

BERATUNG

Melken / Die Kombination aus kurzer Stimulation und Wartezeit stellt eine ideale Eutervorbereitung dar. Das System funktioniert aber nur, wenn alle Zeiten möglichst genau eingehalten werden. SEITE 19



Der Comté – Stolz einer ganzen Region

IALB-Tagung / Mit dem berühmten AOC-Käse aus Frankreich identifiziert sich heute eine ganze Region. Einblicke in die Erfolgsgeschichte.

LINDAU ■ Wie kommt es dazu, dass gleich auf der anderen Seite der jurassischen Grenze in der französischen Franche-Comté äusserst erfolgreich Käse produziert wird und das trotz einem hohen Milchpreis und erst noch in kleingewerblichen Käsestrukturen? Solche und ähnliche Fragen stellten sich auch die rund 150 Beraterinnen und Berater aus neun europäischen Ländern, darunter zahlreiche Vertreter aus der Schweiz, anlässlich der 49. IALB-Tagung, welche diesen Herbst in Besançon (F) stattgefunden hat. Dieser Beitrag schliesst die dreiteilige Serie ab,

lische jurassische Hochplateau der Freiberge sowie eine typische Vegetation, bestehend aus lichten Wäldern und artenreichen Naturwiesen. Damit einher geht das Bild von frischer Milch, die über kurze Wege direkt in der örtlichen Käserei nach traditionellem Rezept zu Comté AOC verarbeitet wird.

Heute leben rund 3000 Milchbetriebe und 160 kleingewerbliche Käsereien von diesem Image, das durch gezieltes Marketing und ein detailliertes Pflichtenheft hochgehalten wird. So bringt der Comté der Wertschöpfungskette einen Mehrwert und die ganze Region profitiert vom Erfolg des Produkts.

Warum ist das Projekt derart erfolgreich?

Wenn man die Bauern und Käser nach den Geheimnissen ihres Erfolgs fragt, geben alle die gleichen Antworten. Für sie ist klar, dass sie in dieser (Rand)Region alle im gleichen Boot sitzen und so nur über das konsequente Zusammenarbeiten aller etwas entstehen kann, wovon alle profitieren können. Die AOC des Comté ist bis heute zum regionalpolitischen Instrument geworden, das von allen Akteuren – inklusive der Politik – als einer der Grundpfeiler zur Erhaltung der Region gesehen wird. Die entstandene Dynamik führte zur Nutzung der Randflächen und hat zudem wesentlich zur Reduktion der Abwanderung aus diesen Gebieten beigetragen. Mit dem zusätzlichen Aufbau sanfter touristischer Aktivität wurden Arbeitsplätze in der Region erhalten und neue geschaffen.

Das Pflichtenheft steht über allem

Der Comté war der erste Käse in Frankreich, der 1958 per Dekret die begehrte Auszeichnung «Appellation d'Origine Contrô-



Der Comté war der erste Käse in Frankreich, der 1958 per Dekret die begehrte Auszeichnung «Appellation d'Origine Contrôlée AOC» erhalten hat. (Bilder Agridea)

lée» oder kurz «AOC» erhalten hat. Bis heute hat sich der Comté mit seinen jährlich produzierten 55 000 t mengenmässig zum wichtigsten AOC-Produkt von Frankreich gemauert.

Seit Beginn weg haben sich die Beteiligten verpflichtet, nach einem strengen Kriterienkatalog zu wirtschaften. Wie es in den Zielsetzungen heisst, soll das Pflichtenheft sicherstellen, dass die Bewirtschaftungsbedingungen zwischen Tal- und Berggebiet vergleichbar sind und so verhindert werden soll, dass die benachteiligten Gebiete entvölkert werden. Darüber hinaus wird eine umweltschonende, extensive Landwirtschaft angestrebt, die mittels eines höheren Milchpreises den Status der Region aufwerten und einer grösseren Anzahl Betrieben das Überleben sicherstellen soll. Dafür gelten besondere Produktionsbeschränkungen bei Fütterung und Weidewirtschaft (siehe Box).

Hoher Milchpreis bei steigender Menge

Der Comté wird im oberen Preissegment positioniert. Der Grosshandelspreis liegt heute gut 20 Prozent über demjenigen von Standardemmentaler und auch für die Milchlieferanten resultiert ein rund 15 Prozent höherer Milchpreis. Die Konsumenten sind sogar bereit, einen rund 50 Prozent höheren Preis gegenüber vergleichbaren Rohmilchkäsen zu bezahlen.

Erstaunlich ist auch, dass es in den letzten Jahren durch gezielte Massnahmen gelungen ist, die Preisdifferenz zwischen dem Standardsegment und dem Comté trotz Preisdruck und wachsender Menge zu vergrössern. Dies hat in den letzten Jahren im Vergleich zu Nicht-AOC-Produzenten zu einer rund 30 Prozent besseren Rentabilität der Betriebe geführt.

