



## Abstract Bachelor Thesis

Jahr:

2020

Name / Vorname:

Galli Patrick

Titel:

Entwicklung eines neuartigen Pflegeverfahrens von Schmierkäse.  
Vereinfachung der Schmierkäsereifung mithilfe von Design Thinking

Zusammenfassung:

Bei der Herstellung von traditionellem Schmierkäse wird durch regelmässiges Pflegen der Oberfläche mit einer Salzlösung und einer Bürste das Wachstum einer komplexen Flora aus Hefen und Bakterien gefördert. Diese sind bei der mehrwöchigen Reifung für die schmierkäsetypischen Aromen sowie für die charakteristische orangefarbene Aussenschicht der Käse verantwortlich. Diese Pflege ist, sofern sie ohne Hilfe von Schmierrobotern durchgeführt wird, sehr arbeits- und zeitintensiv. Im Rahmen dieser Arbeit wurde versucht, mithilfe der Design Thinking Methode eine Idee zu entwickeln, wie die Schmierkäsepflege vereinfacht werden könnte. Um die Herstellung und Pflege von Schmierkäse zu vereinfachen, wurde Käse mit verschiedenen Pressen in eine kugelförmige Form gebracht. Diese wurden danach in einem Dragierkessel durch eine einfache Rotation in Schmierlösung ohne Bürste gepflegt. Dabei sollen die Käsekugeln sich gegenseitig schmieren um eine genügende mechanische Bearbeitung zu erfahren, dass die nötige Bestandteile Feuchtigkeit, Salz und Mikroorganismen auf der gesamten Oberfläche gleichmässig verteilt werden und das Mycel potentiell entstehender Schimmelpilze nachhaltig zerstört wird. Zwischen dem Pflegen im Dragierkessel wurden die Käsekugeln auf Käsebrettern in speziell gefertigten Mulden gelagert. Die so gepflegten und gereiften Schmierkäse wurden degustiert und im Labor ihre Inhaltsstoffe überprüft. Die entstandene Schmiere wies keinerlei Schimmel auf, war gleichmässig bewachsen, konnte gut abtrocknen und erzeugte ein sortentypisches, wenn auch etwas mildes, Aroma. Die Käse unterschieden sich, abgesehen von der neuen Form, nicht deutlich von einem klassisch hergestellten Schmierkäse. Mit diesem Versuch konnte aufgezeigt werden, dass der beim Design Thinking entstandene Lösungsvorschlag funktioniert, umsetzbar ist und eine massive Aufwandsreduktion bei der Herstellung von Schmierkäse ermöglichen könnte.

Schlagwörter:

Design Thinking, Schmierkäse, Käsereifung, Käsekugeln, Dragieren

Dozent/-in:

Züllli Susanne