

l'oiseau



BERICHTEN

VIER GESELLSCHAFTEN, DIE
IN DIE ZUKUNFT INVESTIEREN

ÜBERLEGUNG

DIE MELKUNG

INHALT

EDITORIAL

03 EDITORIAL

KÄSEREIEN

04 PLAFFEIEN (FR): NEUE INFRASTRUKTUR,
NEUE ZIELE

05 EINE BRANDNEUE KÄSEREI IN DER
WAADTLÄNDER BROYE

06 DIE UMFASSENDE RENOVIERUNG
DER KÄSEREI JUCHLISHAUS

07 TOP MODERN BLICKT DIE KÄSEREI
MAMISHAUS (BE) IN DIE ZUKUNFT

BRANCHE

08 EINTAUCHEN IN DIE ARBEIT DER ANDEREN
AKTEURE DER BRANCHE ZUR FÖRDERUNG
DER ZUSAMMENARBEIT

10 ÜBERLEGUNGEN ZU DEN MELKROBOTERN
FÜR LE GRUYÈRE AOP

VERANSTALTUNGEN

14 LE GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT
GROSSEN VERANSTALTUNGEN

REZEPTE

16 LE GRUYÈRE AOP CHICORÉE SALAT
MIT ORANGEN

17 MIT LE GRUYÈRE AOP GEFÜLLTE DATTELN

IMPRESSUM

Herausgeber

Interprofession du Gruyère
Place de la gare, Postfach 12
CH - 1663 Pringy
interprofession@gruyere.com
www.gruyere.com

Redaktion

Interprofession du Gruyère
Microplume, www.microplume.ch
Magali Dubois

Auflage

2'800 Exemplare

Übersetzung

Politext, 1754 Avry FR
www.politext.ch

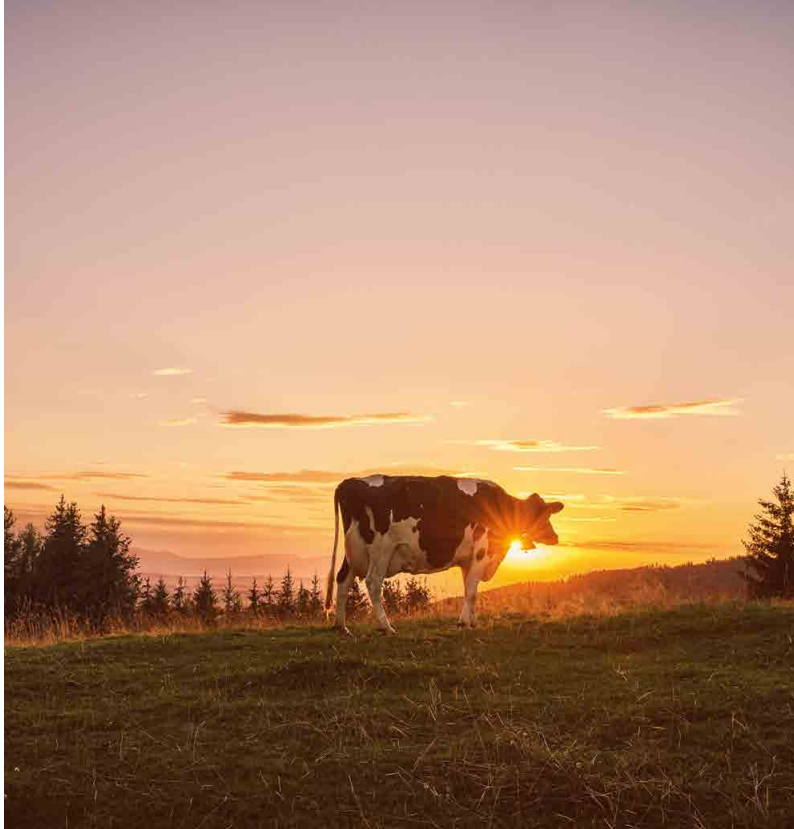
Layout

Numéro10

Grafische Gestaltung

Effet-i-media bepbep@bluewin.ch

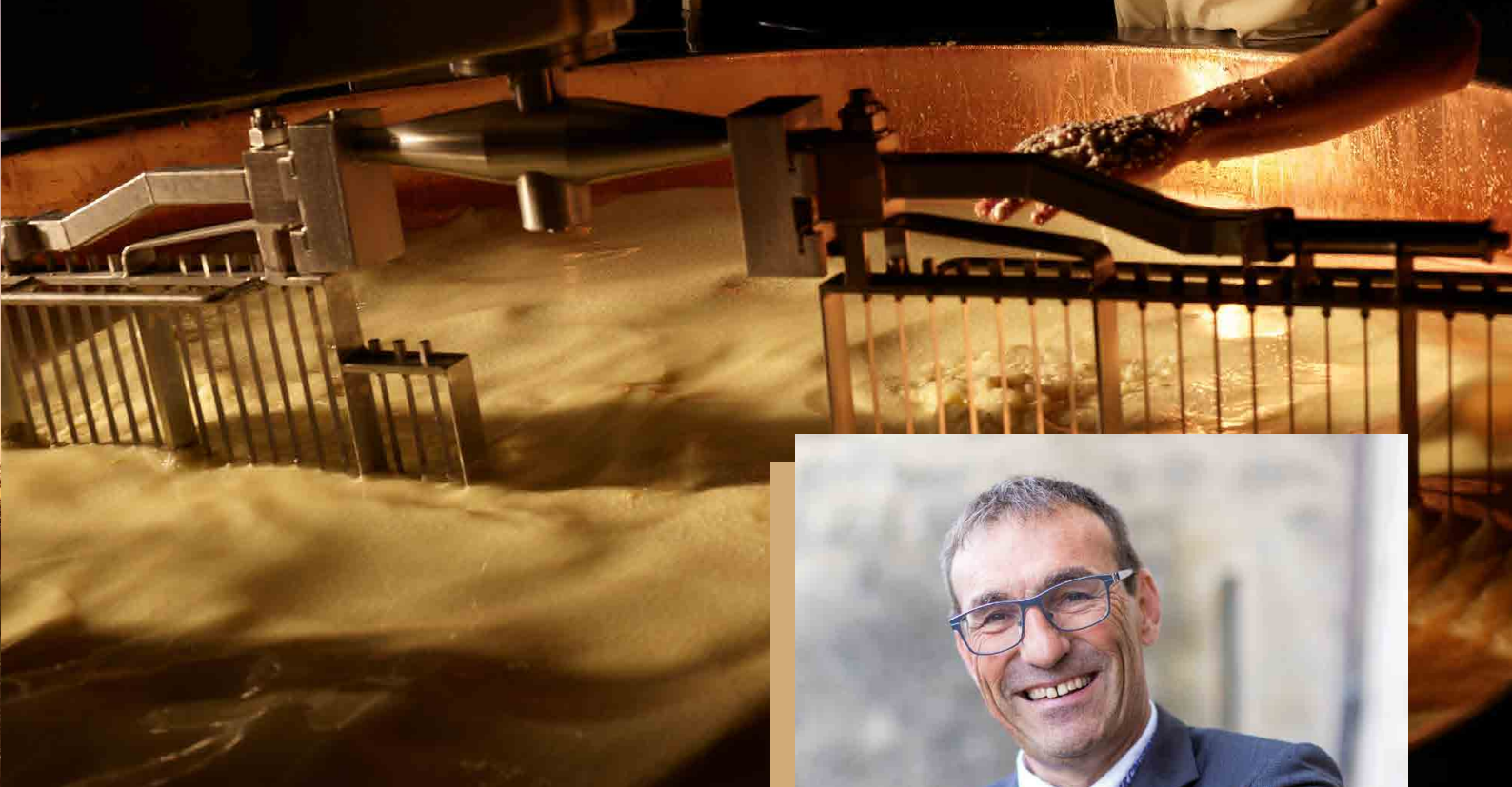
Gedruckt in der Schweiz bei media f imprimerie SA



KÄSEREIEN 04

Bauen für die Zukunft des Gruyère AOP

Wie Käsereien investieren, um sich in einem schwierigen Markt zu profilieren.



EDITORIAL

Le Gruyère AOP hat eine lange Geschichte. 1115, 1655 und andere Daten sind erwähnenswert. Das Ende des 19. Jahrhunderts stellt mit dem Beginn des Baus von genossenschaftlich organisierten Dorfkäsereien einen Wendepunkt dar. Dieses bis heute bestehende Modell ermöglicht es, in Produktionsanlagen zu investieren oder sie zu renovieren damit sie auf dem neuesten Stand bleiben, um weiterhin Gruyère AOP von ausgezeichneter Qualität herstellen zu können.

In diesem Zusammenhang ist der kollektive Ansatz ein Garant für den Erfolg und vor allem für das Vertrauen in die Zukunft. Gemäss den Protokollen der Käsereigenossenschaften wurden diese Investitionen nie in den guten Zeiten getätigt. Die letzten 150 Jahre waren nicht frei von globalen oder regionalen Krisen. Das Vertrauen in ein Produkt, hier der Gruyère AOP, und die Tatsache, das Schicksal in den eigenen Händen zu haben, motivierte die Milchproduzenten zu schwierigen finanziellen Entscheidungen.

