

Landwirtschaft : erstklassiger Käse

Autor(en): **Crivelli, Pablo**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **29 (2002)**

Heft 6

PDF erstellt am: **22.07.2024**

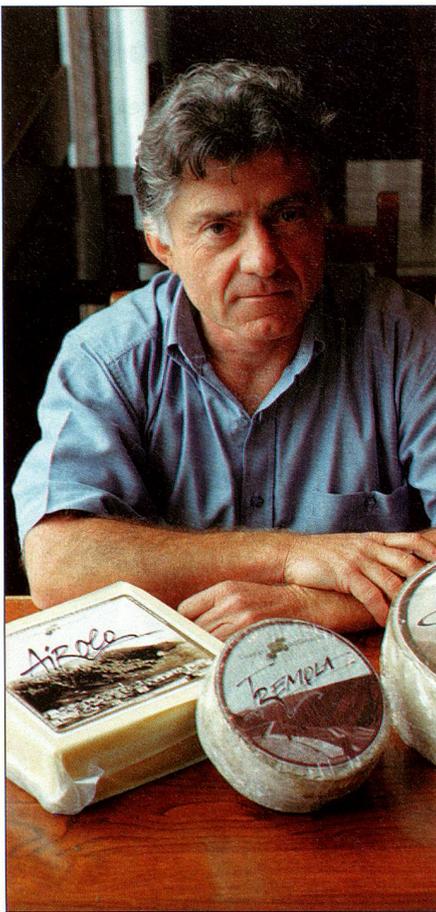
Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-910115>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Erstklassiger Käse

Obleich nur ein Kleinunternehmen mit etwa 30 Mitarbeitern, hat es die Gotthard-Schaukäserei, die über ein angegliedertes Restaurant und eine eigene Verkaufsstelle verfügt, zu internationalen Ehren gebracht. Die deutsche Fluggesellschaft Lufthansa hat nämlich den «Gottardo», einen aus den Tessiner Alpen stammenden und von der Schaukäserei in Airolo hergestellten Käse, in ihre Speisekarte aufgenommen. «Auch wenn der Liefervertrag auf sechs Monate begrenzt war, so erwies uns dieser Auftrag werbetechnisch einen unschätzbaren Dienst und machte uns im Ausland bekannt», sagt der Unternehmensberater der Schaukäserei, Aramis Andreatzi. Ein solcher Erfolg ist das Resultat steter geduldiger Marketingarbeit, gespickt mit einem Quäntchen Glück. Andreatzi: «Vor ungefähr vier Jahren machten wir uns auf die Suche nach einer Marktnische und kamen zum Schluss, dass im Cateringbereich gute Entwicklungschancen lägen.» Nachdem das

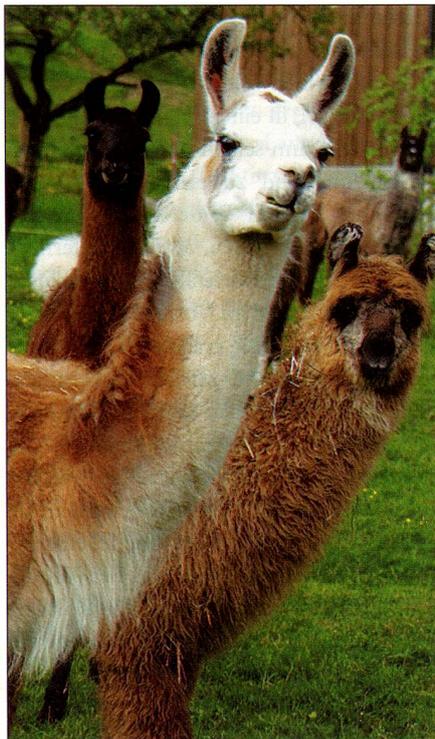
Aramis Andreatzi, Unternehmensberater der Gotthard-Schaukäserei in Airolo.

Unternehmen an verschiedene Türen geklopft hatte (unter anderem auch bei der nicht mehr existierenden Swissair), «lernten wir per Zufall den Catering-Verantwortlichen der Lufthansa kennen, und damit begann unser Abenteuer». Lufthansa stellte aber besondere Anforderungen: «Anstelle der herkömmlichen runden Form war der von uns gelieferte Käse nun quadratisch und hatte keine Rinde; eben so, wie der Kunde es gewünscht hatte.» Diese Lösung habe den Käse fürs Catering tauglich gemacht, weil keine Reste anfielen, und er sich durch seine quadratische Form besser in Häppchen schneiden liess. Der Tessiner Andreatzi ist überzeugt, dass die Schweiz quantitativ weniger produzieren, dafür aber auf innovative und hochwertige Erzeugnisse setzen sollte, um im immer härter umkämpften Markt überleben zu können. «Die Landwirtschaftsbetriebe, welche uns die Rohstoffe liefern, müssen strenge Qualitätskriterien erfüllen. Schliesslich geschieht dies in ihrem Interesse, denn je besser die Milch, desto höher auch der Ertrag für die Bauern.»

PC 

Ihr Kredo lautet Innovation

LAMAS UND ALPAKAS aus Südamerika, afrikanische Strausse, Bisons aus den Vereinigten Staaten, tibetische Yaks – das sind einige der exotischen Tiere, denen man seit einigen Jahren in den Schweizer Bergtälern begegnet. Oft werden diese Gattungen von Bauern gezüchtet, welche die traditionelle Landwirtschaft aufgegeben haben, um sich der biologischen Produktion zu widmen. Sie setzen auf Innovation und erzeugen Produkte von hoher Qualität für den regionalen Markt. Das Fleisch der Bisons wird zu Salmi oder Steaks verarbeitet, während jenes der Yaks, das proteinreicher und weniger fett ist, an tibetische und andere Restaurants verkauft wird. Lamas und Alpakas liefern wertvolle Wolle, während das Straussenfleisch ähnlich wie zartes Rindfleisch schmeckt. Auf einigen Bauernhöfen betätigen sich die Züchter/Landwirte auch als Gastwirte und Touristenführer. Solche zusätzliche Verdienstmöglichkeiten finden immer mehr Nachahmung. PC 



INTERNET

www.agriculturebio.com
www.bio-suisse.ch
www.bioterra.ch
www.fibl.ch (Forschung Institut für biologischen Landbau)
www.bionetz.ch
www.kagfreiland.ch
www.fidelio.ch

Lamazucht im Bernbiet. Einige geschäftstüchtige Züchter bieten mittlerweile sogar Trekkingferien mit Lamas an.