

## Informationen für Alpkäsereien

Der Verein der Alpkäseproduzenten führte am 8.4. 2015 in Wangs bereits ihre achte Hauptversammlung durch. Die statuarischen Traktanden waren rasch behandelt, die Vereinskasse schliesst mit einem Verlust von Fr. 7.75 ab. Der Mitgliederbestand umfasst 45 Betriebe, fast sämtliche Alpkäsereien sind im Verein Mitglied. Mit einer Käsemenge von ca. 380 Tonnen Alpkäse erreicht der Verein einen Marktanteil von ca. 7 bis 8 % an der gesamten Schweizer Alpkäsemenge.

Das Budget 2015 weist einen Umsatz von immerhin ca. Fr. 32'000.- aus, der grösste Posten von ca. Fr. 13'000.- ist mit den Rezertifizierungskosten für die Berg-und Alpverordnung und das Culinarium reserviert. Alle vier Jahre müssen sich die milchverarbeitenden Sömmerungsbetriebe zertifizieren lassen. Die Organisation und die praktische Zertifizierung erfolgt wie bisher durch die Firma BAMOS AG, als Zertifizierungsfirma arbeiten wir wieder mit der Firma Pro Cert, Bern, zusammen

Die Alpmulchenqualität des vergangenen Sommers darf mit einem Durchschnittswert von 19.75 Punkten als sehr gut bezeichnet werden, fünf Mulchen erreichten den Maximalwert von 20 Punkten. Der Käseverkauf wird von den Mitgliedern als gut beurteilt, die Branche glaubt an die Zukunft der Milchkuhsömmerung.

Im Anschluss an den offiziellen Teil stellte die Firma Silvestri AG, Lüchingen, das Alpschweinprogramm vor. Der Markt verlangt nach mehr Alpschweinen, welche nun auch produziert werden sollten. Mit einem Deckungsbeitrag von Fr. 100.- bis Fr. 140.- pro Sau ist die Alpschweinemast wieder lohnenswert, zudem kann die anfallende Schotte ökologisch sinnvoll verwertet werden.

Im Zusammenhang mit einem möglichen AOP Beitritts-gesuch des Vereins informierte Heinz Trachsel, Geschäftsführer der Glarona Alpkäsegenossenschaft, über seine Erfahrungen als Vertreter einer AOP Mitgliedorganisation. Der Verein wird im Jahr 2015 einen Grundsatzentscheid zur Gesuchstellung beim BLW entscheiden.

Im Jahr 2015 wird im Vereinsgebiet die Branchenlösung „Gute Herstellungspraxis bei der Milchgewinnung und -Verarbeitung in Sömmerungsgebieten“ eingeführt. Jedes Vereinsmitglied kann mit diesen Unterlagen sämtliche notwendigen Dokumente zentral in einem Ordner aufbewahren. Ab 2017 ist die Anwendung des Handbuchs allgemeinverbindlich, die Lebensmittelkontrolleure werden aufgrund dieser Unterlagen die Betriebe prüfen. Sämtliche Checklisten und Fabrikationsprotokolle können zentral verwaltet werden, die Sömmerungsbetriebe haben schon längere Zeit eine solche Lösung angestrebt. Herausgeber des Handbuchs ist der SAV (Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband), das landwirtschaftliche Zentrum St. Gallen ist für das Vereinsgebiet Lizenznehmer. Sämtliche Vereinsmitglieder werden bis Ende Juni 2015 mit einem aktuellen Handbuch bedient. Das Handbuch gehört auf die Alp und allfällige Änderungen müssen jeweils nachgeführt werden, eine Lagerung im Büchergestell des Alpmeisters erfüllt den Zweck des Handbuchs nicht!

Ich wünsche allen Äplern und Alpverantwortlichen einen erfolgreichen Sommer und etwas weniger Niederschlag als im letzten Jahr.

Richi Schwendener, Geschäftsstelle der Alpkäseproduzenten

**Die Versammlung hat folgende Konsumenten- Richtpreise für Alpäse der Saison 2015 beschlossen:**

Kilopreis ganzer Laib	Fr. 16.- / kg
Kilopreis Kleinmenge	Fr. 18.- / kg
Mutschli (500 g bis 2 kg)	Fr. 22.- / kg
Ab Januar 2016	Plus Fr. 2.- pro Kilo