In dieser Ausgabe des Oiseau werden Käsereien vorgestellt, die investiert haben, um sich die Chancen der Zukunft zu wahren. Diese Renovierungen oder Neubauten kommen zu einem Zeitpunkt mit einem schwierigen Marktumfeld. Aber die Vergangenheit zeigt uns, dass ein Produkt mit Unterscheidungsmerkmalen (Geschmack, Tradition, Handwerk) alle diese Chancen hat, um die Verbraucher zurückzugewinnen.

Eine Investition, die etwas mehr Aufmerksamkeit auf sich zieht, ist die Käserei Juchlishaus. Sie wurde Ende der neunziger Jahre als das Nonplusultra der Technologie angepriesen. Ein Bundesrat, Finanzchef, gewährte eine besondere Unterstützung, um sie zu einem Schaufenster zu machen.

Es wurden geschlossene Kessi installiert, die durch ihr Aussehen den Raumschiffen näherstanden als den handwerklichen Verarbeitungsgeräten für die Herstellung von hochwertigem Käse. Dieses System funktionierte nie gut. Schlimmer noch, diese Anlagen nutzten sich schnell ab und führten zu einer Produktion mit nicht überzeugender Qualität.

Die heute realisierten neuen Einrichtungen basieren auf traditionellen Konzepten (offene Kessi), ermöglichen aber durch die Kombination von Neuheiten eine optimale Ausrichtung. Wir müssen bei neuen Technologien, die modern sein sollen, immer überlegen, ob sie tatsächlich dem Gruyère AOP und seiner Qualität sachdienlich sind. Modeerscheinungen, die das Produkt beeinträchtigen oder es vom Markt verdrängen können, sind fehl am Platz.

Diese Überlegungen werden innerhalb der Organe der IPG und ihrer neuen Kommission Technologiebeobachtung durchgeführt. Mittel- und langfristig ist jede Neuheit nur dann sinnvoll, wenn sie die Qualität von Gruyère AOP garantiert.

Nur mit dieser Regel ist es möglich, den Gruyère AOP in den Läden in der Nähe oder in Übersee zu halten. Dank der Einhaltung dieser Regel konnte der Gruyère AOP viele Krisen überstehen und sowohl bei der Menge als auch beim Preis zulegen.

PHILIPPE BARDET
Direktor der IPG

PLAFFEIEN (FR): NEUE INFRASTRUKTUR, NEUE ZIELE



Julien Jungo und Markus Bapst

Am 24. April 2023 präsentierte die neue Käserei Plaffeien nach mehr als einem Jahr Bauzeit stolz ihre ersten Laibe Gruyère AOP. Dank dem Neubau kann die neue Käserei derzeit jährlich bis zu 4 Millionen Liter Milch zu Gruyère AOP verarbeiten und bis zu 6'000 Laibe im Keller lagern.

Geräumig und modern. Die Käserei Plaffeien präsentiert ihre brandneuen Lokalitäten mit 1000 m² Produktionsfläche, einer Presse mit 38 Formen, einem neuen Roboter zum Wenden und Reiben der 35 kg schweren Laibe. Hinter den Kulissen ist der Käser Julien Jungo aktiv. Das Schneiden des Käsebruchs hat in einem der drei Kupferkessi begonnen. Seine Bewegungen sind präzise und rhythmisch. Das ist ein gutes Omen, denn heute ist das Programm gedrängt. Es gilt nicht nur die täglichen Arbeiten zu bewältigen, sondern auch den grossen Tag der Einweihung vorzubereiten. Gefeiert wird die offizielle Einweihung der Käserei zusammen mit dem 100-jährigen Bestehen der Käsereigenossenschaft Büel-Plaffeien, die die Käsereien Zollhaus, Brünisried, Plaffeien und Niederried umfasst. Die Feier erfolgt in Anwesenheit der politischen Behörden und weiterer prominenter Gäste, wie Markus Bapst, Präsident der Käsereigenossenschaft erläutert: «Wir werden Staatsrat Didier Castella, den Oberamtmann des Sensebezirks Manfred Raemy, die Gemeindebehörden sowie Vertreter der Sortenorganisation Gruyère empfangen. Ihre jeweiligen Instanzen unterstützten unsere Bemühungen zur Verwirklichung des Projekts sehr.»

«Wir arbeiten in einem optimalen Umfeld mit gutem Handlungsspielraum für die Zukunft», Markus Bapst, Präsident der Käsereigenossenschaft Büel-Plaffeien 4100



In Zahlen:

Mehr als **8 Millionen CHF** Investition für das Bauvorhaben

Durchschnittlich **30 produzierte Laibe** pro Tag

340 Tonnen produzierter Gruyère AOP pro Jahr, davon **40 Tonnen Bio-Gruyère AOP**

4 Angestellte

34 Milchproduzenten

LEBENDIGE UND PROFESSIONELLE BERUFSBRANCHE

Im Jahr 2020 stimmten die Mitglieder der Genossenschaft dem von ihrem Vorstand vorgelegten Neubauprojekt zu. Da sie sich der veralteten Infrastruktur bewusst waren, sahen sie darin eine Chance, um eine konzentrierte Käseherstellung, attraktive Milchpreise und eine optimale Produktionskette sicherzustellen. Heute ermöglicht es die

neue Grösse des Kellers, die Käse bis zu 90 Tage im eigenen Keller zu halten, anstatt sie aus Platzmangel einen Monat früher nach Sankt Ursen zu transportieren.

Die Sicherung der Finanzierung, die Suche nach einem geeigneten Grundstück und die Einigung über die Ausgestaltung erforderte lange Diskussionen, die im Jahr 2017 mit den zuständigen Instanzen eingeleitet wurden. Im Jahr 2018 erfolgte die endgültige Zustimmung der Sortenorganisation Gruyère zum Projekt. Schliesslich konnte der Architekt Fred Ryser, der nicht zum ersten Mal in der Region tätig war, das neue Gebäude auf einem von der Pfarrei Plaffeien verkauften Grundstück errichten. Der Spatenstich erfolgte im Februar 2022. Mit Eigenkapital, Subventionen, Krediten vom Bund und Kanton sowie Bankkrediten konnte die Finanzierung des Gebäudes und der Ausstattung ermöglicht werden. Markus Bapst ist stolz darauf, dass das geplante Budget von CHF 8,7 Millionen eingehalten wurde.

GROSSE ZUKUNFT

Viele Jahre Diskussionen, 14 Monate Arbeit und spezielle Momente. Ein Beispiel für Kopfzerbrechen ist der Verlust von mehr als einem Arbeitstag, an dem eine Wand durchtrennt werden musste, um die zu grosse Presse in den Fabrikationsraum zu bringen. Aber das Positive gewinnt schnell die Oberhand. «Ich erinnere mich an die erste Milchannahme mit zufriedenen Milchproduzenten, die nach Plaffeien zurückkamen und über ihre Zukunft beruhigt waren,» erinnert sich Julien Jungo. Genügend Elan ist vorhanden und es sieht so aus, als ob der junge Käser nach langer Zusammenarbeit mit seinem Vater ebenfalls eines Tages einen «World Cheese Award» gewinnen möchte...

Auch Markus Bapst ist sehr befriedigt vom Ergebnis: «Wir arbeiten in einem optimalen Umfeld mit gutem Handlungsspielraum für die Zukunft.»

Bei den zur Einweihung organisierten Besichtigungen werden sich die interessierten Personen davon überzeugen können. Die letzten Organisationsaufgaben stehen noch an. Die beiden Männer machen sich an die Arbeit und freuen sich darauf, ihre Begeisterung mit anderen Leuten zu teilen.

EINE BRANDNEUE KÄSEREI IN DER WAADTLÄNDER BROYE

Am letzten 25. und 26. August weihte die Käsereigenossenschaft Haut-Tierdoz ihre neue Käserei ein. Diese verliess Brenles am 1. Juni 2022, um in die neuen Räumlichkeiten von Sarzens umzuziehen. Der ebenfalls neue Keller nahm bereits einen Monat zuvor die ersten Käselaibe auf.

Die Käserei Brenles entsprach nicht mehr den gesetzlichen Vorschriften. «Es hätten zahlreiche Arbeiten an den Decken und Böden durchgeführt, die Einrichtungen auf den neuesten Stand gebracht und die Klimaanlage angepasst werden müssen, sagt der Käser Olivier Habegger. Zudem befand sie sich auf mehreren Ebenen und weder die beiden Molasse-Keller noch die beiden Backstein-Keller konnten wegen der fehlenden Höhe und Breite robotisiert werden.»

Die Überlegungen bezüglich Neubau oder Renovierung dauerten einige Jahre. «Es wurde allerdings bald klar, dass die Renovierung praktisch mehr kosten würde als die Realisierung eines Neubaus», sagt Nicolas Pichonnat, Präsident der Käsereigenossenschaft.

