ein Betrieb mit optimierter Teilautomatisierung ist der vor acht Jahren neu erbaute Poulet-Schlachthof der «Ernst Kneuss Geflügel» in Mägenwil. Die kontinuierliche Schlachtanlage reicht vom lebenden Huhn bis zum Zerlegen und ist gemäss den modernen Hygieneanforderungen in eine schwarze (unreine) und eine weisse (reine) Zone unterteilt. An der Zonengrenze werden in einem separaten Raum die Innereien entfernt. «Die Anlage arbeitet dank guter Unterhaltsplanung fast störungsfrei», sagt CEO Daniel Kneuss. «Aber es gibt Zielkonflikte zwischen Automatisierungsgrad, Geschwindigkeit und Qualität. Beispiele: Zu schnelles Rupfen fördert Hautverletzungen und erzeugt in der Folge Flecken auf der Haut. Und bei zuviel mechanischem Druck büsst das Poulet Formstabilität ein und läuft in die Breite.» Daher werden kritische Schritte manuell ausgeführt wie etwa «Ernten» der Leber, Dressieren der

Schenkel und Abziehen der Haut. Die Maschine löst den Knochen nur an. Eine Voraussetzung für das automatische Schlachten ist die Kaliberkonstanz der Tiere: Grosse Schwankungen innerhalb einer Partie wirken sich negativ aus, da die Schneidpfade nicht individuell pro Tier geregelt sind. Die Anlage wird für eine Partie optimal eingestellt, und bei zu grossen oder zu kleinen Tieren entstehen Abweichungen.

Je näher ein Verarbeitungsschritt am Endprodukt liegt, desto weniger aufwändig und daher rentabler wird die Automatisierung auch für KMU. Der Grund ist die höhere Standardisierung der Zwischenprodukte. Der Schlachtkörper besteht aus vielen verwachsenen Teilen mit unterschiedlichen Eigenschaften. Aber nach dem Tranchieren der unregelmässigen Fleischstücke oder Abfüllen eines Bräts in Würsthälften haben Zwischenprodukte relativ konstante Kaliber und Formen. Auch einfache Automaten mit wenigen Regelkreisen können in der Folge weitere Bearbeitungen vornehmen. Und auch prozessorgesteuerte programmierbare kommen dann für KMU in Frage, so etwa Entfettungs- oder Abschwart-Automaten.

Trend zu automatisierten Produktionslinien

Am stärksten automatisiert sind produktnahe Prozesse wie das Verpacken, so etwa bei Micarna in Bazenhaid und Courtepin sowie bei Bell in Basel. Kontinuierliche Prozesse kommen vor allem beim Transport der schweren Tierhälften bzw. -viertel vor (hängend auf Geleisen). Die technologische Bearbeitung vom Ausbeinen bis zur Wurstbrätherstellung geschieht jedoch auch in Grossbetrieben selten kontinuierlich oder vollautomatisch. «Neunzig Prozent der Bearbeitung ist in der hiesigen Industrie Handarbeit», sagt Walter

IMPRESSUM

87. Jahrgang

Offizielles Organ des Metzgereipersonal-Verbandes der Schweiz
ISSN 16623703

Herausgeber:

Metzgereipersonal-Verband der Schweiz (MPV)
Geschäftsstelle MPV, Postfach, 8042 Zürich
Telefon 044 311 64 06, Fax 044 311 64 16
Postkonto 80-177958, E-Mail: mpv@mpv.ch, Internet: www.mpv.ch

Redaktion:

Chefredaktion: Dr. Guido Böhler
Redaktion: Arthur Rossetti, Hans Brunner
Freystrasse 4, CH-8004 Zürich, Tel. 044 242 85 20, Fax 044 242 85 22

Gesamtherstellung:

Stämpfli Publikationen AG, Wölflistrasse 1, 3001 Bern
Telefon 031 300 66 66, Fax 031 300 63 90

Anzeigenverkauf und Promotion:

publicitas Publimag
Publimag Publicitas Publimag AG, Postfach
Mürtschenstrasse 39, 8010 Zürich
Tel. 044 250 38 30, Fax 044 250 31 32
E-Mail: service.zh@publimag.ch,
Internet: www.publimag.ch

Anzeigeschluss:

Freitag der Vorwoche, 16 Uhr

Jahresabonnement:

Fr. 60.–, Ausland auf Anfrage

Erscheinungsweise:

alle 14 Tage, WEMF-beglaubigte Auflage 5120 Ex. (WEMF 07)

Die irgendwie geartete Verwertung von in diesem Titel abgedruckten Inseraten oder Teilen davon, insbesondere durch Einpeisung in einen Online-Dienst, durch dazu nicht autorisierte Dritte ist untersagt. Jeder Verstoß wird von der Verlagsgesellschaft nach Rücksprache mit dem Verlag gerichtlich verfolgt.