Markus Leumann, Agridea

Auszug aus den Anforderungen

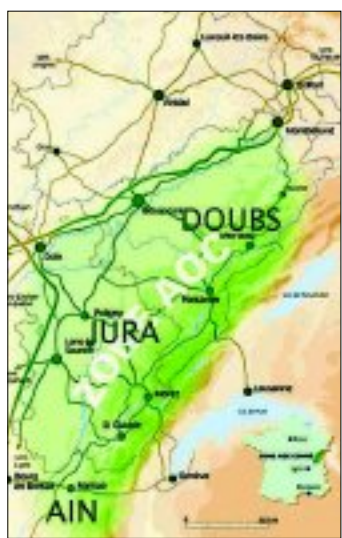
Die Basis für hochstehende, gleichbleibende Qualität des Comté AOC liegt im seit Beginn unverändert gültigen, strengen Pflichtenheft, das sich die beteiligten Betriebe selbst auferlegt haben (ein Auszug):

- Max. 1800 kg Kraftfutter pro Kuh und Jahr
- Verbot von Silage

- Max. Milchproduktionsmenge von 4600 l/ha
- Mind. 1 ha Wiese pro Milchkuh
- Max. Tierbesatz von 1,3 GVE pro ha
- Max. Produktion von 4600 Litern Milch pro ha
- obligatorische Weidewirtschaft

- Max. 50 kg/ha mineralischer Stickstoff

Darüber hinaus gelten besondere Anforderungen an die Käsereien, zum Beispiel auch, dass die Milch in einen maximalen Radius von 25 km zugeführt werden darf und innerhalb der nächsten 24 Stunden weiterverarbeitet werden muss. ml



Grün eingefärbt: Die Region des Comté.

die in den letzten Wochen exklusiv in der «Bauernzeitung» erschienen ist.

Ganze Region profitiert vom Erfolg des Produkts

Die Region des Comté umfasst den ganzen französischen Jurabogen, beginnend im Norden bei Montbéliard, über die Grossregion Besançon bis weit hinunter auf die Höhe von Genf. Die Region deklariert sich selbst durch harte und lange Winter, das idyl-

IALB-TAGUNG: EINDRÜCKE VON SCHWEIZER SEMINARTEILNEHMERN

Wir hätten mehr zu bieten

Das «AOC-Comté-Label» wird dank der Zusammenarbeit aller von der ganzen Bevölkerung getragen. Die Konsumenten sind bereit, einen gegenüber dem «normalen» Emmentaler Käse um 50 Prozent höheren Preis zu bezahlen. Alle Landwirte betonen, wie streng das Pflichtenheft sei. Wenn man bedenkt, dass 1800 kg Kraftfutter pro Kuh und Jahr gefüttert und zusätzlich zu den anfallenden Hofdüngern pro ha und Jahr 50 kg Stickstoff ausgebracht werden können, dann bekomme ich den Eindruck, dass die Leute vor allem eines gut können: ihre Leistung vorbildhaft darstellen und vermarkten!

Wenn die Zusammenarbeit auch in der Schweiz über die Wertschöpfungskette gelingt, könnten AOC-Milchprodukte im europäischen Markt zu guten Preisen abgesetzt werden. Wir



Ernst Flückiger

füttern rund drei Viertel der Ration Wiesenfutter und etwa viermal weniger Kraftfutter als diese AOC-Comté-Bauern. Auch bezüglich mineralischem Stickstoffeinsatz hätten wir mehr zu bieten als die Bauern im französischen Jura. Produkte aus Schweizer Wiesenmilch wären in Paris wohl ein grosser Hit!

Ernst Flückiger, Inforama Emmental

Herkunftsschutz konsequent nutzen

Bei der Vermarktung von Qualitätsprodukten hat die Schweizer Landwirtschaft eine gute Ausgangslage. Schweizer Produkte geniessen im In- und Ausland ein hohes Ansehen. Doch allein die Wahrnehmung genügt nicht. Die Qualität muss messbar sein, wenn sie auch wirtschaftlich genutzt werden will. Mit dem «Suisse-Garantie-Label» und dem roten Balken mit der Inschrift «Schweiz.Natürlich» wurden erste Zeichen gesetzt.

Der Comté AOC gibt der Region ein Gesicht, ermöglicht einen höheren Milchpreis und gibt so einer grossen Anzahl Landwirte aus der Region eine bessere Überlebenschance. Der Milchmarkt in Frankreich ist noch durch die Quoten geregelt. Die Bauern lösen trotzdem einen mageren Preis für ihre Milch. Einzig die Betriebe, die der Sor-



Curdin Foppa

tenorganisation Comté AOC angeschlossen sind, haben einen anständigen Milchpreis.

Für gewisse Regionen mit Käsereistrukturen in der Schweiz könnte der Ursprungsschutz durchaus einen Hoffnungsschimmer in der desolaten Situation auf dem Schweizer Milchmarkt bedeuten.

Curdin Foppa, Plantahof

Vorsichtiger Optimismus

Zum direkten Vergleich mit der Situation im französischen Jura, diente anlässlich der 49. IALB-Tagung der Besuch verschiedener Betriebe im Neuenburger Jura. Hier wird ein grosser Teil der Milch zu Gruyère AOC verarbeitet. Dafür steht beispielsweise die Käserei von Ponts-de-Martel im Herzen des Kantons. Diese Käserei präsentiert sich für Kunden und Besucher einladend mit Schautafeln, Fenstern zur Produktionsstätte, einer Tonbildschau und einem Film über die Herstellung von Gruyère AOC. Gleichwohl wird auch im Neuenburger Jura eine grosse Menge Milch für den Industriekanal produziert, die zu einem deutlich tieferen Milchpreis vermarktet wird.

Die Betriebe spüren hier die Nachteile der Aufhebung der staatlichen Milchkontingent-



Gilles Aeschlimann

rung besonders. Viele Produzenten sind enttäuscht, dass die Mengenbeschränkung schlecht funktioniert. Besser sieht es da beim Gruyère AOC aus, wo die Sortenorganisation selbst die Mengensteuerung übernimmt. Hinzu kommt, dass die Qualität und das Image des Produkts vorsichtigen Optimismus zulassen.

Gilles Aeschlimann, Landw. Beratung Neuenburg (CNAV)