In Brenles befand sich die Käserei mitten im Dorf. Es gab sehr nahe anliegende Nachbarn, alles war eingeeengt. Es war nicht einfach, morgens und abends die Milch abzuliefern. «Die Milchannahme erfolgte zur Hälfte auf der Strasse, sagt Nicolas Pichonnat. Mit dem neuen Gebäude wollten wir mehr Platz schaffen, sowohl drinnen als auch draussen.»

Das Dach der Käserei ist auf beiden Seiten mit Sonnenkollektoren bedeckt. «Hier haben wir Glück, sagt Olivier Habegger, die Belichtung ist sehr gut und vom Mai bis Ende September können wir die Sonne gut nutzen. Auf einer der Seiten treffen die Sonnenstrahlen morgens und abends auf die Panels.» Es ist noch zu früh, um Bilanz zu ziehen und zu ermitteln, wieviel Strom eingespart wurde. Aber der Käser und die Genossenschaft sind zufrieden.

Der Bau dauerte anderthalb Jahre. Der erste Spatenstich wurde im Februar 2021 vollzogen und die Produzenten konnten im Juni 2022 zum ersten Mal die Milch abliefern. Glücklicherweise waren wir noch kurz vor dem Preisanstieg aktiv, erklärt Nicolas Pichonnat. Da wir bereits auf die Offerten geantwortet hatten, waren die Preise fixiert.»

Die Finanzierung der neuen Käserei erfolgte durch verschiedene Quellen. Das Gebäude in Chesalles sur Moudon sowie die alte Käserei Brenles wurden verkauft. Die Société vaudoise des améliorations foncières (SVAF) gewährte einen A-fonds-perdu-Beitrag. Weiter erhielt die Käserei zinslose Agrarkredite und einen zinslosen Kredit von der COREB, der Regionalgemeinschaft der Broye, die Unternehmen in der Region fördert. Für den verbleibenden Betrag wurde eine Hypothek aufgenommen. Heute ist die Bilanz positiv: «Wir sind zufrieden, die finanzielle Lage ist gesund, versichert Nicolas Pichonnat. Die Produzenten wissen, dass sie keine Rappen vom Milchpreis abziehen lassen müssen. Das war wichtig!»



Olivier Habegger und Nicolas Pichonnat

Für den Bau selbst traf die Genossenschaft die Wahl in enger Verbindung mit dem Käser und dem Architekten. «Wir bevorzugten bekannte und zuverlässige Unternehmen mit Erfahrung in der Käsereibranche, sagt Olivier Habegger. Es war uns wichtig, mit regionalen Firmen zusammen zu arbeiten, oder zumindest mit Schweizer Firmen, wenn wir vor Ort das Passende nicht fanden. Da wir von der COREB unterstützt wurden, wollten wir auch die Handwerker aus der Broye profitieren lassen.»

Die Herstellung und Affinage des Gruyère AOP benötigte eine Anpassungszeit. Das war tatsächlich nicht einfach, denn es gab Laibe in Kellern von Brenles und andere in Sarzens. Bei all diesen Veränderungen fehlte es in den Kellern an Ammoniak, so dass die Reifung verlangsamt wurde. Drei Wochen nach dem Umzug kamen die letzten Käselaibe von Brenles in den neuen Keller. Der Roboter konnte im neuen Keller installiert werden und es wurde nun möglich, sein Potential auszunutzen. «Dann konnten wir die Klimaanlage feiner einstellen. Es hat einige Zeit gedauert, bis wir das gewünschte Resultat erreicht hatten», sagt Olivier Habegger.

Ausserdem mussten wir uns bei der Käseherstellung an das Informatiksystem anpassen. Das war nicht ganz einfach. «Früher arbeiteten wir manuell und hatten eine Sichtkontrolle, erinnert sich der Käser. Wenn wir einen Schalter betätigten, stoppte die Pumpe. Jetzt werden die verschiedenen Schritte auf einem Touchscreen vorgenommen, was viel komplexer ist. Wir haben Pumpen im Keller und sehen nicht unmittelbar, was passiert, wenn wir auf den Bildschirm drücken. Die Beherrschung der Informatik ist kein Kinderspiel. Wir müssen unsere Gewohnheiten ändern. Heute haben wir eine gute Arbeitsgrundlage. Die Käsequalität ist in Ordnung. Ich rechne noch mit einem Jahr, um die Details zu perfektionieren.»

Diese neuen Arbeitsgeräte ersetzen nicht das Fachwissen des Käfers, der ständig wachsam bleiben und Kontakt zu seinem Kessi halten muss, um die Kontrolle des Käsebruchs von Hand durchzuführen.

DIE UMFASSENDE RENOVIERUNG DER KÄSEREI JUCHLISHAUS

Die Käserei Juchlishaus in der Gemeinde Mühleberg erscheint im neuen Gewand und wurde erweitert. Sie liegt im Produktionsgebiet des Kantons Bern und produziert heute 9'500 Laibe pro Jahr, während sie früher Emmentaler herstellte.

Im Jahr 1994 beschloss die Käsereigenossenschaft Juchlishaus, vom Emmentaler auf Gruyère umzustellen. Dieser Entscheid wurde zum Teil auf Druck der Schweizerischen Käseunion getroffen, die damals für den Absatz zuständig war. «Rückblickend war das eine grosse Chance für uns, erinnert sich Urs Marthaler, Milchproduzent und Präsident der Käsereigenossenschaft.»



Urs Marthaler und Bruno Wüthrich

Die gesamte Käserei war 25 Jahre nach der Umstellung auf Gruyère in die Jahre gekommen. Die Anlage musste dringend renoviert werden und die Bedingungen in den Kellern waren sehr schwierig, was vermehrt zu Qualitätsproblemen führte. Die Käsereigenossenschaft war bereit für eine Investition in die Zukunft. Sie prüfte alle Varianten, von einer Renovierung bis zu einem Neubau. «Wir hatten Glück, stellt Urs Marthaler fest. Das Restaurant gegenüber der Käserei wurde geschlossen. Der Eigentümer war interessiert am Verkauf des Grundstücks direkt neben der Käserei, auf dem sich der Parkplatz für seine Gäste befand. Dieses Grundstück eignete sich hervorragend für den Bau eines neuen Käsekellers.» Der Entscheid fiel somit zugunsten einer umfassenden Renovierung.

Im Jahr 2016 wurde Bruno Wüthrich zum neuen Käser gewählt und zog in die Käserei Juchlishaus ein. Genau zu diesem Zeitpunkt konkretisierten sich die Pläne für den Umbau. Dank einer guten Zusammenarbeit zwischen dem Architekten, dem Vorstand der Käsereigenossenschaft und dem Käser konnte das Projekt verwirklicht werden. «Es freut mich sehr, dass die Milchproduzenten mir viel Freiraum liessen und mir zutrauten, an der Gestaltung des Projekts mitzuwirken, erzählt Bruno Wüthrich. Alle meine Vorschläge waren vom Wunsch geleitet, einen qualitativ hochwertigen Gruyère AOP herzustellen sowie die Prozesse und somit die Arbeitsbedingungen in der Käserei zu verbessern.»

Die Arbeiten begannen mit der Realisierung eines Anbaus an die Käserei, damit die Herstellung so lange wie möglich in der bestehenden Käserei aufrechterhalten werden konnte. Die Erweiterung für die neuen Maschinen zur Käseherstellung und der Raum für die Milchverarbeitung wurden daher zuerst gebaut. Während auf der einen Seite betonierte, gehämmert und geschraubt wurde, konnte auf der anderen Seite die Herstellung von Gruyère AOP bis im Dezember 2019 fortgesetzt werden.

«Wir mussten die Produktion nur viereinhalb Monate lang einstellen und unsere Milch an die Industrie liefern, erwähnt Urs Marthaler. Leider war es nicht möglich, die Milch unserer 18 Landwirte auf andere Käsereien zu verteilen. Deshalb sind wir sehr froh und stolz, dass die Produktion am 18. Mai 2020 wieder aufgenommen werden konnte.»

Der Bau eines neuen Käsekellers folgte zuletzt. «Vorher hatten wir zu wenig Platz und konnten die Käselaike nur zwei Monate lang lagern, erinnert sich Bruno Wüthrich. Dann kamen sie zu FROMCO AG in Moudon. Der neue Keller bietet Platz für 4'500 Laibe und wir pflegen unseren Gruyère AOP während der gesamten Reifezeit vor Ort. Das freut uns sehr.»

Das Ende der Bauarbeiten war im November 2021. Die Verbesserungen machten sich schnell bemerkbar. «Wir hatten grosses Glück, sagte der Käser. Ab dem ersten Tag nach den Bauarbeiten stellten wir einen Gruyère AOP von sehr hoher Qualität her. Natürlich kann ich auf die Landwirte zählen, die sehr gute Milch liefern und mit denen ich gut reden kann. Der Umbau der Käserei war ein gemeinsames Projekt und betrifft uns alle, die Milchproduzenten, den Käser und die Mitarbeitenden der Käserei, die täglich eine hervorragende Arbeit leisten. Unser gemeinsames Interesse besteht darin, einen qualitativ hochwertigen Gruyère AOP herzustellen, mit dem wir einen guten Preis für die Milch erhalten können. Nur gemeinsam werden wir die zukünftigen Herausforderungen erfolgreich meistern.»

