

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 60 (2005)
Heft: 2

Artikel: Der Ftaner Käse und der Einkaufspreis des Grossverteilers
Autor: Demoth-Studer, Meta
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891524>

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: 04.05.2025

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

Der Ftaner Käse und der Einkaufspreis des Grossverteilers

Dies ist die wahre Geschichte vom chüschtigen Ftaner Bergkäse, von engagierten Biobauern, von dem, was der Grossverteiler dafür pro Kilo zu zahlen gewillt ist, von dem, was die KonsumentInnen zu zahlen haben und von einem erstaunten Multimillionär, der gleich 20 t für seine Ozeanriesen geordert hat. Zu einem anständigen Preis, versteht sich.

Im Frühjahr müssen die Weiden geputzt werden. Die Bäuerinnen machen grosse Picknicks und gehen selbst in den Trupps mit den Männern mit. Ungefähr 100 Stunden pro Betrieb müssen in diesem Dorf jährlich an Gemeinschaftsarbeit erbracht werden. (Andere Gemeinschaftsarbeit als das Weidenputzen besteht darin, Zäune zu erstellen, die Alphütten zu putzen, den Güllenkasten auf der Alp zu leeren, u.a.) Im Sommer wird geheuet. Die

Heusaison muss im Berggebiet ausgenützt werden bis auf den letzten kurzen Moment «zwischen durch». Die Menschen geben kräftemässig ihr Äusserstes, zeitweilig bis in die Nacht hinein, bei drohendem schlechtem Wetter auch am Sonntag. Über Monate zieht sich diese Hektik dahin. Die Tiere sind im Sommer auf der Alp, doch nicht selten muss sich der Bauer dennoch um sie kümmern, um kranke Füsse und anderes.

Kraftfutter muss zugekauft werden. Denn die Kühe brauchen diese Ergänzung neben dem eher mageren Heu des Berggebietes.



tes. Wasser und Strom kosten. Gebäudereparaturen, Dinge, die erneuert werden müssen: alles ist teuer. Häufig werden die Bundesbeiträge von den teuren Nebenkosten des Bauerns vollumfänglich aufgefressen.

Hat jemals jemand eine Kuh gefragt, ob sie gerne ihr Kalb hergibt, um ihre Milch den Menschen zu überlassen? Auch die Kuh leistet viel, ist in unseren Diensten, mit Leib und Seele, damit wir Milch haben. (Völlig verständlich, dass die Inder ein solches Tier für heilig halten.)

Das Fazit von allem ist positiv: nämlich, dass eine äusserst wohlschmeckende Milch entsteht. In deren Aroma sich die hohe Lage des Ortes positiv bemerkbar macht. Was für ein edler, hochwertiger «Saft» ist diese Milch, hinter der alle mit allen Kräften stehen! Alle Betriebe in Ftan werden biologisch bewirtschaftet – wobei einer kürzlich leider aus der Bioproduktion wieder ausgestiegen ist. Das Dorf hat eine eigene

Biofarm gegen GVO

Die Biofarm-Generalversammlung hat am 22. April nicht nur den erfolgreichen Jahresbericht 2004 gefeiert, sondern auch diese Resolution für eine gentechnikfreie Landwirtschaft verabschiedet:

- > Die Biofarm Genossenschaft lehnt die Gentechnik in der Landwirtschaft ab.
 - > Bio-Lebensmittel müssen auch in Zukunft frei von gentechnisch veränderten Organismen sein.
 - > Die Koexistenz zwischen gentechnik- und gentechnikfreier Landwirtschaft ist in der Praxis nicht durchführbar. Die Risiken trägt zu dem allein die gentechnikfreie Landwirtschaft.
 - > Wir fordern die Einhaltung des Verursacherprinzips. Wir wehren uns gegen zunehmende Kosten, die heute schon im Biolandbau durch vermehrte Qualitätssicherungsmassnahmen (Warenflusstreue, Analysen, usw.) zur Gewährleistung der Gentechnikfreiheit in den Bioprodukten anfallen.
 - > Wir protestieren gegen Machenschaften des Agro-Gentechnik-Multis Syngenta, der in den letzten vier Jahren «versehentlich» 187 000 Tonnen Gentechnik-Mais Bt10, eine Süssmaissorte, illegal in die Nahrungskette gebracht hat.
 - > Wir verlangen, dass in Studien, die mit öffentlichen Geldern finanziert werden, die spezielle Situation des biologischen Landbaus realitätsgetreu untersucht und dargestellt wird.
 - > Biofarm-Genossenschafterinnen und -Genossenschafter unterstützen die Gentechnikfrei-Initiative, die im kommenden Herbst oder Frühjahr 2006 zur Abstimmung kommen wird.
- (www.gentechnikfrei.ch)

