



Basel, 24. April 2010

Medienmitteilung

Empfang der Schweizer Käseweltmeister

Der regionalpolitische „Andeerer Traum“

Der Biokäse Andeerer Traum ist neuer Weltmeister der Hartkäse und Vizeweltmeister über alle Käsekategorien. Diese Titel sind nicht nur eine Auszeichnung für die Sennerei Andeer und ihre Käse, sie stehen auch exemplarisch für eine positive Entwicklung, die Biolandbau und Eigeninitiative auch in schwierigen Agrarmärkten auslösen können.

Der „Andeerer Traum“ der Sennerei Andeer GR wurde an der Käseweltmeisterschaft 2010 in Madison USA als zweitbesten Käse der Welt und als Weltmeister in der Kategorie „geschmierte Hartkäse“ ausgezeichnet. Am Wettbewerb hatten über 2300 Produkte teilgenommen. Die Goldmedaillenkäse aller 80 Kategorien kamen ins Finale, wo sich die beiden Schweizer Käse „Le Gruyère AOC“ aus La Brévine NE und der „Andeerer Traum“ aus Andeer GR gegen die internationale Konkurrenz durchsetzten. Am Samstag, 24. April 2010, nimmt das Käserpaar Maria Meyer und Martin Bienenrath begleitet von den Bauern aus Andeer die Auszeichnung am Flughafen Zürich entgegen.

Handwerklich hergestelltes Produkt

Der „Andeerer Traum“ wird aus silofreier Biomilch hergestellt. Er ist ein mindestens 6 Monate alter Rohmilchkäse aus Vollmilch. Die Laibe sind rund 5 Kilo schwer. Das Spezielle an der Herstellung des Käses sind nebst der biologischen Bewirtschaftung der Milchbetriebe die kleinräumigen, handwerklichen Strukturen. So bewirtschaften die fünf Andeerer Milchbauern vergleichsweise kleine Betriebe und liefern jährlich „nur“ 400'000 kg Milch an die Sennerei – eine Milchmenge die heute für den Betrieb einer gängigen Schweizer Käserei nicht mehr ausreicht. Mit ein Grund für die hohe Käsequalität ist auch die enge persönliche Zusammenarbeit zwischen Biobauern und Käser: Man trifft sich zwei Mal täglich bei der Milcheinlieferung in der Sennerei und diskutiert so laufend über die Qualität der gemeinsamen Arbeit. Nach dem Verkäsen der Milch wird der Käse so lange handwerklich gepflegt und gelagert, bis er in der Aromabildung seinen Höhepunkt erreicht hat. Der Andeerer Traum wurde schon 2007 mit der Silbermedaille am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte ausgezeichnet und erhielt im selben Jahr eine Silbermedaille an der 5. Bergkäse-Olympiade in Oberstorf D.

Die Idee hinter dem Namen „Andeerer Traum“

Der Name „Andeerer Traum“ steht symbolisch für die Idee, in Graubünden weiterhin viele funktionierende Alpsennereien zu erhalten. Dies ist nur möglich, wenn die Bäuerinnen und Bauern auf den Heimbetrieben einen attraktiven Milchpreis erwirtschaften. Mit der Aufhebung der Milchkontingentierung und der Öffnung des Käsemarktes hin zur EU hat sich der Preis für die ins Unterland abgeführte Molkereimilch massiv verschlechtert. Mit der lokalen Verarbeitung zu wertschöpfungsstarken Produkten und mit professionellem Marketing haben die Milchproduzenten und Verarbeiter die Möglichkeit, einen höheren Milchpreis zu erwirtschaften. Das ist auch das Ziel des „Andeerer Traum“. Die einzige Alternative zur lokalen Verarbeitung wäre wohl ein schleichender Ausstieg aus der Milchproduktion.

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

Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen
Association suisse des organisations d'agriculture biologique
Associazione svizzera delle organizzazioni per l'agricoltura biologica
Associazioni svizra da las organisaziuns d'agricoltura biologica

BIO SUISSE
Margarethenstrasse 87 · CH-4053 Basel
Tel. 061 385 96 10 · Fax 061 385 96 11
www.bio-suisse.ch · bio@bio-suisse.ch