TOP MODERN BLICKT DIE KÄSEREI MAMISHAUS (BE) IN DIE ZUKUNFT

8'550 Laibe in einem Jahr: Im Januar 2022 fand der Gruyère AOP den Weg in die Käserei Mamishaus, nachdem in dieser Berner Ortschaft mehr als ein Jahrhundert lang Emmentaler hergestellt wurde. Die Umstellung schweisste alle Milchproduzenten der Region zusammen.

Die Käserei Mamishaus liegt am Rand des Produktionsgebiets von Gruyère AOP und fügt sich mit ihren Holzfassaden harmonisch in den Naturpark Gantrisch ein. Die seit 1907 ununterbrochen betriebene und im Jahr 1976 von Grund auf neu erstellte Käserei stand Anfangs 2010 an einem Wendepunkt: «Welche Zukunft gibt es angesichts der einbrechenden Emmentaler-Verkäufe und der veralteten sowie schlecht ausgelasteten Anlagen?» erinnert sich Urs Beyeler, Präsident der Käsegenossenschaft. Es war ein grosses Projekt erforderlich, das die Milchwirtschaft in der Region wieder beleben sollte. Herausforderung angenommen und Wette gewonnen: Im Januar 2022 präsentierte die Käserei Mamishaus nach achtmonatiger Bauzeit und einer grundlegenden Umgestaltung ihr neues Kleid. Einzige Zeugen der alten Einrichtungen sind eine Zentrifuge und zwei Milchtanks...

3 KÄSEREIEN FÜR EINE NEUE MILCHGENOSSENSCHAFT

«Wir wollten die Käserei als Herstellungsort behalten, mussten aber den eindeutig zu niedrigen Kaufpreis für die Milch überprüfen. Durch die Umstellung auf die Produktion von Gruyère AOP konnten wir diesen um 40% erhöhen,» erklärt Urs Beyeler. Auch die Zahl der angegliederten Produzenten stieg schrittweise von 14 auf 24. Es begann im Jahr 2020 mit der Fusion von Mamishaus mit der Nachbarkäserei von Nöthenhaus. Anfang 2023 schloss sich auch ein Teil der Milchlieferanten der Käserei Rüschegg Gambach der neuen Genossenschaft von Mamishaus an, wo die Milch morgens und abends an 7 Tagen in der Woche angeliefert wird. Dank dieser zentralisierten Produktion werden täglich zwischen 22 und 32 Laibe Gruyère AOP hergestellt. Im Jahr

«Wir sind stolz, Le Gruyère AOP mit lokaler Milch aus dem 'Naturpark Gantrisch' zu produzieren,» Urs Nussbaum, Käsermeister in Mamishaus

2022 verarbeitete die Käserei 3,2 Millionen Kilogramm Milch und stellte 285'000 kg Le Gruyère AOP und 25'000 kg Weichkäse her. Das ganze Team, bestehend aus den beiden Käsermeistern Hans Mäder und Urs Nussbaum, den vier Angestellten und einem Lehrling, freut sich darüber. «Wir sind stolz, Gruyère AOP mit lokaler Milch aus dem 'Naturpark Gantrisch' zu produzieren,» sagt Urs Nussbaum.



Hans Mäder, Urs Beyeler und Urs Nussbaum

EINE BEGEISTERUNGSFÄHIGE UND SOLIDARISCHE REGION

Im Jahr 2018 konnte die Vereinbarung mit der Sortenorganisation Gruyère realisiert werden, um die für die Produktion von Gruyère AOP notwendigen Arbeiten finanzieren zu können. Ein lang erwartetes Ziel wurde Wirklichkeit: «Zwischen 2014 und 2019 behielten wir von jedem Kilogramm gelieferter Milch 3,5 Rappen zurück. Damit sollte das Kapital für die geplante Investition von mehr als 5 Millionen Franken aufgebaut werden», erklärt Urs Beyeler. Zudem leistete jeder Produzent je nach Betriebsbudget einen einmaligen individuellen Beitrag von CHF 2000.- bis 5000.-. Die angekündigte Wende stärkte dann die Moral der Truppe. Unter der Leitung des für solche Bauvorhaben bekannten Architekten Fredy Ryser leisteten die Teams der betroffenen Käsereien und Milchproduzenten rund 700 Arbeitsstunden Eigenleistung am Umbau. Einhellig lobten die drei Männer die Zusammenarbeit mit der Sortenorganisation Gruyère: «Wir verstanden uns trotz der sprachlichen und kulturellen Unterschiede sehr gut. Der persönliche Kontakt und das gegenseitige Zuhören hatten oberste Priorität», sagt Urs Beyeler.

In der Sommerhitze bereitet sich das Team auf die Milchannahme des abendlichen Melkens vor. Die Erinnerung an das Abenteuer Mamishaus erfreut alle Beteiligten. Hans Mäder sagt: «Die Bedingungen für die Milchproduzenten sind optimal, die Infrastruktur ist ideal und die Existenz der Käserei ist durch die Mamishaus AG gesichert. Was wollen wir mehr? Nach 40 Dienstjahren in der Käserei Mamishaus könnte ich eigentlich mit ruhigem Gewissen gehen!» schmunzelt er.

EINTAUCHEN IN DIE ARBEIT DER ANDEREN AKTEURE DER BRANCHE ZUR FÖRDERUNG DER ZUSAMMENARBEIT

Die Sortenorganisation Gruyère (IPG) startete ein Pilotprojekt in der Form von Begegnungen, um das Zugehörigkeitsgefühl zur Branche zu stärken: drei Halbtage, der erste bei einem Affineur, Fromco in Moudon, der zweite bei einem Käser, Didier Germain, Käserei Les Ponts-de-Martel und der dritte bei einem Milchproduzenten in La Sagne, Romane Botteron. Dieses Projekt mit dem Titel «Begegnung mit der Branche» ist Teil der strategischen Studie, die vom September 2019 bis April 2020 vom Beratungsunternehmen Triesse-Gressard durchgeführt wurde.

Diese Premiere fand im Kanton Neuenburg statt. 58 Mitglieder der Branche nahmen an einer der 4 Fortbildungs-Sessionen teil. «Die IPG ist eine Interessengemeinschaft, die sich um dasselbe Produkt kümmert, sagt Alexandre Horner, der das Projekt in die Praxis umsetzte. Die Mitglieder sind nicht nach Berufen, sondern wegen einem gemeinsamen Anliegen, dem Gruyère AOP, zusammengeschlossen. Es ist daher unerlässlich, seine Partner zu kennen, um die im Rahmen der IPG getroffenen Entscheide besser zu verstehen. Heute gehen die Landwirte immer seltener in die Käserei und sie haben keinen besonderen Kontakt zu den Affineuren. Diese Treffen ermöglichten ein gegenseitiges Kennenlernen und ein besseres Verständnis für die Qualitätsanforderungen und die Einschränkungen, die jeder Einzelne einhalten muss.»

Bei diesen Treffen legte Alexandre Horner den Schwerpunkt auf die Rolle und die Leitung der IPG, und insbesondere auf Themen wie Marketing, Markt, Mengensteuerung und Qualität. «Das Ziel dieser Halbtage war es, das Gefühl der Zugehörigkeit zur Branche zu stärken, sich gegenseitig besser zu respektieren, um besser zusammenarbeiten zu können.» Die Herausforderung ist gross, da die Branche heute mehr als 2000 Selbständige und fast 5000 Arbeitsplätze umfasst. Es ist daher wichtig, Begegnungen anzuregen. «Das Gemeinsame zwischen den Akteuren, die die Teilnehmer empfangen haben und diesen selbst, ist die Leidenschaft. Die Leidenschaft des Affineurs, des Käfers und des Milchproduzenten», sagt Alexandre Horner.

Am ersten Halbtage stand der Besuch der Affinage-Keller von Fromco auf dem Programm. Die Teilnehmer schätzten diesen Anlass besonders, da sie sonst ihr Produkt nicht bis hierhin begleiten können. Es war eine der seltenen Gelegenheiten, sich mit einem Profi der Affinage austauschen zu können. Jean-Marc Collomb, ehemaliger Direktor der Fromco, empfing die Teilnehmer. «Für mich ist es wichtig, dass jeder den Beruf des anderen kennt und sich den Herausforderungen und Schwierigkeiten jeder Tätigkeit bewusst ist. Es wird oft gesagt, dass der Affineur nur verkaufen muss. So einfach ist es nicht. Es gibt Risiken, die nur der Affineur trägt. Ich mochte diese Treffen sehr. Wir konnten grundlegende Themen ansprechen.»

