

## In Kürze

BURGISTEIN  
Neuer Kontrolleur  
gewählt

Die Lebensmittelkontrolleurin Daniela Graber-Vögeli hat nach nur einem Jahr ihre Anstellung bei der Gemeinde Burgistein per Ende 2006 gekündigt. Die komplette Übernahme der Lebensmittelkontrolle durch die kantonale Fachstelle, die durch die neu gültigen EU-Richtlinien bedingt ist, wird jedoch erst ab 2008 erfolgen. Für das Übergangsjahr 2007 wählte der Rat Michel Bühler aus Mühlethurnen als neuen Lebensmittelkontrolleur. *mgt*

GROSSAFFOLTERN  
Mitwirkung zur  
Ortsplanung

Der Gemeinderat Grossaffoltern ruft die Bevölkerung auf, sich im Rahmen des zweiten Mitwirkungsverfahrens zur Ortsplanungsrevision zu äussern. Die Akten liegen bis am 8. September in der Gemeindeverwaltung auf. Am 24. und am 30. August stehen Planer und Projektausschuss für Informationen zur Verfügung, jeweils von 19 bis 21 Uhr. *fs*

ITTIGEN  
Pick Pay geht,  
Denner kommt

Am 23. August schliesst die Pick-Pay-Filiale im Talgut-Zentrum in Ittigen. Nach einem Umbau öffnet das Geschäft am 31. August als Denner-Laden. Die Kundschaft profitiert an diesem Tag unter anderem von 10 Prozent Eröffnungsrabatt und einem Wettbewerb. Seit Denner im letzten November die Pick-Pay-Kette übernommen hat, werden pro Woche rund drei Filialen umgebaut. Total investiert Denner 36 Millionen Franken in die Umstellung. *ps*

ITTIGEN  
Gemeinderat will  
Stellen schaffen

Der Gemeinderat Ittigen prüft eine Erhöhung des Stellenetats in der Abteilung Soziales und bei den Abwarten. Dies, weil die Anforderungen an Sozialberatung, Kinder- und Jugendarbeit, AHV-Zweigstelle und Schulen kontinuierlich steigen. Das Geschäft wird für die Gemeindeversammlung vom 7. Dezember vorbereitet. *mgt*

KALLNACH  
Krosenrain  
wird umgestaltet

Ab heute Mittwoch wird auf der Kantonsstrasse Kallnach gebaut. Die Einmündung des Krosenrains wird umgestaltet, und eine neue Fussgängerschutzinsel wird erstellt. Die Arbeiten sollen am 15. September beendet sein. *mgt*

KIRCHDORF  
Lateinamerika  
für einen Abend

Ein lateinamerikanisches Apéro ab 19.30 Uhr und anschliessend der argentinische Film «Historias Minimas» ab 21 Uhr: So sieht das Programm des 9. Film-Openairs in Kirchdorf von Samstag, 19. August, aus. Der Anlass findet auf dem Schulhausplatz statt, bei schlechtem Wetter in der Turnhalle. *mgt*

## LIEBEFELD

Erster «Vaterschaftstest»  
für Schweizer Käsesorten

Auf der ganzen Welt ist Emmentaler zu haben. Oft wird er als echter Schweizer Käse angepriesen. Forscher im Liebefeld haben ein Verfahren entwickelt, um «Deklarationskriminalität» zu verunmöglichen.

Ein Schweizer Käser erspähte in einem Shop in den USA einen verpackten Emmentaler, der ihm suspekt vorkam. Das Produkt hatte kaum Löcher und keine Rinde. Deklariert war er mit «Imported Switzerland Emmentaler». Der Käser kaufte das Corpus Delicti und liess es prüfen. Durchgeführt wurde dieser Echtheitstest bei der Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), einer Forschungsanstalt des Bundes (siehe Kasten). Hier haben die Forscher einen Test entwickelt – quasi «einen Vaterschaftstest für traditionelle Schweizer Käsesorten», sagt Daniel Wechsler, der sich bei ALP um die Käsequalität kümmert.