Die Zeitschrift «foodaktuell» wurde vom Verband SCHWEIZER PRESSE für das Jahr 2008 mit dem Gütesiegel «Q-Publikation» ausgezeichnet.



Neu von Tipper Tie Alpina ist die SwiStick-Aufhängelinie für das automatische Aufhängen der Würste auf Rauchstöcke. Die Bandschlaufen werden vom SwiStick direkt vom Bandschlaufenzubringer des Clippers übernommen.

Suhner, Inhaber der Metzgereitechnikfirma Suhner in Bremgarten. «Auch Rauch- und Kochanlagen arbeiten im Chargenverfahren mit Hordenwagen.» Ebenso Tumbler sind Chargenmaschinen. Durchlaufmaschinen kommen zwar vor für einzelne Bearbeitungsschritte wie etwa Injektoren für Pökellake, sie sind jedoch nicht mit automatischen Übergabestationen zu einer ganzen Linie verknüpft. Einzelmaschinen werden durchaus bis zur computergestützten Programmierbarkeit automatisiert, seien es Kutter, Kochanlagen oder Wurstfüller. «Der Trend geht auch in der Schweiz zu automatisierten Linien», stellt Suhner fest. Automatisierte Hightech-Maschinen waren an der Metzgereifachmesse Mefa im letzten November zu sehen. Beispiele: der kontinuierliche Tenderiser von Suhner oder die automatische Wurst-Aufhängelinie von Tipper Tie Alpina.

Text und Bilder: Guido Böhler

Können Roboter mehr als Automaten?

Die Automatisierung ist auf dem Vormarsch, vor allem in Hochlohnländern. Automaten arbeiten oft schneller und qualitätskonstanter als der Mensch, aber dieser ist flexibler. In der Praxis stösst die Automatisierung oft an Grenzen.

Roboter sind auch Automaten. Karl Ruhm, Dozent am Institut für Mess- und Regeltechnik der ETH Zürich, erklärt: «Automatik ist ein Konzept und Robotik eine instrumentelle Realisierung desselben.» Aber er räumt ein, dass es in der Praxis keine klare Abgrenzung der Begriffe gibt. Roboter sind Formen der Automatisierung, bei denen während des Betriebs keine menschlichen Eingriffe nötig sind, allerdings immer noch Kontrollen. Sie bewegen sich oft in allen drei Dimensionen; es gibt auch ein- oder zweidimensionale Versionen. Teilweise heben sie schwere Lasten wie bei Verpackungs- und Palettierfunktionen, aber sie können auch Grammgewichte schnell und präzise bewegen. Ein Beispiel ist das Verpacken von Pralinés mehrerer Sorten in Blister zu einer assortierten Verkaufseinheit.

Während Roboter als Vollautomaten gelten, gibt es auch Halbautomaten, die mehr menschliche Mitarbeit erfordern. Von einem Vollautomat spricht man, wenn mehrere Sollwerte gesteuert oder geregelt werden und auf Knopfdruck alle Vorgänge einer Prozesskette selbsttätig ablaufen: Ein Kaffee-Vollautomat mahlt auf Knopfdruck die Bohnen, dosiert die programmierte Menge Kaffee und Wasser, brüht mit programmierter Temperatur und Druck und wirft den Kaffeesatz selbsttätig aus. Beim Halbautomaten wird das Kaffeemehl von Hand aus der Mühle in den Siebträger transferiert, und nur die Wassertempe-