Eine Woche später machten sich die Teilnehmer auf den Weg nach Les Ponts-de-Martel, um die Käserei von Didier Germain zu besuchen. «Ich habe den Schwerpunkt auf das Know-how über die Kulturen und die Rolle des Käfers bei der Milchsäuregärung gelegt. Darüber wird eher wenig gesprochen, obwohl es sich eigentlich um den Kern des Produkts handelt. Es war sehr spannend, diese Fachpersonen zu treffen, denn sie waren neugierig, interessiert und beachteten die Äusserungen jedes Einzelnen. Das begeisterte mich. Natürlich habe ich auch die symptomatische Frage aufgegriffen: «Warum ist der Käser verärgert, wenn die Produzenten zu spät die Milch abliefern? Es liegt nicht daran, dass er so schnell wie möglich zum Aperitif gehen will. Aber wenn der Herstellungsprozess bereits in Gang gesetzt wurde



und die Käseherstellung begonnen hat, bestimmt sie den Rhythmus.»

Romane und Meryl Botteron führten 4 Gruppen, zusammengesetzt aus Käsern und Milchproduzenten durch ihren Betrieb. Sie zeigten ihnen das Milchvieh, die Kälber, die technischen Einrichtungen, die Melkanlage, den Stallreiniger. «Wir wollten einen Betrieb vorstellen, der das Grasland optimal nutzt. Wir legten den Schwerpunkt auf die Qualität des Grundfutters, das die Verbindung zum Terroir darstellt und die Basis für die Produktion von hochwertiger Milch zu einem erschwinglichen Preis bildet. Bei uns stammen 90% des Grünfutters, das unser Vieh verbraucht, von unserem Betrieb. Unsere Milchkühe erhalten nur 10% Kraftfutter, um die Ration auszugleichen und zu optimieren. Im letzten Jahr waren wir beinahe autonom und haben die Tiere in einem quasi geschlossenen Kreislauf gefüttert. Dasselbe gilt für die Düngemittel, die fast ausschliesslich aus dem Betrieb stammen, indem wir unsere Hofdünger auf unseren Naturwiesen bestmöglich verwerten. Echte Nachhaltigkeit.»

Eve Chédel und Marlène Guenat, beide Milchproduzentinnen aus Les Bayards für die Käserei Duo-Vallon nahmen an diesen Treffen teil, um die Strukturen besser kennenzulernen, zu denen sie gehören: «Wenn ich am Morgen aufstehe, weiss ich genau, dass ich allein bin und mich um meine Tiere kümmern muss, lacht Eve Chédel. Aber ich bin mir bewusst, dass ich ein Rädchen im Getriebe bin und dass mein Betrieb Teil eines Ganzen ist, das funktionieren muss. Als Vorstandsmitglied der Käseigenossenschaft kenne ich verschiedene Themen, die während des Jahres auf den Tisch kommen. Dank diesen Zusammenkünften kann ich sie besser einordnen.»

Marlène Guenat, die auch die Sekretärin der Käserei Duo Vallon ist, verfolgt



die Aktivitäten der IPG sehr genau. Es war deshalb klar, dass sie sich für diese Fortbildung anmeldete, wie auch ihre Tochter und ihr Sohn, die auf demselben Betrieb arbeiten. «Ich schätzte es sehr, andere Landwirte kennenzulernen und den Arbeitsablauf sowie die Realität des Alltags eines Käasers und eines Affineurs besser zu verstehen. Insbesondere war ich überrascht zu erfahren, dass die Affineure etwa ein Jahr im Voraus wussten, wieviel Käse sie verkaufen würden.»

Tony Blättler, Bio-Milchproduzent aus Les Sagnettes ist seit dem 1. Januar 2023 der junge Präsident der Käseigenossenschaft. Die Teilnahme an diesen Treffen war für ihn eine Gelegenheit, Erfahrungen zu sammeln und die verschiedenen Herstellungsschritte unseres Hartkäses kennenzulernen. «Ich hätte nicht erwartet, dass so viele Gruyère AOP-Laibe aus so vielen verschiedenen Käsereien in einem einzigen Affinage-Keller lagern, so wie das bei Fromco der Fall ist! Ich konnte das Unternehmen Margot SA einmal privat besuchen und das ermöglicht mir nun einen Vergleich der beiden sehr unterschiedlichen Affinage-Systeme.» Tony Blättler schätzte auch den Austausch zwischen Milchproduzenten und Käser. «In La Brévine sind die Winter streng und es ist kalt. Diese Treffen waren in dieser Jahreszeit eine willkommene Pause. Jede Woche gingen wir für einen halben Tag an einen anderen Ort. Das ermöglichte es mir, von der Arbeit wegzukommen und andere Realitäten zu entdecken.»

Auch für Yann Aeby, Milchproduzent der Käserei La Brévine, sind diese Treffen sehr konstruktiv: «Während der Vegetationsperiode nehmen wir uns wenig Zeit

für Gespräche mit den anderen Personen. Diese Halbtage ermöglichten es uns, Berufskollegen zu sehen und uns über die Fortbildung hinaus beim Mittagessen auszutauschen. Die Diskussionen waren sehr gut. Wir fühlten uns wie Gleichgesinnte. Ich konnte auch feststellen, wie nützlich die Branchenorganisation ist. Diese Arbeit wird von einigen, die die Hintergründe nicht kennen, kaum anerkannt.»

Héloïse Aegerter, Milchproduzentin der Käserei La Brévine, hat einen besonderen beruflichen Werdegang und ist erst seit drei Jahren in der Landwirtschaft tätig. «Es war für mich selbstverständlich teilzunehmen, da mir der Gesamtüberblick noch etwas fehlte. Wir besuchten eine sehr schöne Käserei. Die Erläuterungen waren sehr klar. Dadurch lernte ich den gesamten Ablauf kennen, warum ich abliefern, mit wem ich zusammenarbeite, wie die Milch vom flüssigen in den festen Zustand übergeht. Vieles wurde konkreter für mich. Diese Treffen ermöglichten mir auch, mich mit Kollegen auszutauschen und neue Kontakte zu knüpfen. Jetzt gehöre ich zu dieser Gruppe und fühle mich mit den anderen Akteuren verbunden, wir sind ein Team!»

Diese Erfahrungsberichte sind Resultat der am Ende des Kurses durchgeführten Umfrage. Die positive Bilanz dieses Projekts überzeugte die IPG davon, diesen Ansatz im nächsten Winter auf die Kantone Waadt, Freiburg, Jura und den Berner Jura auszudehnen. Im darauffolgenden Winter wird sie diese Branchentreffen den Satelliten vorschlagen. Es könnte 25 Fortbildungs-Sessionen geben, die mit Gruppen von 20 Personen die Teilnahme von 500 Branchenmitgliedern ermöglichen würde.

NEHMEN SIE DIESEN WINTER AN EINER FORTBILDUNG ÜBER IHRE GRUYÈRE AOP-BRANCHE TEIL!

Die Fortbildung besteht aus einem Paket von drei Veranstaltungen, die den Besuch eines Betriebs von jedem Akteur der Branche beinhalten. Die Anlässe finden jeweils an einem halben Tag statt, gefolgt von einem gemütlichen Beisammensein mit einem Essen oder einem Aperitif.

SCANNEN SIE DEN QR-CODE und melden Sie sich für eine Veranstaltung im Kanton Freiburg an.



SCANNEN SIE DEN QR-CODE und melden Sie sich für eine Veranstaltung im Kanton Waadt an.



ÜBERLEGUNGEN ZU DEN MELKROBOTERN FÜR LE GRUYÈRE AOP

Die Sortenorganisation Gruyère lud am 26. Mai 2023 einen französischen Experten, Jean-Louis Poulet, Projektleiter von *Forschung und Entwicklung Melken* am Institut de l'Élevage (IDELE) nach Pringy ein. Er informierte im Rahmen einer Sitzung der *Kommission Technologiebeobachtung* über den Stand der Arbeiten im Bereich der automatischen Melksysteme. Da es in der Schweiz keine Spezialisten mehr gibt, die an diesem Thema arbeiten, suchte die Sortenorganisation einen neutralen Experten, um wissenschaftlich basierte Informationen für eine Versachlichung der Situation zu erhalten. Ziel ist es, eine konstruktive Debatte über diesen sensiblen Bereich zu führen und den technischen und technologischen Fortschritt zu verfolgen. Wir greifen mit Jean-Louis Poulet die wichtigsten Themen aus seinem Referat auf.

Viele haben das Gefühl, dass der Landwirt mit dem automatischen Melken anderen Beschäftigungen nachgehen kann.