Im Herbst gibt es Kälbergeburten. Viele Male aufstehen in der Nacht. Selbst bei einer vorhandenen Gebärdbox muss nachgesehen werden, ob die Kuh Hilfe braucht. Lang wird es dauern, bis das Kälbchen zur Kuh aufgezogen ist, die Milch gibt. Stets und immer können Krankheiten den Tieren zu schaffen machen. Maschinen gehen kaputt – ganz besonders im Berggebiet, wo es überall Steine hat. Gibt es einen Beruf, in dem mehr Pannen aller Art möglich sind als bei den Bauern? Eine Work-Life-Balance, von der heute so viel die Rede ist, kann man im Bauernstand vergessen. Die Arbeit ist alles, und das Leben kommt zu kurz. Dies alles geschieht im Dienste der Milch.

Im Winter wird gemolken, trotz der Absauganlage müssen die schweren Kannen auf das Vehikel gehoben werden, mit dem sie zur Käserei gebracht werden. Manch ein Rücken wird krumm oder kaputt vom schweren Einsatz.

Käserei, die den Bauern gehört. Es entstehen der Ftaner Bio-Bergkäse und der Ftaner Heukäse, der selbstverständlich auch Bio ist. Die Käserei macht auch Mutschlis und Jogurt, Butter und Quark. 50 bis 60 Tonnen Käse entstehen im Jahr. Der Käse aus Ftan ist hocharomatisch. Ein edles Produkt, hinter dem, man kann dies nicht genug festhalten, sehr sehr viel Arbeit und Einsatz stehen – siehe oben.

Für den Bio-Bergkäse zahlt der Grossverteiler Fr. 10.37 pro Kilo, ab Käsereifungskeller Landquart, konsumfertig. Dieser Preis ist so schändlich, dass man weinen könnte. Er ist so ungerecht, dass diesen Leuten das Gewissen schlagen müsste. Und, der Konsument hat notabene nichts davon, dass der Grossverteiler den Preis so drückt beim Produzenten – er kauft diesen Käse im Laden für Fr. 26.50 das Kilo. Die Marge des Zwischenhändlers ist also andert-halbmal so gross wie die Summe, die für das Produkt beim Hersteller bezahlt wird. (Hat der Grossverteiler vielleicht auch so viel Arbeit, wie die Bäuerinnen und Bauern sie haben?). «Alle erweiterten Verkaufsflächen der Grossverteiler sind von eurem Geld gebaut», sagte SVP-Parteipräsident Ueli Maurer jüngst an einem Vortrag am Plantahof zu den Bäuerinnen und Bauern. Dabei bräuchte es, wie der Schluss dieser Geschichte zeigen wird, nur einen um 2 Franken besser bezahlten Kilopreis für den Käse, sodass der Bauer dies schon erklecklich an seinem Milchzahltag spüren würde. Der Milchzahltag – den der Grossverteiler mit seinem Einkaufspreis für Käse beschert – fällt trostlos bescheiden aus: 75 Rappen pro Liter, brutto, es kommen noch Abzüge hinzu. Er beträgt 75 Rappen, nachdem noch der Lohn des Käasers und eines Gehilfen anfallen, dazu allerhand Nebenkosten, wie die Reise des Käses nach Landquart in den Reifungskeller usf. Der Milch-

zahltag schwankt in diesem Dorf je nach Grösse des Betriebes im Mittel bei monatlich 4000 bis 7000 Franken.

