

Glarus, 15.02.2007

Medieninformation (Sperrfrist 15. 2. 07, 10.00 Uhr)



Rohziger ist ein heikles Produkt, das höchst anfällig auf Kontaminationen reagiert.

Keine Verwendung mehr für Rohziger von den Alpen

Die GESKA AG muss den Kauf von Alprohziger einstellen. Grund dafür sind einerseits wirtschaftliche Überlegungen und die einseitige Verwendungsmöglichkeit des Produkts, andererseits grosse Qualitätsschwankungen in der Alproduktion. Die GESKA will nun gemeinsam mit dem Amt für Landwirtschaft und dem Alpwirtschaftlichen Verein zwei Modellbetriebe lancieren, um die Alpzigerproduktion nachhaltig zu sichern.

Der Druck auf die Effizienz der Alpbewirtschaftung hat in den letzten zehn Jahren deutlich zugenommen. Steigende Qualitätsanforderungen in der Produktion, zum Teil weniger Unterstützung durch die Gemeinden und nicht selten ein höherer Pachtzins haben dazu geführt, dass sich die Anzahl der Sennten im Glarnerland, die während der Sommermonate Rohziger produzieren, von 50 im Jahre 1997 auf nur noch gerade 15 Sennten im 2006 reduziert hat.

Seit Jahren Verlustgeschäft für GESKA

Die GESKA wird dieses Jahr keinen Rohziger mehr von den Alpbetrieben beziehen. Denn die Verarbeitung des Alprohzigers und der Verkauf des daraus hergestellten mageren Kräuterkäsepulvers ist für die Schabzigerfabrik ein Geschäft, das seit Jahren nur noch Verluste einbringt: „Der Rohziger

von den Alpen kann nicht für die Produktion von Schabziger-Stöckli oder Zigerbutter verwendet werden, sondern lediglich zur Produktion von Zigerpulver. Der Hauptmarkt dafür liegt in Holland und dieser ist rückläufig. Ausserdem sind die Rohzigerpreise für die GESKA während der letzten Jahre kontinuierlich gestiegen. Da der Markt jedoch keine Preiserhöhungen für das Kräuterkäsepulver akzeptiert, wurden die Verluste immer grösser. Kommt noch dazu, dass wir für die Produktion des Pulvers spezielle Maschinen benötigen, die bezüglich Energie- und Unterhalt sehr aufwändig sind“, so Johannes M. Trümpy, CEO der Schabzigerfabrik.

Nun ist auch ab 1. Januar 2007 der Rohzigerpreis wieder massiv gestiegen. Johannes M. Trümpy rechnet vor: „1998 haben wir noch 3.18 für das Kilo Rohziger bezahlt, letztes Jahr 3.65, heute bezahlen wir 3.95, wodurch für die Milchproduzenten ein marktgerechter Milchpreis resultiert. Wenn wir unsere Preise für das Zigerpulver nun ebenfalls erhöhen, ist die Auslistung ausgesprochen, das heisst, unsere Kunden in Holland kaufen das Zigerpulver nicht mehr.“

Grosse Qualitätsschwankungen

Doch es sind nicht alleine diese schwierigen wirtschaftlichen Faktoren, die in der GESKA zum Entscheid geführt haben, keinen Alprohziger mehr zu beziehen. Seit Jahren sind die enormen Qualitätsschwankungen und der hohe Wassergehalt des von den Alpen gelieferten Rohzigers eines der grössten Probleme der GESKA. Im vergangenen Alpsommer wurden lediglich rund 50% der Mengen mit der Taxierung von höher als 18.5 Punkten bewertet, was die Voraussetzung für den Gebrauch von Schabziger-Stöckli und Zigerbutter möglich machen würde. Die restlichen 50% sind aus qualitativer Sicht nur für die Pulverproduktion zu gebrauchen. Die hohe Unsicherheit über das Erreichen des geforderten Qualitätsstandards bedeutet für die Alpzigersennen einen enormen Stress und finanzielles Risiko.

„Rohziger ist ein sehr heikles Produkt, das höchst anfällig auf Kontaminationen reagiert. Die Temperaturführung während den Gärungsprozessen ist sehr anspruchsvoll. Die Alpbetriebe haben in der Regel nicht die notwendige Infrastruktur für die gestiegenen Qualitätsanforderungen“, meint Trümpy.

Hygienevorschriften und Zertifizierung

Im Zusammenhang mit der vollständigen Liberalisierung des Käsehandels zwischen der Schweiz und der EU wurden die grenztierärztlichen Kontrollen abgeschafft. Im Gegenzug wurden die Hygienevorschriften der EU und der Schweiz gleichgestellt. Die Umsetzung dieser Vorschriften verlangt massive Investitionen in die Produktionsräumlichkeiten und die Infrastruktur der Alpzigersennen sowie Weiterbildung in Sachen Hygiene – also ein ganzes Bündel von neuen Anforderungen.

Als international tätiges Unternehmen ist die GESKA auch internationalen Standards der Lebensmittelproduktion verpflichtet. Eine Zertifizierung wird daher von den grösseren Detailhändlern, also den Abnehmern der Schabziger-Produkte, explizit gefordert. Daher hat die GESKA im letzten Jahr einen aufwändigen Zertifizierungsprozess durchlaufen und mit Erfolg bestanden. „Da mit den



neuen Hygienevorschriften nun auch die Vorstufe der Produktion einer Inspektion unterzogen wird, droht der GESKA ein grosser Imageschaden, wenn Mängel bei den Zulieferbetrieben festgestellt werden“, so Trümpy.

GESKA setzt sich für Modellbetrieb ein

Der Bezug von Alprohziger wird zwar definitiv eingestellt, trotzdem setzt sich die GESKA für eine nachhaltige Wertschöpfung in der Alpbewirtschaftung ein – mit zwei Modellbetrieben, die in Zusammenarbeit mit dem Amt für Landwirtschaft des Kantons Glarus und dem Alpwirtschaftlichen Verein Glarnerland und Umgebung realisiert werden sollen. „Wir haben die Idee bis zum Jahr 2009 die zwei Modellbetriebe für die Alprohzigerproduktion zu schaffen. In Frage kommen dafür in erster Linie die Alp Erbs sowie die Rautialp“, so die Idee von Johannes M. Trümpy.

Gemäss Projektplanung würde die GESKA den Rohziger dieser zwei Alpen respektive 4 Sennten für das Produktionsjahr 2007 und 2008 noch gemäss aktuellem Reglement übernehmen – als Übergangslösung. Die Betriebe werden fachtechnisch beraten und begleitet, so dass bereits bis 2008 eine markante Qualitäts- und Effizienzsteigerung zum Tragen komme. Ab 2009 sollen sämtliche Anpassungen realisiert sein.

„Die Schaffung von neuen, zusammengelegten und modernen Produktionsbetrieben ist die einzige Möglichkeit, die Produktion von Lebensmitteln auf den Alpen nachhaltig zu sichern. Die GESKA wird sich dafür intensiv einsetzen“, versichert Trümpy.

Pressekontakt:

Johannes M. Trümpy
CEO GESKA AG
Ygrubenstrasse, Postfach 323, CH-8750 Glarus
Tel. +41 (0)55 640 17 34
E-Mail: jmtruempy@geska.ch

Kontakt für Bilddaten in Druckauflösung:

Stefan Grob, Complecta GmbH, Tel. 071 461 23 23, s.grob@complecta.ch