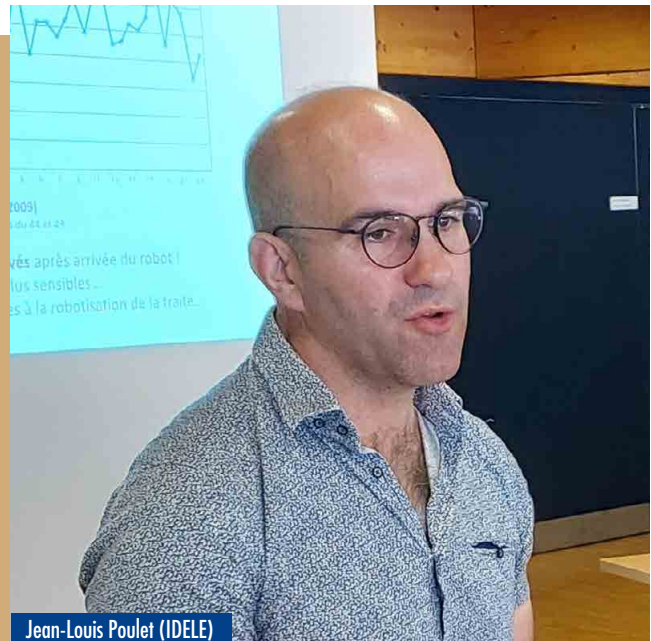
Ja, aber das ist nicht immer der Fall. In gewissen Regionen, in denen ich arbeitete, entpuppten sich einige Melkroboteranlagen als Misserfolg, insbesondere in Getreideanbaugebieten, in denen die Milchproduktion nur eine Ergänzung ist. Die Idee war, dass die Landwirte ihre Zeit den Getreidekulturen widmen können, während der Roboter sich um das Melken kümmert. Das funktioniert nicht. Das automatische Melken ist nur eine Reihe von programmierten Automatismen. Der Landwirt muss anwesend sein, um zu beobachten und die Zahlen des Roboters mit dem Tier zu vergleichen. Wenn er nicht erwähnt, dass Marguerite gekalbt hat, kann der Roboter nicht wissen, dass er die Milch ableiten muss.

Nicht alle Landwirte sind mit der Informatik vertraut. Ist die Handhabung dieses ganzen Dispositivs einfach?

Es ist nicht jedermanns Sache, da es technologisch ziemlich fortgeschritten ist. Es gibt roboterkompatible Landwirte und solche, die es nicht sind. Ideal ist es, ein Landwirt zu sein, der die Grundlagen des Melkens beherrscht, seine Tiere gut kennt und sich gleichzeitig mit den Informatiktools wohl fühlt. Die Roboterschnittstelle ist in erster Linie ein PC. Der Landwirt muss das, was er vor Ort bei seinen Kühen sieht, mit einer Vielzahl unterschiedlicher Informationen vergleichen, die er über das Gerät erhält. Er muss diese Zahlen entschlüsseln und die richtigen Entscheidungen treffen. Und natürlich muss er, und das ist unerlässlich, sich Zeit nehmen, um das automatische Melken zu überwachen.

Sie meinen, das automatische Melken bringt keine Zeitersparnis?

Die Zeit wird anders genutzt. Es gibt vielleicht etwas mehr Flexibilität. Aber wenn der Alarm auf dem Smartphone eintrifft, muss schnell eine Lösung gefunden werden. Die Zeit wird damit verbracht, die Herde zu überwachen, die Zahlen mit den lebenden Tieren zu vergleichen, die Aussenreinigung



Jean-Louis Poulet (IDELE)

des Roboters durchzuführen, weil das der Roboter nicht von selbst tut.

Im besten Fall sagen die Landwirte in der Regel, dass sie 20% der Zeit sparen, wenn es gut läuft. Aber es ist schwierig zu sagen, wann die Einsparung anfällt.

Auch mit dem Roboter braucht es beim Melken 7 Tage die Woche eine Person.

Die Logik besteht darin, über *Delegation* nachzudenken: Entweder delegiere ich an einen Angestellten oder an einen Roboter. Beides ist möglich, aber nicht unbedingt in jeder Situation für jede Person. Wenn ich einen Roboter einsetze und allein auf dem Betrieb bleibe, bin ich genauso abhängig vom Roboter wie vom Melken. Wenn hingegen mehrere Personen beim Melken involviert sind, kann ich mir Zeit frei schaufeln.

Die Ausrüstung muss zum Menschen passen, aber der Mensch muss sich auch der Ausrüstung anpassen.

Wenn der Landwirt sich schlecht anpasst, kann das schnell zu Problemen führen?

Ja, er riskiert eine doppelte oder sogar dreifache Katastrophe. Die Ausrüstung wird ihn nicht befriedigen. Die Qualität seiner Milch wird nicht den Erwartungen entsprechen. Er hat eine beträchtliche Investition getätigt und ist nicht sicher, ob er das rückgängig machen kann.

Es ist wichtig zu wissen, dass die Installation eines Roboters auf einem Betrieb das ganze System (Tierverkehr, Fütterung, ...) in Frage stellt und die Tendenz hat, die vorherige Situation zu verstärken (Aufrechterhaltung für solche, die das System gut beherrschen, mögliche Katastrophe für solche, die das System schlecht beherrschen).



Es kommt vor, dass Landwirte ihren Roboter aus verschiedenen Gründen demontieren. Manchmal findet der Roboter keinen Platz mehr. Unsere Untersuchung zeigt, dass die Arbeit mit Robotern bei grossen Herden besonders heikel ist, vor allem wenn der 2. oder 3. Stall erreicht werden soll. Die Komfortzone liegt bei ungefähr 55 bis 65 Kühen/Stall. Wenn die 100-Kuh-Marke überschritten wird, gibt es meistens praktisch keine Roboter mehr, zumindest nicht bei französischen Melkverfahren.

Wie sieht das mit der Milchmenge aus? Steigt sie mit dem automatischen Melken?

Sie kann steigen, wenn der Landwirt alles gut im Griff hat.

Es kann vorkommen, dass ein Produzent seinen Kühen mehr zu fressen gibt, um das Milchvolumen zu erhöhen und seinen Roboter schneller zu amortisieren. Es kann aber auch sein, dass er durch die zusätzliche Milchmenge weniger verdient, da seine Futterkosten höher sind. Es kommt also nicht unbedingt mehr Geld in seine Tasche und bleibt auch dort. Nicht die produzierte Milch ist wichtig, sondern die bezahlte und gut bezahlte Milch ist wichtig.

Was zeigt die Forschung zur Milchqualität?

Es gibt keine absolute Regel. Roboter und Milchqualität sind keine Gegensätze. Aber die Landwirte müssen sich die Mittel geben. Im Allgemeinen verschlechtert sich die Qualität während sechs Monaten nach Inbetriebnahme des Roboters und verbessert sich anschliessend wieder.

Es sind vor allem Faktoren wie die Hygiene und das allgemeine Herdenmanagement, die dazu beitragen, das Qualitätsniveau zu halten oder zu erhöhen.

Ist es schwieriger, eine gute Hygiene mit einem Roboter aufrechtzuerhalten?

Es hängt davon ab, wie Hygiene definiert wird. Der Roboter hat den Vorteil, dass er so oft wie gewünscht das Verlangte

umsetzt. Hingegen kann es zu Hygienemängeln oder Reinigungsstörungen kommen wie bei jedem Melksystem.

Wenn die Tiere mit schmutzigen Eutern zum Melken kommen, verlassen sie den Ort kaum sauberer. Der Roboter kann nicht wirklich reinigen. Die Arbeiten zeigen, dass ein Roboter ein gewisses Sauberkeitsniveau aufrechterhalten, aber nicht verbessern kann. Auf einer Sauberkeitsskala von 1 bis 5 kann ein halber Punkt gewonnen werden, wenn alles gut läuft.

Der Landwirt tut gut daran, im Vorfeld so zu arbeiten, dass die Tiere sauber ankommen. Der Roboter entfernt dann nur den Staub oder Krankheitserreger, die auf der Haut der Zitze sein können.

Ihren Arbeiten zufolge haben Roboter einen Einfluss auf das Vorhandensein von Lipolyse infolge des Abbaus von Fettkügelchen in der Milch, was zu einem ranzigen Geschmack führen kann. Dieses Risiko steigt mit der Dauer der Affinage. Der Gruyère AOP ist mit seiner langen Reifungszeit besonders anfällig für diese Problematik.

Tatsächlich ist mit dem Melkroboter die Lipolyse im Durchschnitt höher als beim konventionellen Melken. In Frankreich führte die Verbreitung der Melkroboter laut einer Studie vom INRAE productions animales 2020 zu einem Anstieg der Lipolyse-Raten um 20 bis 50 % im Vergleich zu den konventionellen Melkanlagen. Allerdings entwickelt sich das Material weiter, um diesen Milchqualitätsmangel zu vermindern.

Das Risiko einer Lipolyse steigt mit einem Melkintervall von weniger als 10 Stunden und einer Melkfrequenz von mehr als 2 pro Tag.

Was verursacht das Auftreten dieser Lipolyse?

Wenn die Fettkügelchen der Milch geschwächt sind, verdauen die natürlichen Lipasen einen Teil davon und setzen freie Fettsäuren frei, die oxidieren und einen ranzigen Geschmack verursachen können. Die Milch lässt sich nicht mehr zu Käse verarbeiten.

Es gibt nicht nur eine einzige, sondern drei Typen von Lipolyse. Die spontane Lipolyse hängt vom Tier und von den Zuchtfaktoren ab. Die induzierte Lipolyse entsteht aufgrund mechanischer und/oder thermischer Schocks beim Melken, bei der Lagerung der Milch oder bei ihrer Verarbeitung. Hier hat der Roboter die Tendenz, die Situation zu verschlimmern. Er verbraucht mehr Luft als ein herkömmliches Melksystem und hat einen komplexeren Milchkreislauf. Diese Schocks erleichtern die Denaturierung der Fettkügelchen und damit die Wirkung der Lipasen. Mit dem automatischen Melken ist die Milch tendenziell empfindlicher und wird mehr angegriffen.



