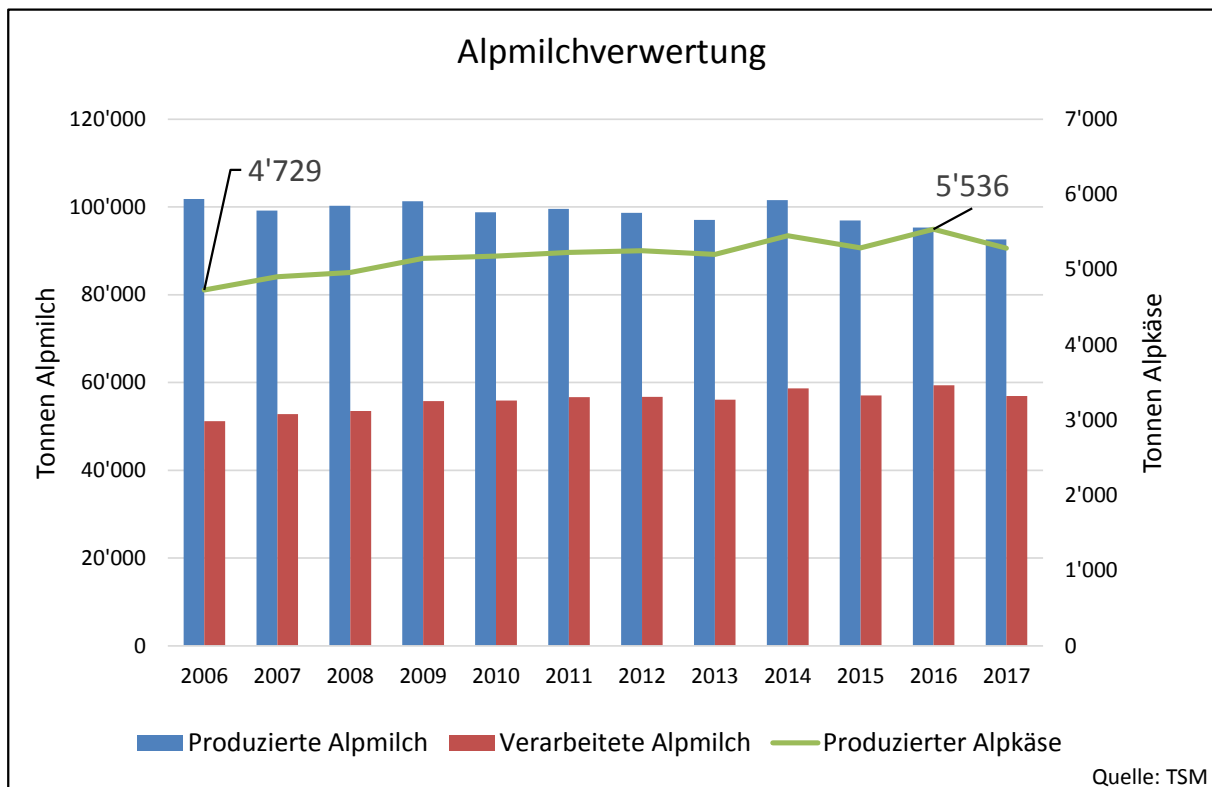


Marktkommentar Alpkäse - Ein Agrar- und Genussprodukt mit Zukunft

Die produzierte Alpmilchmenge hat in den letzten zehn Jahren leicht abgenommen auf 92'592 Tonnen Milch im Jahr 2017, während der Anteil, welcher zu Alpkäse verarbeitet wurde, sukzessiv angestiegen ist. Die Produktion lag im Jahr 2006 bei 4'729 Tonnen und ist bis zum Jahr 2016 auf 5'536 d.h. um 17% angestiegen. War die produzierte Alpmilchmenge in diesem Sommer wirklich viel kleiner als in den Vorjahren? Wieviel Alpkäse wurde im Alpsommer 2018 hergestellt? Diese Fragen können wir erst nächsten Sommer seriös beantworten, wenn die TSM Zahlen aktualisiert sind. Einschätzungen, die trotzdem publik werden, beruhen auf Erfahrungen aus den verschiedenen Alpregionen. Alpkäse hat sich dank grossen Anstrengungen im Marketing als Premiumprodukt positionieren können. Grosshandels- sowie Endverkaufspreise im Detailhandel oder in der Direktvermarktung sind auf ein stabiles Niveau gestiegen.