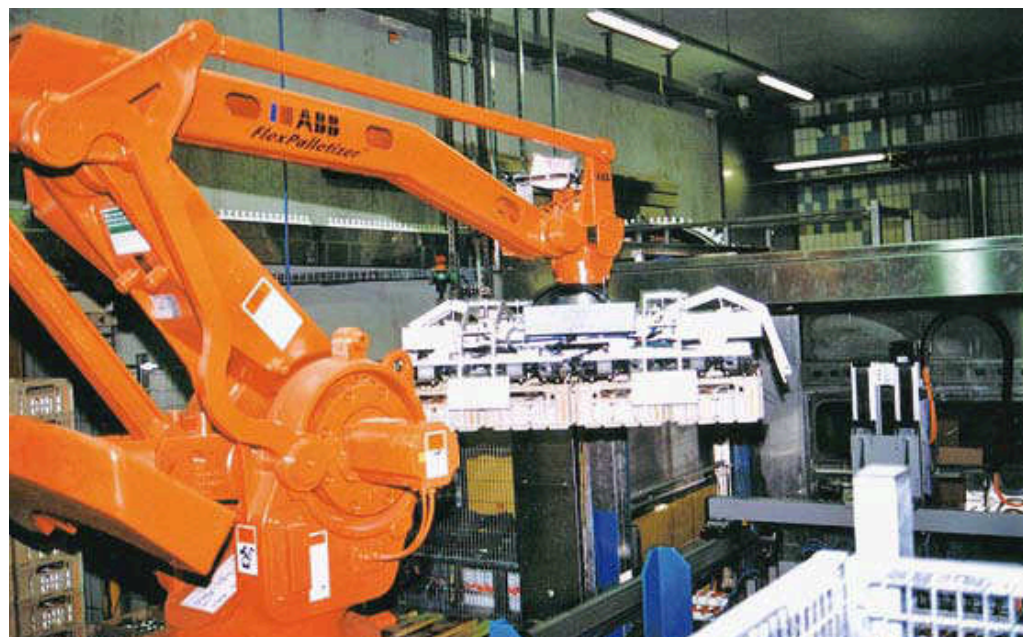
ratur und allenfalls die Wassermenge werden geregelt. Der Kaffeesatz wird von Hand entfernt. «Viele Vollautomaten wie Kaffeemaschinen oder Autowaschanlagen könnten durchaus als Roboter bezeichnet werden», so Ruhm. Die ETH forscht intensiv in Fachgebieten der Automatik und führt Institute für Automatik, Mess- und Regeltechnik und Robotik. Ausserdem gibt es seit 1956 eine Schweizerische Gesellschaft für Automatik SGA (www.sga-asspa.ch).

Lernfähige Automaten

Bei programmierbaren Vollautomaten kann man die Sollwerte und deren Verläufe

der einzelnen Schritte wählen. Ein Beispiel ist die vollautomatische Schneidmaschine des Metzgereilieferanten Bizerba, die Programmparameter enthält für Scheibenanzahl, Fächerabstand, Portionenanzahl, Portionenabstand, Schnittstärke, Ablegeform, Stapeln sowie Fächern mit variablem Fächerabstand. In der heutigen Zeit der Computerisierung sind fast alle Vollautomaten programmierbar. Eine Besonderheit sind lernfähige Automaten. Solche «intelligenten» Systeme sind fähig, für ihre Aktionen nicht nur aktuelle Messwerte zu nutzen, sondern auch frühere. So lernen sie aus «gespeicherten Erfahrungen» und machen weniger Fehler oder Umwege.

Automaten gelten als qualitätskonstant, Menschen dagegen als flexibel. Dies stimmt in der Praxis, aber daraus darf nicht gefolgert



Palettierroboter entlasten den Menschen auch ergonomisch, indem sie schwere Lasten bewegen.



Wurstsortierroboter der Firma IMT Robot AG in D-Fellbach.

werden, dass Maschinen zwangsläufig weniger flexibel arbeiten (weil sie Maschinen sind). Um höhere Anforderungen zu erfüllen, können die Konstrukteure durchaus mehr und genauere Sensoren, Regelkreise und Aktoren einbauen, was die Konstruktionen allerdings verteuert. Die Maschinenbaufirmen verfolgen eine Optimierung zwischen Kosten und Nutzen. So ist etwa ein Roboter, der Teigstränge zu Zöpfen flicht, nicht unkonstruierbar, aber unrentabel. Auch in der neuen vollautomatischen Brotfabrik Hicopain in Dagmersellen werden Zöpfe von Hand geflochten. Wären jedoch die Nachfrage nach

Zöpfen sowie die Personalkosten der FlechterInnen ein Vielfaches höher, kämen durchaus Flechtroboter auf den Markt.

Text und Bilder: Guido Böhler

Messtipp zu Automatik

Anuga FoodTec, 10. bis 13. März 2009, präsentiert die Sonderschau «Robotik-Pack-Line», initiiert von der Koelnmesse, der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft DLG und namhaften Technologiepartnern. www.anugafoodtec.de

Demnächst: «Käsetage Toggenburg» mit «Swiss Cheese Awards»

Zum dritten Mal finden die «Käsetage Toggenburg» statt. Im Rahmen der diesjährigen Veranstaltung wird die höchste Auszeichnung im Käseland Schweiz, der «Swiss Cheese Award» vergeben. Organisiert werden ein grosser Käsemarkt, verschiedene Workshops, Referate und ein vielseitiges Rahmenprogramm.

