



Integration von Tradition und Technologie

Der traditionelle Käsehersteller Belton Cheese ist überaus erfolgreich, wenn es darum geht, Auszeichnungen zu erhalten und optimale Regalflächen in zahlreichen nationalen und internationalen Läden zu sichern. Analytische Technologie trägt dazu bei, die Qualität zu wahren und zu verbessern.

Gäbe es so etwas wie eine Liga für Käsehersteller, belegte Belton Cheese sicherlich einen der ersten Plätze. Der traditionelle Hersteller erhielt 2009 ansehnliche 109 Auszeichnungen, unter anderem die des Supreme Champion auf der Great Yorkshire Ausstellung sowie begehrte Preise auf der Nantwich International

Käsemesse.

Im Herzen des englischen Käselandes gelegen, dort wo die Hügel Shropshires in das fruchtbare Weideland der Cheshire Ebene münden, ist Belton Cheese der stolze Champion einer lokalen Käseerzeugungstradition, die bis zu römischen Zeiten zurückdatiert. Mit der Hauptniederlassung in einem soliden Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert und der in ehemaligen Landwirtschaftsgebäuden untergebrachten Produktion entspricht der erste Eindruck hundertprozentig dem Slogan des Unternehmens – „Auf dem Bauernhof von Hand hergestellt“.

Aus einem Gespräch mit dem technischen Leiter Kevin Henderson geht jedoch schon bald hervor, dass das Geschäft noch eine andere Seite hat. Der Käsehersteller nutzt ausgewählte Technologien, die sorgsam mit den traditionellen Herstellungsverfahren kombiniert werden. Zum technologischen Fortschritt gehört ein MilkoScan™ FT120 sowie ein FoodScan™ von FOSS. Beide Systeme wurden 2009 installiert und unterstützen seitdem das Labor dabei, die Tradition durch Untersuchungen der gelieferten Milch und der Endprodukte vor ihrer Auslieferung zu verbessern, bevor sie ihren führenden Platz im Supermarktregal einnehmen.

Von Cheshire zu Shropshire Blue

Die Instrumente finden Anwendung in der Produktion verschiedener Produkte, einschließlich krümeliger Käsesorten wie

Cheshire (der als ältester britische Käse gilt), Hartkäse-Klassiker wie Cheddar sowie einige Varianten mit Zusätzen wie Port Wine Derby.

Anfang der siebziger Jahre zählte Belton Cheese zu den ersten Farmhouse-Herstellern, die 20kg-Blöcke Cheshire herstellten, und auch heute ist der innovative Ansatz stärker denn je. Eine Ergänzung des Produktportfolios ist zurzeit ein Shropshire Blauschimmelkäse.

„Wir sind Traditionalisten. So stellen wir zum Beispiel Käse mit Zusätzen im Bottich her, um bessere Qualität zu erzielen. Wenn wir jedoch etwas Neues einführen können, das den Prozess unterstützt, wie beispielsweise eine neue Technologie, dann tun wir das“, sagt Henderson. „Oft müssen neue Hygienebestimmungen eingehalten werden. Wir werden ständig von unseren Kunden geprüft und bewertet und sind nach mehreren Qualitätsnormen akkreditiert, die für unsere Kunden Voraussetzung sind. Wir haben keine andere Wahl, als unseren Blick auf die Zukunft zu richten.“

Die Investition in analytische Lösungen ist ein gutes Beispiel dafür, wie sich zukunftsorientiertes Denken auszahlt.

FoodScan hat verschiedene traditionelle Analyseverfahren ersetzt und hat sich als wesentlich schneller, praktischer und ebenso zuverlässig erwiesen. So kann nun die Trockenmasse-Untersuchung, für die zuvor eine Probe vier Stunden lang in einem Ofen getrocknet werden musste, gleichzeitig mit anderen Parametern wie Fett und Protein in



BELTON CHEESE
Handmade on the farm



Technischer Leiter Kevin Henderson

„Wir nutzen das, was eine Routinekontrolle zu bieten hat, und vereinen es mit dem Know-how eines Käseherstellers.“

wenigen Minuten durchgeführt werden. Es sind keine Chemikalien mehr notwendig und dank der zuverlässigen Routineverfahren kann sich der QS-Manager nun auf wichtigere Aufgaben konzentrieren.

Die vom FoodScan ermittelten Ergebnisse werden mit Standardverfahren geprüft, um Ergebnisse zu korrelieren, und dann sogleich für die Produktion übernommen. „Das System war am gleichen Tag betriebsfähig. Es erfüllt seine Aufgabe, und der Service war ausgezeichnet“, sagt Henderson. „Wird ein Vorgang erleichtert, können Sie sich eingehender damit befassen.“

Die neu gewonnene Fähigkeit, gewisse Produktionsbereiche näher zu untersuchen, ist eine zeitgemäße Option, wenn man sich neuen Anforderungen zu stellen hat, wie dem anhaltenden Druck der britischen Behörden für Lebensmittelstandards, den Salzgehalt von Lebensmitteln zu reduzieren. Eine Änderung des Salzgehalts muss jedoch wohl überlegt sein. Salz ist ein wesentlicher Bestandteil bestimmter Käsesorten, der nicht nur dem Geschmack dient, sondern beispielsweise auch bakterienhemmend wirkt. Anhand regelmäßiger Untersuchungen mit FoodScan kann das Produktionspersonal den durchschnittlichen Salzgehalt überwachen, um die erforderlichen Anpassungen durchzuführen.

