

Erfolgreiche Differenzierung mit Rohmilchkäse im Zürcher Berggebiet

pd Am 24. Januar luden der Schweizerische Verband der Ingenieur-Agronomen und der Lebensmittel-Ingenieure (SVIAL) und das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (KNW-E) zu ihrem 4. Business Event ein. Gastgeberin war dieses Mal die natürlü zürüoberland ag in Saland.

Michel Roux und Frank Burose, die Geschäftsführer des SVIAL und des KNW-E begrüsst in den Räumen der natürlü zürüoberland ag den Gastgeber Alfred Bieri und über 40 Teilnehmende. Neben zahlreichen aktiven Käserinnen und Käsern waren Personen aus Beratung, Handel, Marketing, Forschung und Entwicklung sowohl aus der Milch- und Käsebranche als auch aus anderen Bereichen der Land- und Ernährungswirtschaft sowie Vertreter von Sortenorganisationen und nicht zuletzt (private) Konsumenten zugegen. Der Business Event fand zum ersten Mal ausserhalb des Kantons Thurgau statt.

Erfolgsmarke «natürlü»

Zunächst erläuterte Michael Dubach, Geschäftsführer von Pro Zürcher Berggebiet (PZB), wie 1996 das Label «natürlü», unter dem die natürlü zürüoberland ag heute ihre Produkte vermarktet, entwickelt worden ist. Wesentliche Erfolgsfaktoren von PZB sind die Vernetzung in der Region sowie die breite Abstützung auf allen Ebenen der Gesellschaft. Alfred Bieri, Geschäftsführer der natürlü zürüoberland ag, zeichnete in eindrücklichen Bildern die Erfolgsgeschichte des Unternehmens nach und betonte, dass das Potenzial für Rohmilchkäse im Raum Zürich noch lange nicht ausgeschöpft sei. Heute liefern 130 Landwirte aus insgesamt 14 Zürcher, St.Galler und Thurgauer Gemeinden ihre Milch an 17 Käsereien, die etwa 150 verschiedene Rohmilchkäse herstellen und vertreiben. Seit dem vergangenen Jahr ist «natürlü» mit einer eigenen Käsetheke beim Grossverteiler Coop vertreten. Damit erreiche «natürlü» neue Konsumentengruppen, was zu weiterem Wachstum führen werde.

Faire Verteilung

Im Anschluss an die Referate führte Frank Burose durch eine Paneldiskussion, die der Frage nachging, unter welchen Voraussetzungen Rohmilchkäse eine Differenzierungschance für die Käse- und Milchwirtschaft darstellt. Nebst Alfred Bieri diskutierten mit Andreas Ritter, Geschäftsführer Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost, und Walter Räss, Käsermeister



Die Gastgeber und Referenten zum Thema «Rohmilchkäse – eine Chance für das Berggebiet»: Frank Burose, Michel Roux, Alfred Bieri, Walter Räss, Martin Dubach und Andreas Ritter (von links).

und Vertreter der Sortenorganisation Appenzeller Käse GmbH. Andreas Ritter sieht Potential, den Rohmilchkäsemarkt in der Schweiz auszuweiten. Erst in zweiter Priorität sollte der Export von Käse stehen. Dabei sei wichtig, dass die Verteilung entlang der gesamten Wertschöpfungskette korrekt stattfindet und alle Beteiligten vom Rohmilchkäse, der ein hochpreisiges Qualitätsprodukt darstelle, profitieren könnten. Walter Räss, selbst ausgezeichnete Appenzeller Käser aus dem Toggenburg pflichtete Andreas Ritter bei: «Ein gutes Produkt sollte einen guten Preis und eine gute Marge erzielen. Von dieser müssen auch die Lieferanten profitieren». Für Alfred Bieri steht die Qualität an vorderster Stelle: «Qualität ist das, was die Schweiz kann und was von ihr erwartet wird. Eine faire Verteilung der Marge führe dazu, dass alle ihr Auskommen haben und auch in Zukunft mit Leidenschaft Rohmilch beziehungsweise Rohmilchkäse produzieren.»

Nach der Diskussion führte Alfred Bieri die Gäste durch das Käsereifungslager. Im Untergeschoss einer ehemaligen Militär-

halle installierte Bieri 2006 acht Gewölbekeller zur Reifung von bis zu 124 Tonnen Käse. Im Anschluss an die Betriebsführung genoss man zusammen ein reichhaltiges Käsebuffet mit «Gschwelli». So liessen die Teilnehmenden den Abend bei einer Vielzahl von Käsespezialitäten und einem guten Glas Wein gemütlich ausklingen.



Lassen Sie sich in unserem Garten-Center in Kesswil inspirieren und geniessen Sie die grosse Auswahl an Ideen und Pflanzen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Roth Pflanzen AG
Garten-Center
Uttwilerstrasse
8593 Kesswil
Tel. 071 466 76 20
www.rothpflanzen.ch

