

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Band: 55 (2000)
Heft: 6
Rubrik: Partner der Biobauern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PARTNER DER BIOBAUERN

5 + 5 + 5 + 5 = Biokäse vom Oberthal

Biolandbau trägt seinen Sinn in sich selber, auch wenn es dafür keinen Markt gibt. Das habe ich auf Seite 3 dieses Heftes geschrieben. Und ich stehe dazu. Wenn sich der Markt aber dem Oberziel der lebensgerechten Landwirtschaft unterordnet, wenn er den Bauern, die sich dieser Landbaumethode verschrieben haben die wirtschaftliche Existenz verbessern hilft, wenn er den Menschen in der Stadt zu gesundheitlich wertvollen Produkten verhilft, dann erfüllt der Markt seinen Zweck. Dann ist er das Vehikel, um das, was die Erde hervorbringt, allen zugänglich zu machen. Und weil die allerwenigsten von uns noch Selbstversorger sind, brauchen die Bauern Partner in Handel und Verarbeitung. Einen davon stellen wir hier vor.

Eduard Liechti, Käsermeister im Reutegraben in der Gemeinde Oberthal, war ein Käser, wie es im Emmental noch Dutzende gibt, und seine Käserei hat sich von all den andern in nichts unterschieden. Ein kleiner Familienbetrieb zur Verarbeitung der in der nächsten Umgebung anfallenden Milch, dazu ein kleiner Laden für den täglichen Bedarf der einheimischen Bevölkerung.

Emmentaler Käse, das logische Produkt im Emmental. Seit dem 1. Mai 1996 ist die Käserei Reutegraben anders als die meisten andern. Was hat sich verändert?

Aufbruchstimmung

Vier von vierzehn Mitgliedern der Käsereigenossenschaft Reutegraben hatten auf biologischen



Landbau umgestellt. Biobauern aus angrenzenden Käsereigenossenschaften haben sich mit diesen getroffen und gemeinsam sind sie angesichts der Nachfrage nach Bio-Emmentaler Käse bei Eduard Liechti vorstellig geworden, ob er bereit wäre, seine Käserei auf bio umzustellen. Im Blick auf den Strukturwandel, der nicht nur bei den Bauern, sondern auch bei den Käsereien stattfindet, wurden sich Eduard Liechti und seine Milchlieferanten bald einmal einig. Seit dem 1. Mai 1996 wird in der Käserei Reutegraben nur noch Biomilch verarbeitet.

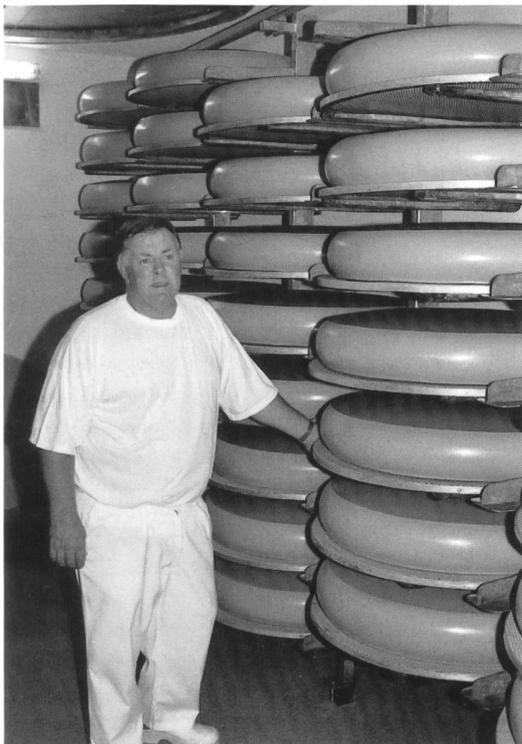
Das tönt einfach und logisch. Der Umstellung gingen jedoch hitzige Diskussionen voraus. Hans Fahrni, einer der Initianten und langjähriger Sekretär-Kassier der Genossenschaft, weiss davon einiges zu erzählen. Denn die Umstellung auf bio hat weitere Veränderungen nach sich gezogen. Diese bedeuten einen markanten Bruch mit der Tradition. Im Fall Reutegraben mit einer Tradition von fast 160 Jahren. Die Käserei in einer bäuerlich geprägten Gemeinde ist

nicht nur ein Wirtschaftsfaktor. Sie hat auch eine soziale Funktion.

Zuerst habe es so ausgesehen, erzählt Hans Fahrni, als ob die Mehrheit der Genossenschafter sich der Umstellung auf bio anschliessen würde. Das war kurz nachdem Coop sein Projekt Naturaplan gestartet hatte und mit einer breit angelegten Werbekampagne umstellungswillige Bauern suchte. Bio-Emmentalerkäse aus dem Emmental ist in diesem Projekt ein Leaderprodukt. Doch manch einer ist dann doch von der Umstellung zurückgeschreckt. Hauptgrund war der zum Teil hohe Zukauf von Kraftfutter, der mit den Richtlinien der Bio-Suisse nicht vereinbar ist.

