

Alpkäse statt
Milch *verkaufen*



Die Bauernfamilie Handschin aus dem Baselbiet schickt jeden Sommer die Hälfte ihrer Milchkühe auf verschiedene Alpen. Den Alpkäse nehmen sie im Herbst zurück und verkaufen ihn in ihrem Hofladen oder auf dem Markt zu guten Preisen.

text & bild **ALINE KÜENZI**

Im Hofladen der Familie Handschin in Bubendorf BL findet sich alles, was das Herz begehrt. Oder besser gesagt der Gaumen: Schnäpse, Wein und Süssmost, Honig und Konfitüren, Mehl, Brot und Züpfle.

In den Vitrinen locken viele Käsesorten: von den Alpen Beatenberg, Wandelalp, Breitenboden, Grindel, Sous. Alles Alpkäse aus dem Berner Oberland. Oder wie der Greyerzer und der Vacherin von den Alpen la Vatia und les Invuettes in Charmey aus dem Kanton Freiburg.

Sämtlicher Alpkäse wird aus der Milch der eigenen Kühe produziert. Jeden

Sommer verbringen bis 20 Milchkühe der Bauernfamilie aus dem Kanton Baselland den Sommer auf verschiedenen Alpen. Nur 10 bis 15 Kühe bleiben auf dem Hofgut Grosstannen und produzieren Industrie-Milch für die Mooh.

Die Familie Handschin gibt ihre Kühe z'Bärg, weil sie zu wenig Milchkontingente hat

Wie kommt es, dass ein Baselbieter Landwirt die Hälfte seines Milchvieh-Bestandes z'Bärg gibt? Und dazu noch auf so viele verschiedene Alpen? «Wir hatten ursprünglich viel Milch-Kontingent von einem anderen Landwirt gepachtet. Als dieser Eigenbedarf anmeldete, mussten wir ihm dieses zurückgeben», erklärt Bäuerin Carmela Handschin.

Weil ein Überliefern der Milchmenge damals nicht möglich war, hätte die Familie den Milchvieh-Bestand verkleinern müssen. Also machte sie aus der Not eine Tugend. Schon lange gaben Handschins zwei Kühe z'Bärg, damit sie Alpkäse für den Eigenbedarf hatten. Auch die Jungtiere verbrachten ihre Jugend im Berggebiet. Deshalb nicht mehr Kühe sömmeren und Alpkäse im Hofladen verkaufen?

Ein Kuhrecht zu erhalten, war damals schwierig. Deshalb konnten

Alpungsbeitrag wird rückwirkend ausbezahlt

Nicht nur Sömmerebetriebe erhalten Beiträge vom Bund, auch die Tierbesitzer. Während die Sömmerebetriebe CHF 400 pro Normalstoss erhalten, sind es für die Tierbesitzer CHF 370. Der Alpungsbeitrag ist für alle Zonen gleich hoch. Ein Normalstoss entspricht der Sömmere einer Raufutter verzehrenden Grossvieheinheit (RGVE) während 100 Tagen.

Der Alpungsbeitrag wird jeweils erst im Folgejahr ausbezahlt, da die Daten zum Zeitpunkt der Hauptzahlung noch nicht zur Verfügung stehen.

Auf Alpen, wo Milch zu Käse verarbeitet wird, kann der Käser oder die Alpgenossenschaft zudem Verkäusungszulagen von 15 Rappen und Siloverbotszulagen von 3 Rappen pro Kilogramm verkäste Milch auslösen.

Kurz & bündig

- Familie Handschin gibt jeden Sommer mehrere Kühe z'Bärg.
- Pro Kuh bezahlt sie zwischen 800 und 1300 Franken Kostgeld.
- Durchschnittlich 160 Kilo Alpkäse gibt es aus der Milch der Kühe. So kommen jährlich bis zu 3 t Käse zurück.
- Sämtlicher Alpkäse wird im Hofladen oder auf dem Markt verkauft.

www.grosstannen.ch

Handschins nur Kühe auf Alpen geben, die einzelne Sömmereungs-Plätze frei hatten. So ergab es sich, dass sich ihre Kühe auf bis zu sechs verschiedene Alpen verteilten. Von Jahr zu Jahr wurden es mehr Kühe.