## Bakterien ohne Export

So atypisch der US-Emmentaler auch aussah: Er stammt tatsächlich aus der Schweiz. Denn beim Echtheitstest stimmten die Streifenmuster überein. Das heisst: Die gefundenen Bakterien stammen ursprünglich von ALP. Mit Hilfe von molekularbiologischen Methoden werden die Bakterien nachgewiesen, die bei der Herstellung von Käse als Kultur eingesetzt wurden.

Die Kulturen der meisten Schweizer Käsesorten werden von ALP im Liebefeld produziert. Über 100 000 Fläschchen sind es im Jahr. Die 40 verschiedenen ALP-Bakterien werden ausschliesslich an die ungefähr 1000 inländischen Käsereien geliefert – ein Export findet nicht statt.

## Wie echt sind die «Plättli»?

Der «Vaterschaftstest» für Schweizer Käse wird in naher Zukunft weiter an Bedeutung gewinnen. Ab 2007 werden die Grenzen für den Käsehandel mit der EU weiter geöffnet. «Der Herkunftsnachweis soll verhindern,



Bilder: Walter Pfäffli

In diesen Fläschchen verschickt die ALP ihre Käsebakterien. «Drei Tropfen pro 1000 Liter Milch genügen», sagt Daniel Wechsler.



Mit detailreichen Etiketten versuchen die Schweizer Hersteller, ihren Käse fälschungssicherer zu machen.

dass beispielsweise billiger Industrie-Emmentaler aus dem Allgäu als «Schweizer Emmentaler» in den Verkaufsregalen landet», sagt Lebensmittelingenieur Wechsler. Gefragt ist der Nachweis auch bei vorverpackten Käsen, wie den «Portionen-Plättli» oder Tête-de-Moine-Rosetten. Auch beim Reibkäse kommt der Liebefelder Echtheitsnachweis zum Einsatz.

«Stellen die Schweizer Sortenorganisationen eine Fälschung fest, können sie rechtlich gegen die Hersteller vorgehen», sagt Wechsler. Er vergleicht das Vorgehen mit dem Fälschen von Rolex-Uhren oder von Adidas-Kleidern.

## Fälschungssicher

Nicht nur für die Schweizer Käseproduzenten, sondern auch für den Gourmet sei es von Interesse, wenn der Käse klar deklariert sei. So darf Schweizer Emmentaler nicht aus Silomilch hergestellt werden. Der Vorteil: Silofreie Milch kann ohne Zusatzstoffe wie Nitrate verarbeitet werden.

Der Echtheitsbeweis wird aber nicht nur durch den neuen Test von der Agroscope verbessert. Auch optisch machen die Schweizer Käsehersteller ihre Produkte immer fälschungssicherer. So entwickeln sie komplexe Gravuren für die Käserinde oder kreieren spezielle Etiketten, wie bei dem links abgebildeten Emmentaler.

## Billiger und schneller

Schon vor dem Käse-«Vaterschaftstest» haben Forscher Herkunftstests gemacht. Doch diese waren viel aufwändiger und langsamer. So mussten sie beim so genannten chemometrischen Test beim Emmentaler 15 verschiedene Analysen durchführen, um gesicherte Angaben machen zu können. Eine einzige Probe kostete mehr als 1000 Franken. Ein molekularbiologischer Liebefelder «Vaterschaftstest» kostet hingegen bloss um die 200 Franken und kann innert drei bis vier Tagen geliefert werden.

KATHARINA MERKLE  
• www.alp.admin.ch

## GELANDET



## Marcel Jordi

Der 20-jährige Zimmermann aus Schwadernau hat kürzlich die Prüfung zum Helikopter-Privatpiloten bestanden. Diese Zeitung sprach mit ihm eine halbe Stunde nach dem Prüfungsflug.

Er will  
Profipilot  
werden

Herr Jordi, ich stelle mir so eine Pilotenprüfung ähnlich vor wie die Autoprüfung: Der Experte hat dieselbe Apparatur vor sich wie der Schüler.

Marcel Jordi: Das ist tatsächlich so. Notfalls kann der Experte oder der Fluglehrer eingreifen. Im Gegensatz zur Autoprüfung muss man aber mindestens zehn Stunden alleine geflogen sein, bevor man an die Prüfung darf. Insgesamt braucht es vierzig Flugstunden Erfahrung.

