

Ein Horror-Milchmarkt

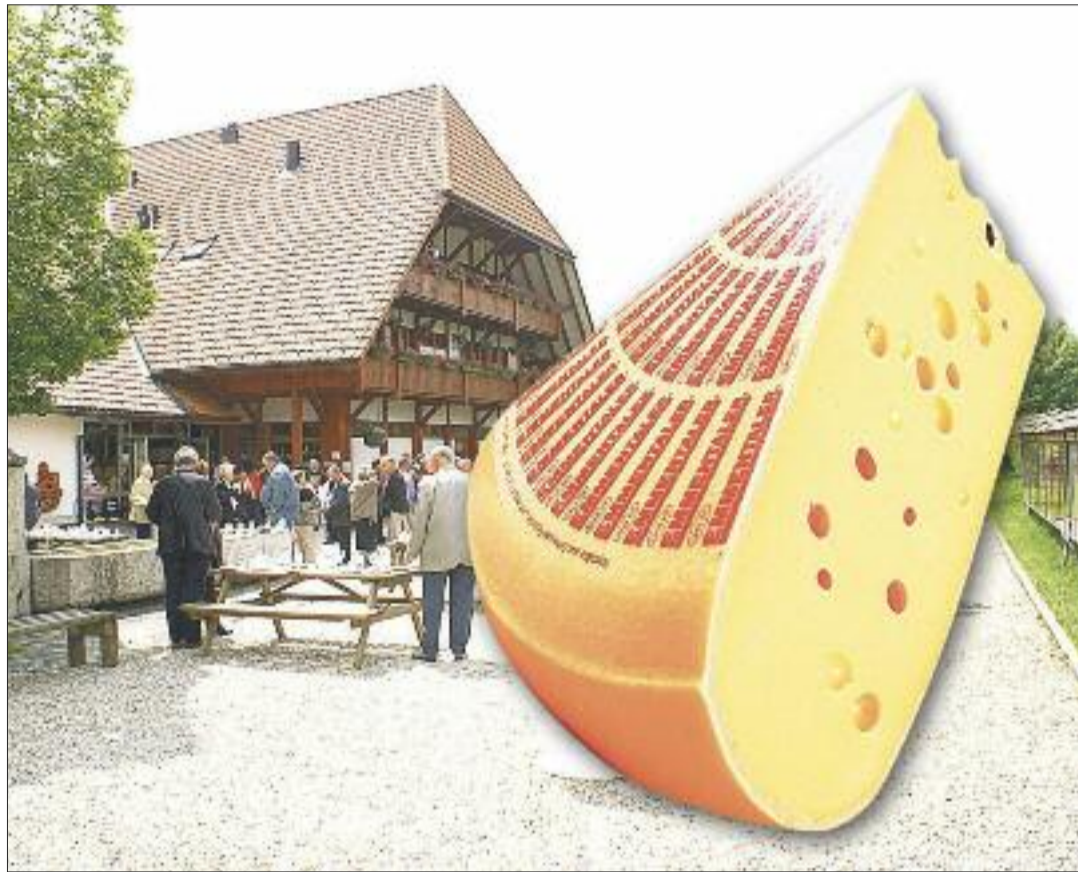
Emmentaler Schaukäseerei / Der sinkende Preis für Emmentaler AOC holt die Produzenten massiv ein. Der Milchring kündigt die gesamte Liefermenge auf Ende Jahr.

AFFOLTERN ■ Die Preisspirale für Emmentaler Käse dreht sich weiter nach unten. Die erlösten Preise für Käseeremilch sinken damit unter jene der Industriemilch, trotz der Auflagen für Rohmilch. Die Lieferanten der grössten Emmentaler-Käseerei im Ursprungsgebiet, der Emmentaler Schaukäseerei in Affoltern, sind gezwungen zu reagieren. «Wir wollen und können nicht mehr zu diesem Preis liefern», erklärt Roland Ryser, Präsident der Käseeremilchgenossenschaft Affoltern Ausserhof, auf Anfrage der «Bauernzeitung».

53 Rappen sind den Produzenten zu wenig

Seit April erhalten die Produzenten nach allen Abzügen noch 53,72 Rappen pro Kilo Milch. Dies überschreite die Schmerzengrenze. Heute Freitagabend ist deshalb bei der Hauptversammlung der Käseeremilchgenossenschaft Affoltern Ausserhof der Ausstieg aus dem Milchring traktandiert. Dies sei eine vorsorgliche Massnahme, teilt Ryser mit. Er geht davon aus, dass der Antrag einstimmig von den 15 Lieferanten mit einer Gesamtmenge von 1,6 Mio kg Milch angenommen wird. «Wir sind gewillt, weiterhin an die Schaukäseerei zu liefern, erwarten aber mindestens den Preis für Industriemilch.» Andernfalls soll eine Sammelstelle eingerichtet werden mit der Zielmenge von 2,5 Mio kg Milch, die durch die 15 Genossenschaftsmitglieder und weitere Direktlieferanten an die Schaukäseerei gewährleistet werden soll.

