

Blick über die Grenze

HOFKÄSEREI In Frankreich haben Produkte mit einer Herkunftsbezeichnung IGP oder AOC einen hohen Wert. Die so genannten Terroirprodukte generieren auch den Milchproduzenten bessere Preise. Der Betrieb Raphin in Groisy macht sich das zu Nutze und produziert den Tomme de Savoie IGP in seiner eigenen Hofkäserei.



Cyril de Poret

Schweizer Milchmarkt im Umbruch, so lautete der Titel einer kürzlich stattgefundenen SVIAL-Tagung. Landauf und landab gärt es und es bleibt zu hoffen, dass sich in nützlicher Frist aus der Kontingentsfreiheit neue wirtschaftliche Perspektiven für die Bauern ergeben werden. Dass viele auf der Suche nach neuen Wegen sind, zeigt sich an zahlreichen Projekten, wo regionale Käsereien entstehen. An einigen dieser Projekte ist auch Emil Steingruber beteiligt. Er ist Dozent für Betriebswirtschaft an der Hochschule für Landwirtschaft (SHL) in Zollikofen und ist daneben Berater für milchwirtschaftliche Projekte mit seiner eigenen Firma.

Brüder Raphin Ab und zu wirft Emil Steingruber einen Blick ins Ausland, zum Beispiel ist er heute zu Besuch auf einer Hofkäserei in der Nähe des Kantons Genf, in der französischen Haute Savoie. Dort besucht er die Brüder Raphin. Sie bewirtschaften in Groisy rund 120 ha Land und produzieren 1 Mio. kg Milch. Seit 1998 stellen sie ihren Käse selber her. Erfolgreich? Emil Steingruber ist skeptisch. Nicht nur, dass der europäische Milchmarkt noch mehr unter Druck ist als in der Schweiz, sondern auch, dass Eric und Jean-Yves Raphin ihren Rohmilchkäse mit zwei Melkrobotern und Silagemilch herstellen.

Eric Raphin erzählt den Werdegang. 1990 hätten er und sein Bruder Jean-Yves den Betrieb übernommen. Sie lieferten ihre Milch an eine Käsereigenossenschaft. Bald wollten sie ihre Milchproduktion ausdehnen. Dazu mussten sie rationalisieren (Silage) und umstellen auf Industriemilch. Acht Jahre später kamen sie an ihre Grenzen, der

Preis für Industriemilch war unbefriedigend. Sie entschieden sich, ihre Milch selber zu verarbeiten und planten eine Hofkäserei, um eine regionale Spezialität herzustellen – den Tomme de Savoie. In dem komplizierten Quotensystem in Frankreich und der EU, war die Milchquote für die Hofverarbeitung nicht ausgeschöpft und so konnten sie ihre Milchproduktion ausdehnen.

Hofkäserei Sie bauten einen Verarbeitungsraum, einen Käsekeller und einen kleinen Verkaufsraum. Jean-Yves Raphin absolvierte eine Käsereifachschule und machte sich an die Käseproduktion. Nun stimmte auch das Einkommen. Bald schon engagierten sie eine Käserin, um die Arbeit zu bewältigen. Als im Jahr 2004 die Arbeit immer mehr zum Engpass wurde und auch der Melkstand ersetzt werden musste, entschlossen sie sich einen Melkroboter anzuschaffen statt jemanden anzustellen. Der Roboter wurde durch Lely Suisse installiert, weil es damals noch keinen Händler in der Haute Savoie gab. Der Melkroboter bewährte sich und im Februar 2008 wurde ein zweiter Roboter installiert. Die Anzahl Melkrundgänge stieg von 2.4 auf 3 pro Tag mit dem positiven Effekt, dass die Milchproduktion pro Kuh um 10 % anstieg.

IGP Den Käse mit der Herkunftsbezeichnung «IGP Tomme de Savoie» verkaufen Raphins an einen Grosshändler. IGP zeichnet ihren Tomme de Savoie als traditionelles Produkt aus, das einzigartig ist und nur in der Savoie erzeugt wird.

In Frankreich haben diese Herkunftsbezeichnungen, zu denen auch die

AOC-Produkte gehören, einen hohen kulinarischen Stellenwert.

An Sauberkeit und Hygiene stellen Raphins höchste Ansprüche. Die Kühe sind sehr sauber. Die Silage ist von erstklassiger Qualität. So hätten sie auch keine Probleme bezüglich Buttersäure. Auch die Zellzahl darf nicht zu hoch sein, «jedenfalls nie die Grenze von 150 000 überschreiten», beteuert Eric Raphin.

Der Absatz läuft mehr als gut und mit den Preisen sind sie zufrieden. Gerne würden sie noch wachsen, erklärt Raphin und fährt fort: «Limitierender Faktor ist die Milchquote. Schwierig ist auch Wachsen durch Flächenausdehnung. In unserer Region ist der Druck auf die Bodenpreise gross. Statt Land erwerben, würden wir einfach Luzerne kaufen.»