Die Geschichte vom Ftaner Käse hat aber eine durchaus märchenhafte Komponente, die auf einem Zufall beruht (und die Grossverteiler nicht entschuldigt und aus ihrer Verantwortung nicht entlässt). Die Autorin des Berichtes sass bei dem letztjährigen Anlass zur Alpauhfahrt vis-à-vis einem Multimillionär und schilderte die Lage punkto Käse in Ftan. Worauf dieser sagte: «Ich kaufe 20 Tonnen im Jahr und bezahle auf alle Fälle mehr als der Grosshandel.» (So wie ein anderer im Laden sagt: «Ich nehme 200 Gramm.» Es war sehr imposant.) Die Sache mit dem grosszügigen Käufer, der den Käse auf seinen Ozeanriesen servieren wird, ist jetzt am Laufen.

Schon bei zwei Franken mehr pro Kilo Käse macht das für den Bauern im Monat 20 Rappen mehr pro Liter Milch aus. Das sind rettende «Milchrappen». Bei 5000 Litern abgelieferte Milch pro Monat gibt es 1000 Franken mehr Zahltag. Und es ist anständiger, respektvoller den Bäuerinnen und Bauern gegenüber mit ihrem unverzichtbaren Einsatz, wenn ihr Produkt nicht verächtlich gemacht wird mit einem unangemessen tiefen Preis. Denn Verachtung, Missachtung steht zweifellos hinter dem tiefen Preis.

Wo Hochwertiges nichts mehr wert ist, ist die Gesellschaft krank. Oder vielleicht umgekehrt: Die Gesellschaft ist krank, weil Hochwertiges nichts mehr wert ist.

Meta Denoth-Studer;
meta.denoth@freesurf.ch

Meta Denoth-Studer ist die Frau des Bündner Biobauers Cla Denoth, freie Journalistin und engagierte Biokonsumentin. Sie schreibt regelmässig für kultur und politik.

Liebe Leserin, lieber Leser

Das letzte Heft von kultur und politik gibt zu reden. BiofachhändlerInnen bringen Paul Dominik Haslers Text «Garantiert kurzfristig» in einem Sonderdruck unter die KundInnen und Kunden, während Globus-Delicatessa auf Plakaten mit «Höchster Qualität zu tiefsten Preisen» lockt. Biobäuerinnen und Biobauern aus dem ganzen Land haben kultur und politik neu abonniert. BiofachhändlerInnen buchen Zusatzabos für Ihre MitarbeiterInnen. Stammleserinnen haben sich die Interviews mit Bundesrat Joseph Deiss mit Markierstift vorgenommen. FiBL-Forscher Urs Niggli hat seine Vision vom Bioland Schweiz auch in «bio aktuell», dem Magazin der Biobewegung, aufgegriffen. Mein Vorgänger Werner Scheidegger hält unseren neugestalteten Spalten die Stange und spitzt gegen den Mumpitz von Galmiz einmal mehr gekonnt die Feder.

Grund genug also, auf diesen nächsten 24 Seiten mutig und aufmüpfig nachzulegen. Tatkräftig und beeindruckend unterstützt vom ehemaligen EU-Kommissar und Bauernbub Franz Fischler. Begleitet von der Lebensmittel-Ingenieurin und Nationalrätin Ruth Genner. Berührend verdichtet von Biomilch-Manager Pius Biedermann. Verschrieben vom bayrischen und österreichischen Landwirtschaftsminister. Fein angezettelt auf der Seite gegenüber von der begeisterten Biokonsumentin und Bauersfrau Meta Denoth aus Ftan, weitergesponnen von den Emmer-Initianten Markus Jenny und Alfred Bänninger.

Ob über Ernährung, Nachhaltigkeit, Bioland, Qualität und Tiefstpreise, gefragt nach den eigenen Werten und dem globalen Wirken des Marktes, zeichnen sich Gemeinsamkeiten ab, die es weiter zu bündeln und zu stärken gilt. So sieht es auch unser kompetenter und geistreicher Wegbegleiter Hans Popp, dem wir manche aktuelle Anregung, den Kontakt zu Franz Fischler und die Erklärungen von Landshut zu verdanken haben.