Frischmilch vor Ort

Die Qualität der Produkte beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der Milchlieferungen von 63 lokalen Milchhöfen, von denen 12 exklusiv für Bioprodukte bestimmt sind. Täglich wird Milch angeliefert, und Tanker mit dem Firmenlogo von Belton Cheese gehören zum normalen Straßenbild in dieser

Gegend. Milchbauern werden nach Fett- und Proteingehalt für die Käseproduktion bezahlt und sind angehalten, Milch von Rassen wie Shorthorn zu produzieren, die für die richtige Milchqualität zur Käseherstellung ausgezeichnet wurden.

Die Inhaltsstoffanalyse der Milch ist ein wichtiger Faktor, sowohl für eine faire Bezahlung als auch für die Kenntnis der Beschaffenheit des Rohmaterials. MilkoScan FT120 hat sich bei

der Beschleunigung der Tests und Verbesserung der Prozesskontrolle ausgezeichnet. Henderson erklärt, die Informationen habe es schon immer gegeben, nur war es viel schwieriger, an sie heranzukommen. Nun können relativ unerfahrene Anwender Tests durchführen, sodass das Produktionspersonal mehr Verantwortung trägt. Ebenso wie FoodScan setzt auch dieses System Ressourcen frei, die

Fortsetzung auf Seite 14



Nicht nur die Inhaltsstoffanalyse wird beschleunigt, mit MilkoScan™ kann nun auch Molke auf Proteingehalt und Permeat untersucht werden.

dann für steigende Anforderungen im Bereich der Qualitätssicherung genutzt werden können.

Aus ca. 85% der eingekauften Milch entsteht Molke. MilkoScan bietet die wertvolle neue Funktion, Molke schnell und leicht auf Molkenprotein und Permeat zu testen. Variationen können überwacht und bei Bedarf geändert werden. „Die Tür hat sich geöffnet, durch die wir die Zukunft des Prozesses sehen können“, sagt Henderson. „Die Zuverlässigkeit des Instruments ist ausgezeichnet. Es schließt den menschlichen Faktor aus, was bei den Tests wünschenswert ist.“

Verbesserung der Tradition

Noch vor wenigen Jahrzehnten verarbeiteten viele Landwirtschaftsbetriebe in dieser Gegend ihren Käse zu Cheshire Käse. In fast jeder Stadt befand sich eine Molkerei. „Nun gibt es keine mehr“, sagt Henderson.

Trotz des Rückgangs der Herstellerzahl ist der Erfolg von Belton Cheese der Nachweis dafür, dass Kunden ungeachtet der Wirtschaftslage bereit sind, für das, was Ihnen etwas wert ist, ein bisschen mehr zu bezahlen. Lokale Hersteller erhalten nach wie vor Auszeichnungen auf großen Ausstellungen, für Käse, der nur in kleinen Mengen hergestellt wird. Genau das ist der mit Goldmedaillen prämierte, menschliche Faktor, den Kevin Henderson unbedingt bewahren möchte.

„Uns geht es darum, die Tradition zu verbessern und die Herstellung von Hand fortzusetzen, dabei aber dank Verwendung der richtigen Werkzeuge eine konsistentere Qualität zu erzielen“, sagt er. „Wir nutzen also das, was eine Routinekontrolle zu bieten hat, und vereinen es mit dem Know-how eines Käseherstellers.“

von *Richard Mills (rim@foss.dk), FOSS*

Belton Cheese

Preisgekrönter Bauernkäse wird seit Jahrhunderten auf der Belton Farm hergestellt. Der Betrieb stellt viele verschiedene Sorten her, darunter die lokale Spezialität: Cheshire. Qualität ist oberstes Gebot bei der Erfüllung der Anforderungen eines anspruchsvollen Marktes, festgelegt von den Kunden aller führenden britischen Supermärkte wie auch Exportkunden in Kanada, den USA, Australien, Europa und andernorts.

Es werden nach wie vor traditionelle Verfahren angewandt, die bis zu 18 Stunden dauern können. Dies ist zwar zeitaufwändiger und arbeitsintensiver als andere Verfahrensweisen, führt aber zu viel besseren Ergebnissen und verhilft Belton Bauernkäse zu zahlreichen Auszeichnungen.

Weitere Informationen über die Verfahren finden Sie unter www.beltoncheese.co.uk