Ein Erfolgsfaktor ist die natürlich beschränkte Produktionsmenge. Die Alpsaison dauert klimabedingt nur rund 3 Monate. Zudem haben punktuelle Witterungsverhältnisse wie in diesem Jahr einen Einfluss: Nach einer starken und raschen Schneeschmelze und einem sehr guten Start in die Alpkäseproduktion blieb im Juli vielerorts der Regen aus. Weiden trockneten aus; Bilder von Helikoptern, welche dem Vieh Wasser auf die Alpweiden brachten, prägten sich in unseren Köpfen ein. Vor allem in der Ostschweiz und dem Tessin kam das Vieh einige Tage bis mehrere Wochen früher als üblich ins Tal zurück. An schattigen Lagen der Zentral- und Westschweiz hatte die lange Sonnenscheindauer jedoch einen positiven Einfluss auf den Futterwuchs und führte dort zu einer sehr erfolgreichen Alpsaison.



Ein weiterer Erfolgsfaktor sind richtig gestellte Weichen in der Ausgestaltung der politischen Rahmenbedingungen. Mit der Umsetzung der AP 2014-17 erhalten Tal- und Bergbetriebe einen Alpungsbeitrag, welche ihr Vieh sömmer lassen. Damit wird das Sömmerungsgebiet schweizweit bestossen und dank der Weidepflege eine Vergandung verhindert. Die Sömmerungsbeiträge ermöglichen Ersatz-Investitionen, um ein längerfristig wirtschaftliches Arbeiten auf den Alpbetrieben sicher zu stellen.

Aktuell bestätigt sich, dass auch in Jahren mit schwierigen Wetterbedingungen und verminderten Produktionsmengen ein gutes Produkt erfolgreich im Markt bestehen kann. Dazu braucht es gut ausgebildetes und hoch motiviertes Personal auf der Alp, welches in der Lage ist, sich auf diese Bedingungen einzustellen, um die Qualität ihrer Produkte auf dem gewohnt hohen Niveau zu halten. Nicht nur die Sennen, sondern auch die Alpkäse schwitzten an heissen Tagen; insbesondere in den Kellern mussten die Laibe intensiv gepflegt werden.

Es braucht wie oben erwähnt gute Rahmenbedingungen, welche die Produzenten in ihrer Arbeit sinnvoll unterstützen. Studien wie diejenige von *avenir suisse* zum Thema "Agrarpolitik mit Zukunft", bieten wenig Orientierung. Einerseits wird dort mit dem Beispiel des unter anderem im Export starken l'Etivaz AOP betont, dass Alpkäse ein Erfolgsmodell sei. Gleichzeitig schlagen die Autoren vor, genau diejenigen Faktoren die dazu führen, dass ein Produkt nachhaltig erfolgreich sein kann (Alpungs- und Sömmerungsbeiträge) abzuschaffen. Das zeugt nicht von Weitsicht, sondern eher von Unwissen.

Die letzten Jahre zeigten es; Alpkäse ist ein Beispiel für ein gutes Zusammenspielen von einem qualitativ hochstehenden Produkt, aktiver Marktbearbeitung und flankierenden Agrarpolitischen Massnahmen. Ich sehe deshalb den Alpkäse als Beispiel für ein "Agrar- und Genussprodukt mit Zukunft", wo nachhaltig Wertschöpfung generiert werden kann.

Martin Rügsegger, 18. Oktober 2018