

Jogurtkulturen nun auch für Nicht-Niederländer

100 Jahre CSK

so – CSK Food Enrichment plant, weitere Kunden für seine Jogurtkulturen zu gewinnen. Das Unternehmen ist mit diesem Angebot bisher nur bei einigen niederländischen Molkereien etabliert und will nun v. a. in Zusammenarbeit mit deutschen Jogurtherstellern expandieren. Dabei steht jedoch nicht der Massenmarkt im Vordergrund, sondern vielmehr die Bedienung spezieller Nischen.

Nischen im europäischen Markt

In den nun 100 Jahren seines Bestehens hat CSK die meiste Zeit über für die niederländischen Molkereien produziert, in deren Besitz die Firma auch steht. Nachdem sich die fünf Gesellschafter vor acht Jahren entschieden hatten, CSK langfristig zu halten, hat sich das Unternehmen europaweit etabliert. Geschäftsführer Paul Visschedijk dazu: „Ein Kulturenhersteller kann heute nicht mehr nur in einem Markt aktiv sein. Nur der Export ermöglicht eine ausreichende Auslastung der Kapazitäten und damit auch die notwendigen Investitionen für ein Unterneh-

CSK-Geschäftsführer Paul Visschedijk: „Ein Kulturenhersteller kann heute nicht mehr nur in einem Markt aktiv sein“



Auf dem Gelände von NIZO in Ede produziert CSK Kulturen in einem eigenen Trakt

men, das sich als besonders innovativ versteht.“

Das seit 1996 als selbstständige GmbH agierende Unternehmen macht seinen Umsatz mit Lab, Käseüberzügen (Coatings) und Kulturen. In Deutschland und generell außerhalb der Niederlande steht CSK als Synonym für Schnittkäsekulturen inklusive der populären Großföchsorten. Aber kaum jemand weiß, dass CSK auch schon seit vielen Jahren Jogurtkulturen produziert. Neben den traditionellen, stärker säuernden Kulturen sind auch die hierzulande verwendeten mildsäuernden Varianten im CSK-Portfolio, das nun an die deutsche Branche herangetragen wird. Verkaufsleiter Frans Si-

mons rechnet sich dafür einiges Erfolgspotential aus: „Wir haben eine hoch interessante Palette entwickelt, verfügen dazu über eine sehr flexible Produktion und vor allem über sehr kurze Kommunikationswege, womit wir den Kunden eine sehr schnelle Entwicklung maßgeschneiderter Konzepte bieten können.“ Außerdem, ergänzt Simons, wüsche die Milchindustrie alternative Anbieter, um nicht von wenigen Lieferanten abhängig zu werden. In die gleiche Kerbe schlägt Visschedijk: „In einer Zeit, in der sich die Kulturszene international extrem konsolidiert, tun sich für einen kleinen Anbieter wie uns interessante Nischen auf.“ Einen preisaggressiven Auftritt plane CSK bei Jogurtkulturen keinesfalls, versichern beide.

Produktion: modern und traditionell

Während CSK den Stammsitz in Leeuwarden hat, wo auch die Produktion von Natur- und mikrobiologischem Lab (Milase) sowie die Konfektionierung von Käsecoatings erfolgt, ist Ede der Produktionsstandort für die Kulturen. Hier hat CSK auf dem Gelände von NIZO eine eigene Fabrikation aufgebaut. Dass bei der Ver selbstständigung des Unternehmens im Jahr 1996 so mancher NIZO-Mitarbeiter zu CSK kam, hat historische Gründe: NIZO hatte seit den 50-er Jahren die eigentliche Kulturenproduktion vorgenommen, während CSK der Vermarktungsarm der damals nur an holländische Abnehmer liefernden Genossenschaft war. Die Produktion in Ede mutet eher an die einer Pharmafirma an, alles ist rundum hygienisch-steril und topmodern ausgestattet. Hierzu wurden in den letzten zwei



Jahren Neuinvestitionen getätigt, wobei die Fermentationskapazitäten verdreifacht wurden. Produziert werden Kulturenkonzentrate in Bechern für die Anzucht betriebseigener Säurewecker sowie tiefgefrorene Pellets, die in Giebedachkartons abgefüllt werden.

Über letztere Verpackungsform liefert das Unternehmen z. B. auch Zusatzkulturen zur Aromabeeinflussung und andere Direktstarter. Aufbewahrt werden die Kulturen bei -55 °C in einem in 2004 neu erstellten Tiefkühlager, der Versand erfolgt in Kühlboxen auf Trockeneis oder gegebenenfalls auch in kleineren Gebinden. Für die Kulturenzustellung an holländische Käseereien verfügt CSK sogar über einen für eigene Zwecke umgebauten TK-Laster, der eine Transporttemperatur von -40 °C garantiert.

Unter der Regie von CSK erfolgt seit 1996 übrigens nicht nur die Kulturenproduktion, sondern

Abfüllung von Kulturen in Giebedachkartons am Standort Ede



Hier erfolgt die Vorbereitung und Bearbeitung der Spezialmedien, die CSK zum Züchten seiner Kulturen verwendet

auch die von Milchsäurepermeat für das NIZO-Butterverfahren. In Leeuwarden wird Lab in einem noch sehr traditionellen Verfahren produziert.