'Umlagerung' der Milchlieferanten

Die Lösung fand sich schliesslich in einer 'Umlagerung' der Milchlieferanten. Die den umliegenden Käsereien angeschlossenen Biobauern bringen jetzt ihre Milch nach Reutegraben im Austausch gegen Milch von noch



Eduard Liechti darf stolz sein auf sein Spitzenprodukt

nicht umgestellten Betrieben. So konnten alle Käsereien ihren Bestand mehr oder weniger wahren und das Bioprojekt konnte gestartet werden.

Auf die Frage nach Problemen bei der Umstellung von konventionell auf bio lacht Eduard Liechti. «Ich habe mich natürlich zuerst gründlich informiert und die Vorschriften der Bio-Suisse studiert. Dabei habe ich bald einmal festgestellt, dass bei mir so gut wie keine Veränderungen nötig waren. Ich habe weder gentechnisch verändertes noch gefriergetrocknetes Lab eingesetzt. Auch alle übrigen Vorschriften sind für mich problemlos einhaltbar. Ich konnte praktisch weiterkäsen wie vorher. Beim Übergang habe ich kaum einen Unterschied festgestellt, eher eine Verbesserung.» Nicht ohne Skepsis waren alle gespannt auf den Verlauf des Projektes, sowohl Käser, Biobauern als auch die übrigen. Ganz ohne Sticheleien ging es nicht. Ein gewisser Neid war da und dort herauszuspüren, be-

Rosmarie Liechti trägt mit ihrem Laden wesentlich zur Lebensqualität in Oberthal bei

sonders als sich ein voller Erfolg abzeichnen begann und die Biobauern die erste Bioprämie kassieren konnten. Je nach Qualität liegt diese zwischen 12 – 14,3 Rappen pro kg Milch.

Bruch mit einer alten Tradition

Die Umstellung auf bio hat weitere Veränderungen nach sich gezogen. Diejenigen Genossenschaftler, die nun an ihrer angestammten Käserei vorbeifahren müssen, um ihre Milch abzuliefern, haben begreiflicherweise das Interesse an der Mitgliedschaft an einem Unternehmen verloren, auf das sie nicht mehr Einfluss nehmen können. Sie waren auch nicht bereit, einen anstehenden Umbau mitzufinanzieren oder alte Schulden mitzutragen. Auch hier tönt die gefundene Lösung einfach und logisch: Die Käsereigenossenschaft Reutegraben hat sich aufgelöst, das Käsereigebäude wurde der Käserfamilie Liechti verkauft und das restliche Geld verteilt. Wer die Strukturen im Emmental mit ihren langen Traditionen kennt,



kann erlauben, dass der Bruch mit den letzteren alles andere als selbstverständlich ist.

«Hat dieser Wandel nicht viele Bauern verunsichert?», wollte ich von Hans Fahrni wissen. Dieser gibt sich gelassen: «Das Fest-

halten an der Genossenschaftsform hilft uns nichts, wenn wir keinen Käser haben, der mit uns zusammenarbeiten will. Viele Käsereien müssen notgedrungen schliessen, weil sich kein Käser mehr findet, der das Risiko und

1841–2000

Die Käserei Reutegraben hat eine lange Geschichte. Am 30. Weinmonat 1841 haben 70 Bauern ein erstes Reglement über Milcheinlieferung unterzeichnet. Wegen schwieriger Wegverhältnisse und einer Überzahl von Milchlieferanten entstand in der Folge im benachbarten Weiler Känelthal eine zweite Käserei. Der Auftrag zum Bau der Käserei ging schliesslich an 6 Teilhaber. Die Bausumme belief sich auf 3'313 Franken. Am 1. Mai 1842 konnte der Betrieb aufgenommen werden.

*Oberthal -
typisch
Emmental*



Der Käsefertiger

sequalität erlitt keinerlei Einbusse. Ganz im Gegenteil: Die zuletzt eingewogenen Käse haben die Maximalpunktzahl von 20 erreicht! 5 Punkte vergibt der Experte für den Teig, 5 für den Geschmack, 5 für die Lochung und 5 für die Postur und Lagerfähigkeit. 20 Punkte sind auch für erfahrene Käser eine Seltenheit. Herzliche Gratulation!

