

Rohmilchkäse im Fokus

Die handwerklichen Käserinnen und Käser aus Europa (FACE-Network) treffen sich von 11. bis 13. Oktober 2023 zu ihrem Jahreskongress in Grangeneuve. In Workshops und wissenschaftlichen Konferenzen dreht sich alles um Rohmilchkäse.



Am zweiten Tag des Kongresses können die Teilnehmer Ateliers in Grangeneuve besuchen (beschränkte Platzzahl) und stellen selber z.B. Weichkäse oder Pasta-Filata her.

Zum ersten Mal findet der Jahreskongress der handwerklichen Käserinnen und Käser (FACE-Network) vom 11. bis 13. Oktober 2023 in der Schweiz statt. Die vom Kompetenzzentrum Rohmilchprodukte und der Käservereinigung Fromarte organisierte Veranstaltung bietet ein vielfältiges Programm rund um das Thema Rohmilch: Besuche von handwerklichen Käsereien, thematische Workshops, wissenschaftliche Vorträge und ein grosses Buffet mit europäischen Käsesorten. Es werden über 200 Teilnehmende - Käserinnen und Käser, Landwirte und Forschende - aus ganz Europa und der Schweiz erwartet, die während den drei Tagen Ideen austauschen und Erfahrungen vergleichen können. Der Kongress findet im landwirtschaftlichen Kompetenzzentrum Grangeneuve im freiburgischen Posieux statt.

Am FACE-Kongress sprechen Forscherinnen und Forscher aus dem In- und Ausland über Qualität und Sicherheit von Rohmilchkäse, die Nachhaltigkeit in der Käseproduktion, die gesundheitliche Wirkung von Rohmilchprodukten und die mikrobielle Diversität. So zeigt zum Beispiel Hans-Peter Bachmann von Agroscope auf, dass Sicherheit und Qualität von Rohmilchkäse zwei Seiten einer Medaille sind. Catherine Donnelly, emeritierte Professorin der University of Vermont, referiert über die «Beendigung des Krieges gegen handwerklich hergestellten Käse», Bio-Forscher Urs Niggli erklärt, welche Rolle eine nachhaltige Grünlandbewirtschaftung für die Ernährungssicherheit und die Erhaltung der natürlichen Ressourcen hat. Elisabeth Eugster von der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften (HAFL), stellt den Leitfaden für Nachhaltigkeit in handwerklichen Käsereien in der Schweiz vor. Betty van Esch von der Universität Utrecht in den Niederlanden spricht darüber, wie der Konsum von Rohmilch und Rohmilchkefir vor der Entwicklung allergischer Erkrankungen schützen kann. Und Céline Delbès vom landwirtschaftlichen Forschungszentrum INRAE in Frankreich referiert, wie Mikroorganismen über die gesamte Nahrungskette übertragen werden, vom Grünland bis zum Käse. Elena Bancalari von der Universität Parma wird einen neuen Ansatz für den Nachweis von Milchsäurebakterien aus Rohmilch vorstellen. Podiumsdiskussionen schliessen die Konferenztage ab. Die europäischen Kolleginnen und Kollegen freuen sich auf Diskussionen mit den Schweizer Käserinnen und Käsern. Die Teilnahme ist auch an einzelnen Tagen möglich. *pd/mos*

Programm und Anmeldung: www.rohcruraw.ch

«Milch in allen Formen»: Grangeneuve öffnet seine Türen

Am Wochenende vom 14. und 15. Oktober öffnet Grangeneuve im freiburgischen Posieux seine Türen für die breite Öffentlichkeit. Besucherinnen und Besucher können in Entdeckungswshops und Themenparcours die «Milch in allen Formen» kennen lernen. Es gibt einen Markt mit regionalen Spezialitäten, Degustations- und Verpflegungsmöglichkeiten. Zudem finden vor Ort die RegioSkills statt: bei dieser regionalen Ausscheidung werden die besten Milchtechnologinnen und Milchtechnologen des 3. Lehrjahres gekürt, die ihr Können an der nationalen Lernendenmeisterschaft SwissSkills unter Beweis stellen werden. Die Veranstalter rechnen mit bis zu 10 000 Besucherinnen und Besuchern.

Infos: www.grangeneuve2023.ch