Die neuen Robotergenerationen haben a priori keine nennenswerten Fortschritte in Bezug auf die induzierte Lipolyse und die Hygiene gemacht. Die Verbesserungen betreffen vor allem die Melkgeschwindigkeit.

Die mikrobielle Lipolyse wird durch mangelnde Hygiene verursacht. Sie tritt nach 3 bis 4 Tagen Milchlagerung durch die Wirkung mikrobieller Enzyme auf.

Sie können auch bei einem konventionellen Melksystem auftreten.

Kann das Tierwohl generell gewährleistet werden?

Wenn der Landwirt seine Herde gut kennt und den Roboter beherrscht, kann er ein schnelles, vollständiges und asymptomatisches Melken gewährleisten. Das sind die besten Voraussetzungen für das Wohlbefinden der Kühe. Wenn es keinen Lärm gibt, die Kühe ruhig sind und wiederkäuen, dann ist alles in Ordnung und der Landwirt hat ein Lächeln im Gesicht. Eine zufriedenstellende Ausrüstung spielt eine wichtige Rolle. Wenn hingegen eine Maschine gut eingestellt ist und die Milch nicht nach unten fließt, muss es nicht immer «Schuld der Technik» sein. Es kann auch das Tier sein, das nicht stimuliert ist oder nicht in der Lage ist Milch zu geben.

Die Rinder lassen keine Wahl. Wenn das Wohlbefinden der Tiere nicht beachtet wird, ist das Melken weder schnell noch qualitativ hochwertig. Wenn sie Schmerzen haben, werden sie sich bewegen. Wenn sie gestresst sind, werden sie Adrenalin ausschütten, was die Blutgefäße verengt und die Ausschüttung von Oxytocin und den Milcheinschuss limitiert. Wir wollen genau das Gegenteil.

Es kann aber auch eine Win-Win-Situation sein. Wenn alles gut läuft, wird das Tier das Melken genießen, weil es ein Moment der Ruhe ist. Der intramammäre Druck nimmt mit dem Leeren des Euters ab. Wenn das Tier ruhig ist, wird der Milchausschuss qualitativ hochwertig sein und das Melken verläuft schnell.

Der Landwirt hat ein Interesse daran, in die Eutervorbereitung zu investieren, nicht nur aus hygienischen Gründen, sondern auch um das Tier zu stimulieren und eine gute Oxytocin-Ausschüttung zu erreichen.

ÜBERBLICK ÜBER DAS PROJET ERGOTRAITE

Jean-Louis Poulet stellte ebenfalls ein Projekt über die Optimierung des Melkens für Betriebe ohne Roboter vor (CASDAR IP ErgoTraite).

Das Projekt zeigt, dass das Melken die wichtigste Bereitschaftsarbeit in der Milchviehhaltung ist und einen wichtigen Einfluss auf die Ergebnisse, die Arbeitsbedingungen und die Gesundheit der Kühe hat.

Das Projekt hat mehrere Ziele:

- Verbesserung der Arbeitsbedingungen durch Limitierung der Risiken von Erkrankungen des Bewegungsapparats,
- Steigerung der Attraktivität des Berufs,
- Aufrechterhaltung oder sogar Verbesserung des Tierwohls.

Zur Durchführung dieses Projekts werden drei Massnahmen umgesetzt:

- Ermittlung und Analyse der Hemmnisse und der Motivation rund um den Posten des Melkers,
- Erhebung und Analyse von multidimensionalen Einflüssen (Qualität des Melkens, ergonomische Aspekte, Tierwohl) bei Referenzmelksystemen
- Vorschlag für pädagogische Aspekte, Beratung und Bildung, für qualitativ hochwertiges und attraktives Melken.

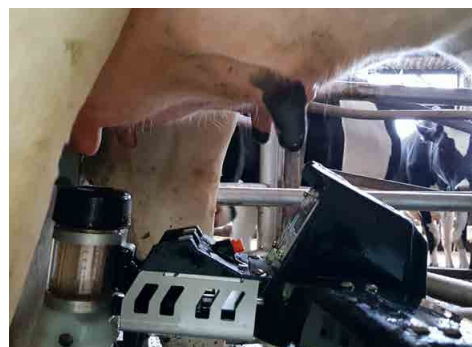
Das Projekt hat eine eigene Webseite:
<https://idele.fr/ergotraite>

Das automatische Melken kann eine Chance sein kann. Aber Sie sagen gerne, dass die Verbesserung nicht unbedingt über die Automatisierung geht?

Angesichts dessen, was heute auf dem Markt ist, wäre es schade, sich nicht zu fragen, ob ein Automat die Arbeit nicht besser erledigen könnte. Insbesondere in Bezug auf Komfort und Belastung. Wir wissen heute, dass die Roboter funktionieren und Befriedigung bringen können.

Andererseits dürfen wir nicht vergessen, dass ein Automat keine künstliche Intelligenz ist. Es ist ein mechanisches Dispositiv, das keine Entscheidungen trifft (ausser gewisse Regeln, die wir ihm eingeben).

Der Roboter ist eine Möglichkeit unter vielen und nicht eine Lösung. Er hat Vorteile und Einschränkungen. Er wird zu einer Lösung, wenn der Landwirt mit ihm zufrieden ist.





Der Roboter muss an die Herde angepasst sein, eine gute Qualitätseinstellung haben und gut unterhalten sein damit er einwandfrei funktioniert. Er braucht ein Standardprotokoll, sowie die Pläne B, C, D. Wir arbeiten mit lebenden Tieren und das Verfahren muss oft an die tägliche Realität angepasst werden.

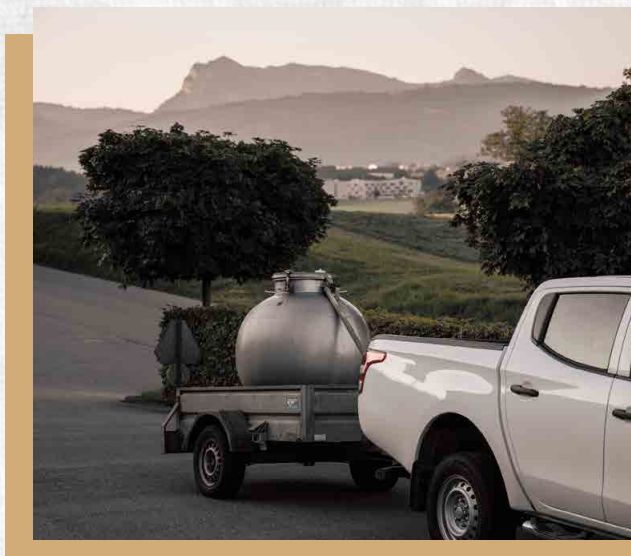
Wir müssen auch bedenken, dass das automatische Melken in der Regel mit weniger Weidegang und einem höheren Kraftfutterverbrauch einhergeht.

Die Problematik des Roboters besteht für den Gruyère AOP darin, dass das Melken kontinuierlich erfolgt und die Milch daher ständig ankommt. Die Gefahr einer Lipolyse ist somit, wie bereits erwähnt, grösser.

In Frankreich haben einige Landwirte versucht, das automatische Melken mit Selbstbedienung komplett umzukrempeln. Sie organisieren das Melken, indem sie die Tiere zweimal am Tag durch die Melkstände treiben. Aber ist das noch ein automatisches Melken? Es ist eher ein konventionelles Melken – mit kontrolliertem Zugang – für das eine Reihe von Automaten aufgestellt wurden, so dass beim Melken physisch nicht eingegriffen werden muss. Das Interesse ist somit geringer. Und wie sieht es unter diesen Umständen mit der Milchsammlung und dem Image der Produktion aus? Es ist nicht meine Aufgabe, diese letzten Punkte zu beantworten.

DEN REGELN FÜR LE GRUYÈRE AOP

Das Pflichtenheft für den Gruyère AOP sieht vor, dass die Milch zweimal täglich sofort nach dem Melken an die Käserei geliefert werden muss. Der Leifaden der guten Herstellungspraxis, der die Anforderungen des Pflichtenhefts präzisiert, ist etwas flexibler als das Pflichtenheft. Er weist darauf hin, dass das Melken maximal 2,5 Stunden und das Abliefern in die Käserei höchstens 1,5 Stunden dauern darf. In beiden Texten wird eindeutig eine Zeitspanne von maximal 18 Stunden zwischen dem letzten Melken und dem Einlaben festgelegt. Wird beispielsweise um 8 Uhr eingeladen, darf das älteste Melken nicht vor 14 Uhr des Vortages beginnen. Ausserdem muss die Herstellung von Gruyère AOP immer mit Milch erfolgen, die aus den beiden Melkvorgängen im Tank gemischt wurde.