Für das Extrahieren werden nur Kälbermägen verwendet, die tiefgefroren angeliefert werden. Verarbeitet werden gemäß Spezifikation ausschließlich Mägen von Tieren, die jünger als zwölf Monate sind.

Der Prozess dauert zwar relativ lange, liefert aber ein Lab, das laut Simon gerade bei lang gereiften Käsen sehr gute Ergebnisse bringt. Eher traditionell verläuft auch die Produktion der Käseüberzüge auf mehreren Anmisch- und Abfülllinien.

F&E und QK

Besonderheit bei CSK ist, dass alle Kulturen vor der Auslieferung ausgiebig getestet werden, sogar eine Probekäsung steht auf dem Testprogramm. Von insgesamt 70 Mitarbeitern sind bei CSK 18 im Bereich der Forschung & Entwicklung sowie in der Qualitätskontrolle tätig. Zudem vergibt F&E-Leiter Dr. Wilco Meijer permanent Aufträge an verschiedene Universitäten und Institute, so dass rein rechnerisch noch weitere zehn Personen extern in der F&E für CSK arbeiten. Zwei Arbeiten innerhalb des derzeitigen Forschungsprogramms fokussieren sich auf „Starter Sience & Material Sience“. Auf

dem Gebiet von „Starter Sience“ konzentriert sich CSK auf das so genannte Screenen, Selektieren und Optimieren in der Produktion neuer Starterkulturen mit besonderen Funktionalitäten. Als Beispiel erwähnt Meijer Starterkulturen, die sich in Aromabildung, Entbitterung, EPS-Bildung und Bakteriocinbildung unterscheiden.



Betriebssäurewecker-Kulturen vertreibt CSK mittlerweile an die allermeisten Schnittkäsehersteller

Material Sience richtet sich bei CSK auf das Umsetzen von gewonnenem Grundwissen über Rohstoffe zu unterschiedlichen Funktionalitäten von Käsecoatings. Neuentwicklungen liegen hier im Bereich Wachshaftung; Schneidfähigkeit, „Peel-

off“, Vorbeugen gegen Schimmelwachstum im Reiferaum und Barriere-Eigenschaften.

Besonders stolz ist Meijer auf die neue umfangreiche Palette von Zusatzkulturen zur Geschmacksdifferenzierung. Diese Kulturen bilden im Käse Geschmacksrichtungen variierend von mediterran über thermophil, süß bis „bauernhofartig“.

Eine andere Entwicklung ist die neue Palette verschiedener Typen von Jogurtkulturen, wobei die Funktionalitäten Aroma, Viskosität, Nachsäuerung usw. kundenspezifisch für das Endprodukt abgestimmt werden. Der Einsatz hat im Bereich von Mild- und „Low-Fat“-Jogurts schon zu erfolgreichen neuen Marktkonzepten geführt.

Zehn Jahre selbstständig

CSK Food Enrichment besteht nun im 100. Jahr und hat sich im letzten Jahrzehnt vom Dienstleister für die niederländische Milchwirtschaft zu einem im Prinzip weltweit, vor allem aber

in Europa vertretenen Anbieter von Kulturen entwickelt. Der Umsatz ist seit der Verselbstständigung gestiegen, erklärt Geschäftsführer Visschedijk, und die Qualität des Umsatzes hat sich dabei deutlich verbessert. Während im engeren Bereich der



Frans Simons : „Wir haben eine hoch interessante Produktpalette entwickelt“

Schnittkäseherstellung in Westeuropa bereits nur noch wenig ohne CSK „geht“, hat das Unternehmen sich gerade in den neuen EU-Staaten und in noch weiter im Osten gelegenen Ländern neue Wachstumsmärkte erschlossen.

Allein in Polen – dort unterhält CSK ein eigenes Büro mit 15 Leuten – werden pro Jahr Zuwächse von über 30 Prozent erzielt. Neu gegründet wurde inzwischen eine Niederlassung in der Ukraine. Andere Wachstumsmärkte sind momentan Skandinavien und Frankreich, CSK startet derzeit auch in Spanien und der Türkei. Visschedijk betont jedoch, dass CSK nicht nur im Osten wächst, sondern speziell auch im deutschen Markt. Hier spielt nach seiner Ansicht die gute Betreuung der Kunden eine wichtige Rolle: sie würden schnell und flexibel bedient, und könnten für Versuche oder Produktionsstarts über CSK-Käsereitechnologen verfügen. Dies hat im Bereich Kulturen und mikrobiologischem Lab zu Wachstum in jährlich zweistelliger Rate geführt.

Aus Anlass des 100-jährigen Bestehens hat CSK aktuell einen mit 10 000 € dotierten Innovationspreis ausgeschrieben. Mitmachen können Nachwuchskräfte



F&E-Leiter Dr. Wilco Meijer arbeitet permanent an Kulturen mit neuen, definierten Eigenschaften

aus ganz Europa, CSK will ihre Ideen für neue Produkte mit dem Preis aufgreifen. Die Verleihung erfolgt am 6. Oktober auf einer Jubiläumsveranstaltung in Leeuwarden. □