Hans Jost, Sumiswald, Präsident des Milchrings, dem auch die Genossenschaft Affoltern Ausserhof angeschlossen ist, teilt auf Anfrage mit, dass am Mittwoch letzter Woche an einer Mitgliederversammlung einstimmig beschlossen wurde, den Vertrag über die gesamte Milchlieferung an die Schaukäseerei per



Die Milchproduzenten wenden sich von der Schaukäseerei ab, Grund ist der «desolate Preis» für die Käseeremilch. Woher die Milch für den Emmentaler AOC der Schaukäseerei ab 2012 kommt, ist noch unklar. (Bilder Simone Barth/zvg)

Ende Jahr zu kündigen. «Jeder kann dann mit seiner Milch tun, was er will und das sinkende Schiff verlassen», so Jost.

Schaukäseerei kann den Preisfall nicht selbst tragen

Den Rückgang des Milchpreises erklärt Adrian Zehnder, Geschäftsleiter der Schaukäseerei, mit dem im Sinkflug begriffenen Preis für Emmentaler Käse AOC. «Die Schaukäseerei ist nicht in der Lage, diesen Preiszerfall auf die eigene Kappe zu nehmen. Bereits ein Rappen Milchgeld löst bei uns 53 000 Franken aus», so Zehnder. Er bedauert die Situation auf dem Käsemarkt, die seiner Meinung nach durch das Scheitern der Charta ausgelöst wurde. Er hat grosses Verständnis für die Pro-

duzenten. «Wir haben einen Horror-Milchmarkt», so Zehnder, und prangert die wilden Käsehändler an, die mit ihrer Praxis den Preiszerfall auslösen. Man werde auch weiterhin die Milch gerne von Lieferanten aus der Region entgegennehmen. «Wir haben keine Verträge gekündigt», so Zehnder. Man sei bereit, auch weiterhin die Milch der bisherigen Lieferanten zu verarbeiten. Das Basislieferrecht von 5,3 Mio kg Milch muss zwingend im Umkreis von 30 km produziert werden, so schreibt es das AOC-Reglement vor.

Ein Milchkäufer soll die Produktpalette steigern

Die geplante Ausschreibung der Milch soll zudem Innovationen fördern. Wie bereits in der

Gruyère- und auch in der Appenzeller Schaukäseerei soll ein Milchkäufer privat die Emmentaler Schaukäseerei in Affoltern bewirtschaften und mit Spezialitäten eine möglichst hohe Wertschöpfung generieren. Eine Ausschreibung der Milch stehe bevor, bestätigt Zehnder.

Die Diskrepanz liegt im Preis. Während die Produzenten einen Mindestpreis in der Höhe des Industriepreises verlangen, nimmt der Wert des Emmentaler AOC weiter ab. Produzentenseitig kommt vermehrt die Forderung, mit Spezialitäten die Wertschöpfung aus der Emmentaler Milch zu steigern. «Etwas Unbefriedigenderes gibt es gar nicht», so Jost zum Markt des Grosslochkäses aus dem Tal der Emme. sb

«Es gibt immer eine Lösung»

Nachgefragt / Die «Bauernzeitung» konfrontierte den Lanat-Vorsteher Urs Zaugg mit einigen Fragen zur Bedeutung des Emmentalers für sein Ursprungsgebiet und die Produzenten.

BAUERNZEITUNG: Am Bäregg-Forum im November haben Sie gesagt: «Man hat sich zu lange auf das Produkt Emmentaler fixiert, es geht weiter runter». Was bedeutet das für die Produzenten?

URS ZAUGG: Für die Produzenten heisst dies, dass der Milchpreis weiter sinken wird. Jeder muss für sich selbst entscheiden, wann die Schmerzengrenze erreicht ist. Vorausschauend sind Investitionen in eigenen Stall, aber auch in Käseereien gut zu überlegen und auch mit noch tieferen Preisen durchzurechnen.

Was ist die Alternative zum Emmentaler? Wie soll die Milch in dieser grossen Menge, wie sie für den Emmentaler produziert wird, sonst verarbeitet werden?