Wo man sich trifft

Einen wichtigen Beitrag dazu, dass in diesem Fall nicht die Kirche, aber die Käserei im Dorf bleibt, leistet Rosmarie Liechti mit ihrem Lebensmitteladen. Nachdem im Lauf der Jahre drei kleine 'Lädeli' geschlossen hatten, entschloss sich die Käsereigenossenschaft vor 12 Jahren zum Anbau eines 'richtigen' Ladens. Rosmarie Liechti als gelernte Fachfrau führt diesen mit Bravour und grossem Engagement und trägt damit wesentlich zur Lebensqualität in der Gemeinde Oberthal bei. Der Laden ist nicht nur eine Einkaufsmöglichkeit für den täglichen Bedarf, sondern ist auch Begegnungsort

für die Bewohner/innen der weitverstreuten Einzelhöfe.

Beispielhaft

Das Beispiel Reutegraben funktioniert. Hier wird nicht nur ein Spitzenprodukt erzeugt, sondern auch demonstriert, wie dezentrale, kleine Strukturen in angepasster Form mit den heutigen Gegebenheiten des Marktes mithalten können. Die Alternative hätte durchaus heissen können, den Laden dicht zu machen und die Milch per Lastwagen in die weit entfernte Grossmolkerei zu karren. Damit wäre der kleinen Landgemeinde nicht nur ein Gewerbebetrieb verloren gegangen, sondern auch die ganze Wertschöpfung auf dem einheimischen Produkt. Das Beispiel verdient Nachahmer!

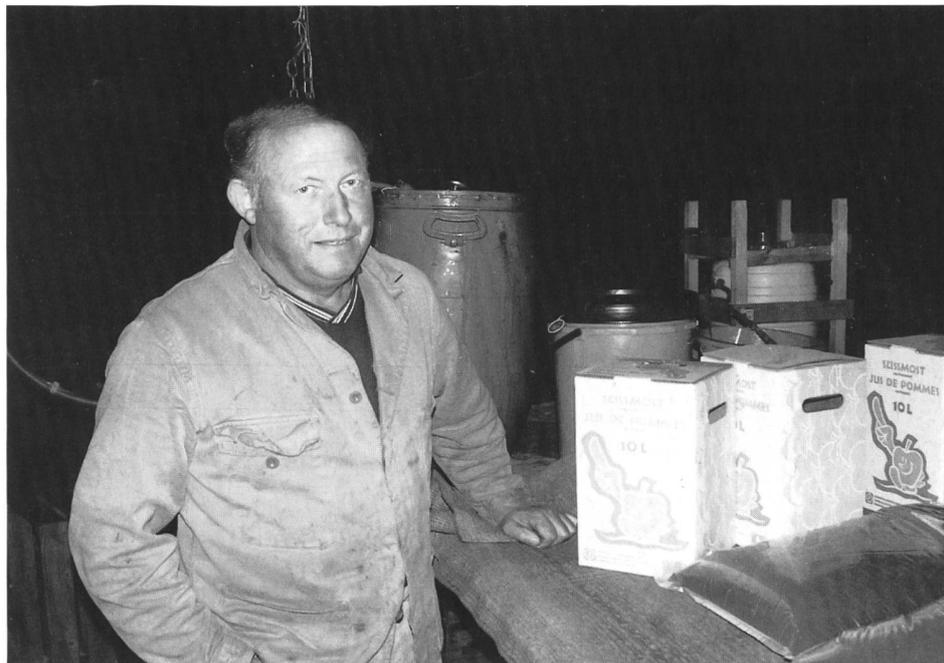
Werner Scheidegger

die im Vergleich mit vielen Berufen lange Arbeitszeit auf sich nehmen will. So haben wir einen Partner, der in seinem eigenen Interesse beste Arbeit leistet. Käser und Bauern sind freie Unternehmer und doch aufeinander angewiesen. Wir schliessen jährlich einen Vertrag ab und legen gemeinsam die Bedingungen fest. Damit sind wir bis jetzt gut gefahren. In unserem Fall zeichnet sich auch die Nachfolge bereits ab, indem der Sohn von Familie Liechti eine Käserlehre angefangen hat.»

Betriebs. Ein Käsefertiger wurde angeschafft und die Kapazität auf 1,1 Mio. Kilo Milch aufgestockt. Auch dieser Schritt wurde von den Milchlieferanten mit einiger Skepsis verfolgt. Doch die Skepsis war unnötig. Die Kä-

5 + 5 + 5 + 5

Seit über 26 Jahren ist Eduard Liechti Käser in Reutegraben. Die ersten elf Jahre als Betriebsleiter im Angestelltenverhältnis, danach als Milchkäufer. Am 1. Mai 1999 hat er das Käsereigebäude käuflich erworben. Damit ist er erst der zweite Privatbetrieb im Kanton Bern. Dem Kauf folgte die Modernisierung des



Hans Fahrni