Das Obertoggenburger Dorf Unterwasser wird einmal mehr zum kulinarischen und unterhaltsamen Treffpunkt. Am stimmungsvollen Käsemarkt, welcher erstmals im Dorfzentrum stattfindet, bieten Hersteller aus verschiedensten Regionen mehrere hundert Käsesorten zur Degustation und zum Kauf an. Die Gäste haben die Gelegenheit, neue Sorten kennen zu lernen, verschiedene Spezialitäten zu probieren und einiges über deren Herstellung zu erfahren. Neben bekannten Sorten wie Le Gruyère, Emmentaler oder Appenzeller sind immer mehr regionale Spezialitäten wie beispielsweise der Krümmenswiler Blaukäse oder Bloderkäse aus dem Toggenburg zu entdecken.

Verleihung «Swiss Cheese Awards»

Alle zwei Jahre werden in der Schweiz die «Swiss Cheese Awards» vergeben. Dies ist die höchste Auszeichnung, die das Käseland

Schweiz verleiht und dient der Branche als Massstab für die Qualität der Schweizer Käse. Die Teilnahme steht allen Käseherstellern offen. Viele prämierte Produkte haben über die begehrte Auszeichnung den Weg zu den Konsumenten gefunden. Fromarte, der Verband der Schweizer Käsespezialisten, organisiert diesen Anlass mit mehreren zehntausend Gästen regelmässig. Nun wird er zum ersten Mal im Toggenburg durchgeführt.

Juroren aus aller Welt

Eine internationale Fachjury wird sich mit dem Aussehen, Geschmack und Teig von mehr als 450 Käsen auseinandersetzen. Zum Einsatz kommen Juroren aus der Schweiz, Frankreich, Deutschland, Italien, Österreich, USA und Kanada. Unter den besten aller 25 Kategorien wird im Anschluss daran der Titel «Swiss Champion» vergeben. Die Preisverleihung findet am Freitag, 12. September, im Rahmen des Toggenburger Galaabends in der Tennishalle Unterwasser statt. Der Anlass ist öffentlich. Anmeldungen werden via info@cheese-awards.ch entgegen genommen.

Attraktives Rahmenprogramm

Nebst dem nationalen Wettbewerb werden die «Käsetage Toggenburg» im üblichen

Rahmen durchgeführt. Bis am 30. Juni können sich gewerbliche Käseproduzenten aus dem In- und Ausland für die «Käsetage Toggenburg» anmelden. Die entsprechenden Formulare sind im Internet unter www.kaesetage.ch abrufbar. Die Ausstellung wird von einem vielseitigen Rahmenprogramm begleitet. Für die Erwachsenen finden interessante Referate und Workshops zum Thema Käse statt, Kinder vergnügen sich an der Kleintierschau. Für musikalische Unterhaltung ist ebenfalls gesorgt. Verschiedene Formationen spielen bis in die Nacht hinein zum Tanz auf.

Sonderschau mit Höhepunkten

Im Landwirtschaftszelt auf der Sternenswiese wird die Sonderschau «S'Buure im Toggenburg» präsentiert. Sie vermittelt den Besucherinnen und Besuchern das Natur- und Umweltbewusstsein der Toggenburger Bauern und gibt einen Einblick in die vielfältigen Aufgaben der Bauernfamilien auf dem Land. Es werden wertvolle einheimische Produkte vorgestellt, welche die Gäste für regionale Nahrungsmittel und Spezialitäten sensibilisieren sollen. Die Milchproduktion wird als eine der wichtigsten Betriebszweige im Toggenburg aufgezeigt. Als besonderer Höhepunkt können die Gäste am Samstagmorgen, 13. September, bei einem traditionellen Alpabzug dabei sein. Zudem findet am Sonntagnachmittag, 14. September, eine spannende «Buure-Olympiade» statt, bei der sich prominente Persönlichkeiten in verschiedenen Disziplinen messen.

Käsemarkt in Unterwasser im Obertoggenburg an den «Käsetagen».



Zum stimmungsvollen Anlass werden mehrere tausend Besucherinnen und Besucher im Toggenburg erwartet. Eingebettet in eine wunderbare Bergwelt, bietet die Ferienregion die ideale Umgebung für die Käsetage. Die Käseproduktion hat im Tal eine grosse Tradition und Bedeutung. Viele der besten Schweizer Käse werden hier produziert, wie zahlreiche Auszeichnungen beweisen.

(Text: Käsetage. Bild: foodaktuell)

Käsetage Toggenburg
11.–14. September 2008 in Unterwasser SG
www.kaesetage.ch