Reden wir in der Biobewegung bitte weiter darüber. Miteinander, untereinander. Auch wenn der Alltag kaum Zeit und Raum lässt. Auch wenn die Richtlinien und Preisdebatten drücken. Schauen Sie mit uns und für sich ab und zu über den Tellerrand. In andere Gesichter, in andere Geschichten, in den Spiegel. Am Biogipfel des Bioforums von Zofingen beispielsweise, der heuer hoffentlich zum LeserInnen-Treffen auszufert. Oder auf diesen nächsten Seiten voller ökologischer, sozialer und wirtschaftlicher, aber auch menschlicher, solidarischer, innovativer und weltweit wie zwingend nah geknüpfter Zusammenhänge.

Danke für Ihre Aufmerksamkeit.
Herzlich

beathugi@bluewin.ch





Telefon 034 496 96 00

Telefax 034 496 96 05

E-Mail: sekretariat@steiner-muehle.ch



STEINER MÜHLE AG

Mungnau

3436 Zollbrück

www.steiner-muehle.ch



Die Steiner Mühle AG in Zollbrück engagiert sich seit den 60er Jahren aktiv für die Biobewegung. Sie ist eine der ersten Lizenznehmer bei Demeter als auch bei Bio Suisse.

Seit 1995 werden ausschliesslich biologische Produkte verarbeitet und hergestellt. Das Sortiment besteht aus vielen verschiedenen Mehlsorten, Flocken, Griessen, Ölsaaten, Hülsenfrüchten usw., die an Bio-Bäckereien und Firmen im Grossverbrauchersektor geliefert werden.

Die Steiner Mühle AG stellt auch Kleinpackungen für den Detailhandel her.

Mit der Plocher Technology zum Erfolg für homogene/n Gülle/Mist und eine gute Bodenfruchtbarkeit.

Hofdünger-Aufbereitung zahlt sich aus.

Plocher g = Gülle

Plocher k = Kompost

Plocher b = Bodenaktivator I-III

Plocher p = Pflanzenstärkung



Bernhard Hunziker-Jans

Kirchleerau · Telefon 062 726 26 08

b-m.hunziker@bluewin.ch · www.plocher.com

Biofutter ist Vertrauenssache

Jodreduzierte Nahrungsmittel

Grundlage

An der Versammlung im Strickhof vom 18.3.05 wurden die negativen Folgen der Jodzugabe bei Nahrungsmitteln aufgezeigt. Die Verursacherprodukte sind jodiertes Speisesalz, Viehsalz, Mineralstoffe. Es entspricht klar nicht dem Biogedanken, dass die Konsumentin nicht wählen kann. Es ist eine große Chance, wenn wir im Bio die Zwangsjodierung in Frage stellen und ein Zeichen setzen.

Ziel

Biobetriebe, vor allem Direktvermarkter bieten jodreduzierte Nahrungsmittel an. Dies geschieht auf vertraglicher Basis und muss geregelt sein.

Verlangen Sie unsere Vertragsunterlagen:
«Jodreduzierte Nahrungsmittel»



Alb. Lehmann, Biofutter
5413 Birmenstorf / 9200 Gossau
Tel 056 / 201 40 20 Fax 056 / 201 40 25
E-Mail: info@biomuehle.ch http://www.biomuehle.ch

Wo haben Sie Ihre Energie her?

Trotz der bedrohlichen Klimaerwärmung sind AKWs keine Alternative. Die Alternative Bank ABS investiert deshalb gezielt in Projekte erneuerbarer Energiegewinnung.

Nachhaltigkeit steht im Vordergrund, nicht die maximale Rendite.

ALTERNATIVE BANK
Die Bank für eine andere Schweiz.

c.p.a.

Ich möchte mich an der zukunftsorientierten Geschäftspolitik der ABS beteiligen. Bitte senden Sie mir:

- ☐ Unterlagen zum Zeichnen von Förder-Kassenobligationen
- ☐ Informationsmaterial

Name

Adresse

PLZ/Ort

KuPo:0510

Talon an: Alternative Bank ABS | Leberngasse 17 | Postfach 4601 Olten | Tel. 062 206 16 16 | contact@abs.ch | www.abs.ch

swiss premium

BIO-JOGURT

Geniessen Sie Spitzenqualität aus erstklassigen Zutaten.



Molkerei Biedermann AG
Schützengütl 2
9220 Bischofzell

Molkerei Biedermann AG
...das Beste aus Milch