LE GRUYÈRE AOP IN VERBINDUNG MIT GROSSEN VERANSTALTUNGEN

FRIBOURG GOTTÉRON

Während der ganzen Wintersaison zeigt der HC Gottéron die Farben des Gruyère AOP auf dem Trikot und rund um das Eis.

www.gotteron.ch

WORLD CHEESE AWARDS

26. bis 29. Oktober 2023

Der nächste Wettbewerb der World Cheese Awards findet in Trondheim, Norwegen statt.

<https://gff.co.uk/awards/world-cheese-awards>

GOOD FOOD AND WINE SHOW BRISBANE, AUSTRALIEN

27. bis 29. Oktober 2023

Le Gruyère AOP ist mit einem Stand präsent und nimmt aktiv an den Fortbildungs- und Degustationsveranstaltungen für das australische Publikum teil.

<https://goodfoodshow.com.au/brisbane>

SCHWEIZER GASTROMESSE GOÛTS ET TERROIRS

1. bis 5. November 2023

Entdecken Sie den Gruyère AOP an der authentischen Messe Goûts et Terroirs in Bulle.

www.gouts-et-terroirs.ch

MALAKOFF-WELTMEISTERSCHAFT

2. November 2023

Im Rahmen von Lausanne à Table findet Mitte November eine dritte Ausgabe der Malakoff-Weltmeisterschaft mit Gruyère AOP statt.

www.lausanneatable.ch/evenement/championnat-du-monde-de-malakoffs

LES AUTOMNALES

10. bis 19. November 2023

Die Ausstellung «Les Automnales» findet im Genfer Palexpo mit Gruyère AOP statt.

www.automnales.ch

LE GRUYÈRE AOP EUROPEAN CURLING CHAMPIONSHIPS

18. bis 25. November 2023

Le Gruyère AOP ist Titelsponsor der Curling-Europameisterschaften, die dieses Jahr in Aberdeen in Schottland ausgetragen werden. Anlässlich dieser Meisterschaften können sich die Männer- und Frauentteams für die Curling-Weltmeisterschaften qualifizieren.

<https://worldcurling.org/events/ecc2023>

WINTER BBC FOOD SHOW BIRMINGHAM

23. bis 26. November 2023

Le Gruyère AOP ist mit einem Degustationsstand beim beliebtesten Gastronomiefestival der Engländer vertreten.

www.bbcgoodfoodshow.com/winter

LANGLAUF-WELTCUP

24. November 2023 bis 17. März 2024

Le Gruyère AOP ist Sponsor des Langlauf-Weltcups, der von Ende November bis Mitte März ausgetragen wird. Der Weltcup findet dieses Jahr in Nordamerika und Europa statt, mit zwei Stationen in der Schweiz: Ein Weekend Anfang Januar in Davos und die Wettkämpfe Ende Januar 2024 im Goms.

www.fis-ski.com/cross-country

«PINTES OUVERTES»

30. November bis 2. Dezember 2023

Geniessen Sie anlässlich der offenen Gaststätten im Kanton Waadt ein reines Gruyère AOP-Fondue, begleitet von verschiedenen Regionalprodukten.

www.pintesouvertes.ch

SPAR EUROPEAN CROSS-COUNTRY CHAMPIONSHIPS

10. Dezember 2023

Le Gruyère AOP unterstützt im Rahmen seines Sponsorings der Europäischen Leichtathletik auch die Cross-Country-Rennen. Diese europäischen Wettbewerbe werden dieses Jahr in Brüssel, Belgien stattfinden.

www.european-athletics.com/competitions/spar-european-cross-country-championships/overview

KIDS NORDIC TOUR

Dezember 2023 bis März 2024

Le Gruyère AOP unterstützt den Langlauf-Nachwuchs. Die Kids Nordic Tour ist ein Langlauf-Etappenwettkampf für 6- bis 16-Jährige in der Westschweiz.

www.kidsnordictour.blogspot.com

WINTER FANCY FOOD

21. bis 24. Januar 2024

Le Gruyère AOP ist anwesend bei dieser amerikanischen Messe, die Lebensmittelspezialitäten aus der ganzen Welt in den Fokus rückt. Dieses Jahr findet die Winter Fancy Food Show in Las Vegas, USA statt.

www.specialtyfood.com/shows-events/winter-fancy-food-show-24/

SCHWEIZER HALLEN-LEICHTATHLETIK-MEISTERSCHAFTEN

17. bis 18. Februar 2024

Le Gruyère AOP unterstützt die Schweizer Hallen-Meisterschaften der Aktiven, die in St. Gallen stattfinden.

www.swiss-athletics.ch





SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

24. Februar bis 3. März 2024

Le Gruyère AOP nimmt am wichtigen Treffen der französischen und internationalen Landwirtschaft in Paris teil.

www.salon-agriculture.com

SALON DU FROMAGE

25. bis 27. Februar 2024

Mit 250 Ausstellern und 7700 Fachbesuchern ist der Salon du Fromage et des Produits Laitiers von Paris ein unumgänglicher Branchentreffpunkt für alle Akteure der Milchwirtschaft. Le Gruyère AOP wird an der Messe im Paris Expo am Stand der Schweizer Käse anwesend sein.

www.salon-fromage.com

GIANT X TOUR

Februar bis März 2024

Le Gruyère AOP ist Sponsor der Giant X Tour, Boardercross- und Freestyle-Wettbewerbe für Gymnasiasten und Lehrlinge aus der ganzen Schweiz.

www.giantxtour.ch

STRASSENLAUF 10 KM VON PAYERNE

3. März 2024

Ein Lauf mitten durch die Stadt Payerne über Gehsteige und Pflastersteine. Das ist die Herausforderung des grossartigen jährlichen Rennens.

www.cabroyard.ch/fr/10km-de-payerne.html

MILLE GRUYÈRE

März bis September 2024

Le Gruyère AOP unterstützt junge Athletinnen und Athleten über den Mille Gruyère.

www.millegruyere.ch

WORLD MEN'S CURLING CHAMPIONSHIPS

30. März bis 7. April 2024

Die Curling-Weltmeisterschaften der Herren finden diese Saison in Schaffhausen in der Schweiz statt.

<https://worldcurling.org/events/wmcc2024>

LUGA

26. April bis 5. Mai 2024

Le Gruyère AOP ist in Luzern mit einem Stand an der 45. Ausgabe der Zentralschweizer Frühjahresmesse vertreten.

www.luga.ch

BEA

3. bis 12. Mai 2024

Le Gruyère AOP ist mit einem Stand an der BEA in Bern vertreten.

www.bea-messe.ch

LE GRUYÈRE AOP CHICORÉE SALAT MIT ORANGEN

VORSPEISE

4

15'

5'



ZUTATEN

Salatsauce

- 20g** Senf mild
Wenig Zitronenabrieb
Salz und Pfeffer
- 60g** Mazzetti Essig hell
- 100g** Olivenöl

Croûtons

- 200g** Weissbrot
- 100g** Olivenöl
- 2** Knoblauchzehen
Thymian
Salz und Pfeffer
Zitronenabrieb
- 200g** Le Gruyère AOP Réserve

Salat

- 400g** Chicorée
- 20g** Gartenkresse
- 50g** Orangen

ZUBEREITUNG

Salatsauce

1. Den Senf mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb vermischen
2. Mit dem Essig vermengen und unter ständigem Rühren das Olivenöl begeben

Croûtons

1. Das Weissbrot in grobe Würfel schneiden und langsam mit dem Thymian im Olivenöl goldbraun rösten
2. Sobald das Brot leicht Farbe bekommen hat den fein geschnittenen Knoblauch hinzugeben
3. Das Brot vom Herd nehmen, wenn es die gewünschte Farbe erreicht hat und mit Salz und Pfeffer würzen, den Zitronenabrieb noch in die warme Pfanne auf die Croûtons geben und gut vermengen – abkühlen lassen.

4. Den Le Gruyère AOP Réserve mit der Microplane oder einer feinen Reibe über die ausgekühlten Croûtons reiben und alles vermengen

Salat

1. Den Chicorée waschen und schneiden, die Orangen filetieren und die Gartenkresse schneiden und waschen



ANRICHTEN

Den Salat mit der Salatsauce vermengen, die Le Gruyère AOP Croûtons auf den Salat geben und genießen.

MIT LE GRUYÈRE AOP GEFÜLLTE DATTELN

VORSPEISE

4

10'

5'



ZUTATEN

- 20** Stück Datteln
- 20** dünne Tranchen Bratspeck
- 100g** Le Gruyère AOP

ZUBEREITUNG

1. Die Datteln längs halb aufschneiden und entsteinen
2. Den Le Gruyère AOP in kleine Stifte schneiden (wie die Grösse der Dattel)
3. Die Datteln mit Le Gruyère AOP füllen und gut verschliessen, dass der Käse möglichst nicht auslaufen kann
4. Danach die Speckstreifen darum wickeln und bei mittlerer Hitze goldbraun braten und noch warm geniessen



Entdecken Sie andere
Rezepte auf

[GRUYERE.COM/REZEPTE](https://www.gruyere.com/rezepte)

DER GESCHMACK DER VERSUCHUNG.

GRUYERE.COM



LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND



DER GESCHMACK DER SCHWEIZ SEIT 1115.