



Basel, 24. April 2010

Hintergrund

Empfang der Schweizer Käseweltmeister

Bio schafft Mehrwert in den Regionen

Hinter dem Weltmeisterkäse „Anderer Traum“ steht das regionalpolitische Anliegen, in Randregionen wie den Bündner Bergtälern die Milchwirtschaft zu erhalten. Eine ökologische, kleinräumige und handwerkliche Produktion soll dies ermöglichen.

Noch im Jahre 2000 wurde die Milch der Sennerei in Andeer GR mit Tanklastwagen ins Unterland abgeführt. Die Bauern fanden unter anderem wegen der Kleinheit der Sennerei keinen Käser. Die Wertschöpfung vor Ort beschränkte sich damals nur noch auf die Milchproduktion. Doch die Andeerer Bauern glaubten trotzdem an ihre Dorfsennerei. Seit 2001 versuchen das Käsehepaar Martin Bienenrth und Maria Meyer gemeinsam mit den Bauern ihren Traum zu verwirklichen: mit silofreier Biomilch, qualitativ hochstehende Milchprodukte erzeugen und die Wertschöpfung vor Ort steigern.

Ihr Traum geht seither schrittweise in Erfüllung. Zahlreiche Auszeichnungen zeugen heute von der hohen Qualität der Andeerer Biokäsepalette. Der initiative Vermarkter Martin Bienenrth konnte die Sennerei erweitern, baute ein neues Reifungslager und schuf so auch neue Arbeitsplätze. Dadurch erhöhte sich die Wertschöpfung in der Bündner Berggemeinde, denn statt eine Teilzeitstelle in der Milchsammelstelle gibt es heute fünf dauerhafte Arbeitsplätzen in der Sennerei.

Bio und Knospe als Erfolgsfaktoren

Eine wichtige Grundlage für den Erfolg in Andeer ist der biologische Landbau, wie Martin Bienenrth erklärt. „Die Milchproduzenten sind Knospe-Betriebe und die Sennerei ist ein Knospe-Lizenznehmer. Beides ist für mich die grundlegende Voraussetzung einen qualitativ hochwertigen Käse zu produzieren.“ Die biologische Bewirtschaftung sei insofern eine gute Grundlage, weil sie gutes Futter gedeihen lasse. Gräser, Kräuter und Blumen würden sonnengetrocknet den Kühen vorgelegt, das ergebe eine hochwertige Milch und Sorge schliesslich für ausgezeichneten, authentischen Käse.

Martin Bienenrth, der auch privat ein Biokonsument ist, liegen auch die ökologischen Kreisläufe am Herzen. „In Zukunft werden wir versuchen, uns in der Sennerei und privat vollständig selbst mit Sonnen- und Holzenergie zu versorgen.“

Auch Regina Fuhrer, die Präsidentin von Bio Suisse, ist stolz auf den Knospe-Weltmeister-Käse. „Er ist erstens ein gutes Beispiel dafür, dass die Knospe-Produktion eine gute Grundlage für geschmacklich hervorragende Produkte bildet. Und zweitens zeigt er, dass die Bioknospe auch in den Randregionen für Wertschöpfung sorgt.“ Um ein Projekt wie den Aufbau der Andeerer Sennerei zu realisieren, brauche es innovative Produzenten und Verarbeiter sowie ein hartnäckiger Marktaufbau. „Insgesamt entspricht dieser Käse voll und ganz der Philosophie der Knospe. Wir wollen unsere Lebensmittelproduktion möglichst in lokalen Kreisläufen sichern und dabei auch einen Mehrwert für die Konsumenten erzeugen.“

Weitere Auskünfte

Jacqueline Forster-Zigerli, Leiterin Öffentlichkeitsarbeit Bio Suisse, 079 704 72 41

Stephan Jaun, Leiter Information und PR, Bio Suisse, 079 242 99 11