## Wie verläuft eine solche Prüfung?

Zuerst wurde ich 2 Stunden auf Theorie geprüft. Dabei ging es vor allem um Flugvorbereitungen. Der Flug selber dauerte 1 1/2 Stunden. Er führte ins Gebiet rund um Freiburg. Die Prüfung bestand aus Navigationsflügen – ich musste zwei Dörfer finden – und Manöver – da musste ich eine Acht fliegen. Immer wieder landet und startet man, zeigt Notlandungen, umfliegt Hindernisse. Und der Experte stellt Fragen während des Fluges, etwa zur Apparatur.

## Wie lange haben Sie sich für diese Prüfung vorbereitet?

Etwa ein Jahr lang. In dieser Zeit musste ich Fluglehrerfahrung sammeln und diverse theoretische Prüfungen ablegen.

## Eine solche Ausbildung ist bestimmt nicht gerade billig.

Für die Privatpilotenlizenz, wie ich sie jetzt habe, bezahlt man 30 000 Franken. Ich könnte mich noch zum Berufspiloten weiterbilden lassen. Das würde mich noch einmal bis zu 50 000 Franken kosten.

## Was macht denn den Unterschied zwischen einem Privat- und einem Berufspiloten aus?

Als Privatpilot darf ich zwar Passagiere mitnehmen, darf dies aber nicht kommerziell betreiben. Das heisst, ich darf nichts daran verdienen.

## Würde es Sie reizen, jetzt noch die Berufspilotenausbildung zu absolvieren?

Ja, das will ich machen. Nur als Hobby kann ich mir das Helikopterfliegen nicht leisten. Zuerst muss ich aber wieder Geld verdienen, damit ich diese Ausbildung finanzieren kann.

SANDRA RUTSCHI

In der Sommerrubrik «Gelandet» treffen wir Menschen im Flughafen Bern-Belp.

## So gut wie Functional Food?

Der Berner Oberländer  
Hobelkäse kann vielleicht  
Blutdruckpatienten helfen. ALP erforscht zurzeit  
die genaue Wirkung.

Die Forscher der Agroscope im Liebefeld ALP reagieren auf Markttrends. Unter die Lupe genommen haben sie jüngst blutdrucksenkende Milchprodukte wie Evolus von Emmi und Mivolus von der Migros. Diese kommerziellen Erzeugnisse enthalten Peptide und können den Kunden und Kundinnen daher als gesundheitsfördernde Lebensmittel (Functional Food) angepriesen werden.

«Wir vermuten: Solche Qualitäten hat unser Käse auch», sagt ALP-Lebensmittelingenieur Daniel Wechsler. Denn auch das Naturprodukt Milch hat Eigen-

schaften wie ein Functional Food. Und tatsächlich fanden die Forscher heraus: Schweizer Käsesorten können mit den trendigen Produkten mithalten. Die Hitparade führt der Berner Oberländer Hobelkäse an. In 15 Gramm dieses Käses fanden sie die gleiche Dosis an blutdrucksenkenden Peptiden wie in einer Portion Evolus oder Mivolus.

## «Kein Heilversprechen»

«Ein regelmässiger Konsum des Oberländer Hobelkäses kann den Blutdruck vermutlich günstig beeinflussen», sagt Daniel Wechsler. Dies sei allerdings kein Heilversprechen für Blutdruckpatienten. Weitere Studien sollen bis Ende Jahr genauere Resultate liefern. Die Forschungsergebnisse werden dann in internationalen Fachzeitschriften publiziert. *KLE*



Unten der Oberländer Hobelkäse, oben die Industrieprodukte.

ALP

Rund um Milch  
und Fleisch

Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) entstand 2004 aus der Zusammenlegung der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux und jener für Milchwirtschaft im Liebefeld. Im Zentrum steht die Forschung rund um Milch- und Fleischprodukte, und zwar vom Futtermittel über die Produktion und Verarbeitung bis zum Lebensmittel. «Wir wollen, dass die Konsumenten Vertrauen haben in Milch- und Fleischprodukte aus der Schweiz», sagt ALP-Vertreter Daniel Wechsler. *kle*