ZAUGG: Das Beispiel Greyerzer zeigt, dass ein sehr ähnlicher Käse sehr wohl erfolgreich positioniert und vermarktet werden kann. Hier hat auch der Emmentaler gute Voraussetzungen, gehört der Emmentaler doch einfach zum Emmentaler (Tradition,

Image, Hügelandschaft usw.). Bevor der Emmentaler einfach aufgegeben wird, muss versucht werden, die Vermarktung des Emmentalers aus dem Emmentaler zu verbessern. Hierbei stellen sich auch Fragen der Marktstrukturen. Der Markt wird letztendlich entscheiden, wie viel Emmentaler künftig noch produziert und vermarktet werden kann. Mit hoher Priorität sollen auch alternative Lösungen mit anderen Käsesorten gesucht werden. Diese gilt es erfolgreich am Markt zu platzieren. Aber auch die Umstellung auf Industriemilch ist kein Tabu mehr. Es gibt sehr wohl einen Markt für Milch – man denke nur an die steigende Weltbevölkerung mit zunehmender Kaufkraft (im asiatischen Raum inklusive Indien).

Käse weg, Produzenten weg, was passiert mit dem Emmentaler?

ZAUGG: Es gibt immer eine Lösung. Zudem ist der ländliche Raum viel robuster als gemeinhin angenommen wird. Das Emmentaler hat seit der Urbarmachung durch das Kloster Trub vor

1000 Jahren schon viele Veränderungen erlebt und auch gemeistert. Das Emmentaler hat Potenzial – wir müssen alle ge-



Lanat-Vorsteher Urs Zaugg. (Bild AH)

meinsam versuchen, dieses zu realisieren. Ohne harte Arbeit wird es jedoch nicht gelingen.

Was ist Ihrer Ansicht nach ein gangbarer Weg?

ZAUGG: Der Weg ist für jedes Individuum, für jede Familie, für jeden Betrieb oder für jedes Unternehmen ein anderer. Es gibt also nicht die Lösung für alle.

Jeder und jede muss den eigenen Weg selbst suchen und ihn dann mit Überzeugung selbst beschreiten. Es ist jedoch einfacher, wenn es einen Konsens über die allgemeine Richtung gibt. Dann können auch grössere Herausforderungen gemeistert werden. Aufgrund der sinkenden Erlöse bei den austauschbaren Agrarprodukten bietet dieser Bereich immer weniger Familien ein Einkommen. Eine produzierende Landwirtschaft bedeutet zwangsläufig verstärkten Strukturwandel. Für gewisse Betriebe ist es deshalb sinnvoller, Nischen zu nutzen, und ökologische Leistungen zu erbringen. Hier ist die Zahlungsbereitschaft der Gesellschaft nach wie vor gut. Daneben müssen Nischen im landwirtschaftsnahen Bereich identifiziert und genutzt werden. Als Alternative zur Landwirtschaft oder als Ergänzung sind auch Erwerbsmöglichkeiten ausserhalb der Landwirtschaft in Betracht zu ziehen. Dass die Bäuerinnen und Bauern arbeiten können, ist ja bekannt.

Interview Simone Barth

SCHULGEPLAUDER

Wissen auffrischen

RIEDHOLZ ■ Im auslaufenden Ausbildungsprogramm mit Winterkursen sind Übungen draussen im Feld nur sehr eingeschränkt möglich. Um dies auszugleichen, werden während des Frühlings und Sommers mit den Absolventen des 1. Kurses drei Sommertage durchgeführt. Die Sommertage bieten den Schülern nicht nur praktisches Fachwissen an, sondern auch die Möglichkeit, einander zu treffen und Neuigkeiten auszutauschen.

Den Vergleich zwischen Bio und konventionell ziehen

Am zweiten Sommertag war ein Schwerpunkt die Besichtigung von Biokulturen. Anhand des Zustands der Kulturen konnten die Schüler erkennen, dass im Biolandbau andere Massstäbe bezüglich Verunkrautung, Krankheitsbefall und Bestandesdichte gelten. Die Schüler sahen ein, dass die Bestände nicht zu dünn waren, sondern für Bioverhältnisse richtig. Im Vergleich zu konventionellem Anbau sind dünnere Bestände erwünscht, da meist der Stickstoff knapp ist.

In den Ackerparzellen am Wallierhof mussten die Schüler am Nachmittag den Zustand von konventionellen Kulturen beur-

teilen. Weizen und Triticale beginnen mit der Blüte. Die Schüler mussten die Ährendichte auszählen, das Ergebnis mit Sollwerten vergleichen und die Bestandesdichten beurteilen. In diesem Entwicklungsstadium sind Feldkontrollen für Krankheiten und das Getreidehähnchen zwar eher zu spät, als Übung aber immer noch gut möglich.