Kosten Die 1998 erstellte Käserei kostete die Raphins 110 000 Euro, auf das Kilo verarbeitete Milch berechnet seien es ca. 17 Rp. «Wie das», denkt sich Emil Steingruber. In der Schweiz sei mit ca. 1 Fr. Investitionskosten pro Kilo verarbeitete Milch zu rechnen. Eric Raphin relativiert, heute würde eine solche Installation das Doppelte kosten. Sie hätten selber zugewickelt und viel Eigenleistung sei hineingeflossen. Alles sei sehr einfach und funktional eingerichtet und sie hätten auf jeglichen Luxus verzichtet. Raphin vermerkt, dass Investitionen in eine Käserei gut zu überlegen und zu begrenzen seien. Er verweist auf einen Nachbarbetrieb, wo rund 1 Mio. Euro investiert wurde, um Milch zu verarbeiten. Der Betrieb hätte sich übernommen und sei Konkurs gegangen.



Ein Vorteil der Tomme-de-Savoie-Produktion ist, dass die Käsereifung im Keller 33 Tage beträgt. Die Käsereifung beim Gruyère beträgt drei Monate, was höhere Kosten und Risiken bedeutet.

Rationell und wirtschaftlich

muss es sein. Das ist für sie mit dem Tomme de Savoie IGP möglich. Eine Alternative damals wäre gewesen, den ebenfalls bei Gourmets bekannten Reblochon AOC zu produzieren, der noch einen höheren Verkaufspreis bringt. Aufgrund des Pflichtenhefts der Sortenorganisation Reblochon AOC, kam das für die Brüder Raphin nicht in Frage. Dieses hätte ihre rationelle Betriebsführung arg eingeschränkt: Verbot der Silageproduktion und Einschränkung in der Anwendung des Melkroboters. Diese dürfen nur wenige Stunden pro Tag eingesetzt werden. Die durchschnittliche Milchproduktion der Kühe wäre von 10 000 kg auf 7500 kg gesunken, erklärt Eric Raphin und meint, dass es bei der AOC Reblochon mittlerweile so viele Vorschriften gäbe, dass sich die Produzenten gar nicht mehr mit dem Produkt identifizieren können. «Sie bleiben bei der AOC, weil der Preis hoch ist». Auch laufe die Zeit für den Melkroboter, in seiner Region hätten sich in kürzester

Zeit acht Bauern für einen Melkroboter entschieden.»

Fazit Ein vergleichbarer Betrieb wie jener von Raphins würde in der Schweiz ohne Zweifel Industriemilch produzieren. Die Investitionskosten für eine Käseerei sind in der Schweiz hoch. Zudem ist es nicht im gleichen Masse möglich, hofverarbeitete Produkte mit einer Ursprungsbezeichnung zu versehen.

Die Milchquote bildet für unternehmerische Betriebe wie die Raphins ein Hindernis weiter zu wachsen. Sie haben sich im Laufe der Jahre einen treuen Absatzmarkt aufgebaut. Raphins wurden selber aktiv, um ihre Einkommenslage zu verbessern. Sie sind initiativ, was vielleicht auch dadurch begünstigt wird, dass Anpassungen punkto Quote oder Gebäude in Frankreich eher geduldet werden als in der Schweiz.

In Frankreich gibt es keine Nichtsilozulage, sondern durch den Markt werden gute Produkte honoriert. Was sich, nach Meinung von Emil Steingruber, als nachhaltig wettbewerbsfähigere Lösung erweisen wird, falls die Nichtsilozulage in der Schweiz wegfallen würde. Frankreich ist ein Gourmetland und die Konsumenten sind bereit, wie beim Wein, mehr für einen guten Käse auszugeben

als in der Schweiz. Wünschenswert wäre hierzulande, wenn auch die Gourmetkultur vermehrt gefördert würde, so dass die Konsumenten bereit wären, für Käsespezialitäten einen Mehrpreis zu zahlen. Von der Verknüpfung von modernster Landwirtschaft (Melkroboter) mit der Produktion eines traditionellen Käses, ist Emil Steingruber beeindruckt. Raphins haben sich für Melkroboter entschieden, weil die Käseverarbeitung eine höhere Wertschöpfung bringt, als das Melken. Hingegen berge die Silagefütterung für einen Rohmilchkäse doch ein Risiko, meint Steingruber abschliessend. ■

Emil Steingruber (links) besucht die Hofkäserei in Groisy-Savoyen, wo Eric Raphin zusammen mit seinem Bruder den Rohmilchkäse Tomme de Savoie produziert.

Autor Cyril de Poret hat einen 68-ha-Betrieb in Riaz. Er produziert Milch im Vollweidesystem und mit einem Lely-Melkroboter.

Emil Steingruber, wohnhaft in Lyss (BE), ist Dozent an der Hochschule für Landwirtschaft (SHL) in Zollikofen und berät Käsereiprojekte.
www.es-consulting.ch