Das Training erwies sich als hilfreich und notwendig

Die Übungen führten die Schüler in 2er-Gruppen durch. Aufgrund der Ergebnisse musste die Notwendigkeit eines Fungizid- und/oder Insektizideinsatzes abgeschätzt werden. Dabei konnte festgestellt werden, dass das Erkennen von Schaderregern draussen im Feld schwieriger ist als im Schulzimmer auf Bildern. Die Übung war somit hilfreich und lehrreich. In Mais galt es, die Entwicklung, die Bestandesdichte und die Unkrautsituation zu beurteilen. Obwohl die Unkrautkenntnis schon mehrmals trainiert wurde und in dieser Kultur nicht exotische Unkräuter vorkommen, hatten die Schüler einige Mühe, die Pflanzen zu erkennen. Auch dieses Training war also notwendig.

Jonas Zürcher, BZ Wallierhof

Tief in die Seele der Kühe geschaut

THUN ■ «Kühe – meine Freunde» heisst ein Buch, das der Weber-AG-Verlag aus Thun im April präsentiert. Darin offenbart der Autor Hans Pfister eine ganz neue Seite der beliebten Nutztiere und schaut dabei tief in ihre Seele.

Seit der Kindheit von der Berglandwirtschaft begeistert

Hans Pfister, Vater von drei Kindern und dipl. Bauingenieur, lebt in Wetzikon im Zürcher Oberland. Seit seiner frühesten Kindheit war er beeindruckt von der Berglandwirtschaft und dabei insbesondere von der Viehzucht. Sein Grossvater mütterlicherseits bewirtschaftete im Frutigtal im Berner Oberland ein kleines Bauerngut, und im hinteren Kiental sammerte er während der Monate Mai bis September seine Viehherde auf der Alp Gonerer auf rund 1500 Metern über Meer. Auf diese Wiese hatte Pfister Gelegenheit, die Kühe näher kennen zu lernen, die er aus tiefstem Herzen bewunderte. Im Alter von 37 Jahren wurde diese Alp dank einer Erbschaft sein Eigentum.

Durch das Beobachten und Arbeiten die «Seele» entdeckt

«Dank dem jahrelangen Zusammenleben mit den Kühen konnte Hans Pfister die beliebten Nutztiere auf eine einzigartige Art und Weise kennen lernen», schreibt der Verlag in einer Medienmitteilung. Durch das Beobachten und Arbeiten mit den Kühen entdeckte Hans Pfister die «Seele» der Kuh und damit ein ganz spezifisches, tierpsychologisches Neuland. Diese Kuhpsychologie hält der Autor im neuen Buch auf 144 Seiten fest. Begleitet wird Pfisters Sicht der Kuhpsychologie von rund 200 farbigen Abbildungen. Das Buch (ISBN-Nr. 978-3-909532-83-4) kostet 29 Franken.

pd

Mehr Infos unter: weberverlag.ch

Anmelden für den Zuchtstiermarkt

THUN ■ Der Schweizerische Zuchtstiermarkt Thun findet am 20. und 21. September statt. Die Marktkommission hat den Anmeldeschluss auf den 22. Juli festgesetzt. Anmeldeformulare können bei Swissherdbook, Schützenstrasse 10, 3052 Zollikofen, bezogen oder im Internet unter www.swissherdbook.ch oder www.vsa-bo.ch heruntergeladen werden. Die Marktkommission hat weiter eine Reduktion der Anmeldegebühren von fünf Franken für sämtliche Kategorien beschlossen. Die Standgelder für die Maisch- und Altstiere werden ebenfalls um fünf Franken reduziert, wie die Kommission schreibt.

Das Programm hat geringfügige Änderungen erfahren. Auf die 2010 erstmals durchgeführte Auktion soll verzichtet werden. Die Kür der Mister Stierkalb und Mister Thun für alle Sektionen findet neu am Mittwoch um 14 Uhr, unmittelbar vor der Stierenparade, statt. pd

SMS-PALOXE

Ein Brückenwagen und Linden zu verschenken

Zu verschenken, junge Linden, Tel. 034 402 38 03.

Zu verschenken, ein Brückenwagen aus Holz, Tel. 079 695 96 65.

Haben Sie etwas zu verschenken, suchen Sie etwas? Oder möchten Sie jemanden grüssen? Dann greifen Sie zum Handy und senden Ihre SMS an Tel. 079 953 10 40.

Die Redaktion entscheidet, welche eingegangenen Kurzmitten in der «SMS-Paloxe» publiziert werden. Nicht veröffentlicht werden SMS mit kommerziellem oder verunglimpfendem Inhalt.