Das Sömmere von so vielen Kühen auf verschiedenen Alpen ist mit Aufwand verbunden

Mit jeder Kuh mehr auf der Alp nahm der damit verbundene Aufwand zu. Carmela Handschin erzählt: «Die Kühe müssen von Mitte Mai bis Mitte Juni auf sechs bis sieben Alpen verteilt werden. Auf vielen Alpen sollten zudem pro Kuh mehrere Stunden Frondienst geleistet werden. Ist das nicht möglich, fällt das Kostgeld höher aus.»

Von Ende August bis Ende September holt die Familie ihre Kühe wieder. Meistens muss der Käse später separat geholt werden. «Pro Kuh erhalten wir

Hofgut Grosstannen

Um 1600 wird das Hofgut Grosstannen erstmals geschichtlich erwähnt. 1886 wird es durch Ernst Handschin-Rudin gekauft. 1993 findet der erste Burezmorge statt. Im März 2000 wird das Hof-Restaurant mit eigener Küche und geschlossenem Raum eröffnet.

2008 übergibt Peter Handschin-Frischknecht den Betrieb an seine

Söhne Peter und Hansueli. Die beiden Brüder trennten den Betrieb in Restaurant und Landwirtschaft auf. Die Familie von Hansueli ist zuständig für den Restaurant-Betrieb, die Familie von Peter für die Landwirtschaft und den Hofladen. Heute lebt bereits die sechste Generation auf dem Hof.

Kostgeld oder Milch

Bei der Berechnung des Kostgelds werden in der Praxis hauptsächlich zwei Modelle praktiziert. Auf den einen Alpen bezahlt der Tier-Eigentümer die gesamthaft anfallenden Kosten (siehe Tabelle) und nimmt dafür sämtlichen Käse retour, welcher seiner Kuh aufgrund ihrer auf der Alp produzierten Milchmenge zusteht.

Andere Alpen nehmen pro Tag eine festgesetzte Milchmenge pro Kuh als Kostgeld. Das sind in der Regel zwischen 9 und 12 Kilo Milch pro Tag. Der Tier-Eigentümer bezahlt dafür kein Kostgeld, nimmt aber nur so viel Käse mit nach Hause, als dass seine Kuh über dieser Mindestmilchmenge produziert hat. Gibt seine Kuh weniger Milch, muss er allenfalls die fehlende Milchmenge entschädigen.

Martin Jutzeler empfiehlt, sich als Neueinsteiger oder bei einem Wechsel der Alp genau über das Abrechnungsverfahren und über die anfallenden Kosten zu informieren.



Die Bauernfamilie im Baselbiet ist stolz auf ihren grosszügigen Käsekeller: Carmela und Peter Handschin mit den Söhnen Adrian und Markus.

durchschnittlich 160 Kilo Alpkäse. Sind zwei bis drei Kühe auf derselben Alp, müssen wir bis zu 500 Kilo Käse in das Fahrzeug laden können.» So kommen je nach Jahr bis zu 3000 Kilo Käse zusammen, der im betriebs eigenen Käsekeller gelagert wird.

Je mehr Milch eine Kuh gibt, desto mehr Käse kann auf dem Hof verkauft werden

Dabei ist Alpkäse nicht gleich Alpkäse. «Jede Alp hat ihre Eigenheiten, die sich auf den Käse auswirken. Unser Ziel ist, auch älteren Käse verkaufen zu können. Unser ältester Alpkäse ist momentan von 2013 und gilt bei unserer Kundschaft als Delikatesse.»

Die Käsepflege darf dabei nicht unterschätzt werden. Je jünger die Käse, desto grösser der Aufwand. Kommen die Käse im Herbst von der Alp, werden täglich mehrere Stunden in die Käsepflege investiert, später halbwöchentlich, dann wöchentlich.

Je mehr Milch eine Kuh gibt, desto mehr Käse erhält die Bauernfamilie nach der Alpzeit zurück. Von der allerbesten Kuh gab es einmal 280 Kilo Käse und einen Anteil an Alpbuttermilch.

Handschins achten darauf, dass ihre Kühe zwischen Januar und März abkalben, so dass sie mit einer ansprechenden Milchleistung z'Bärg gehen.

Die meisten Kühe werden auf der Alp entweder von einem mitlaufenden Stier oder künstlich besamt. Kühe, die zu kurz vor der Auffahrt abkalben, sind für den Alpsommer nicht geeignet. Diese behält die Familie auf dem Betrieb. Denn der Alpsommer ist für jede Kuh eine anstrengende Zeit.

Je höher die Gebäudekosten, desto tiefer fallen die Arbeitskosten auf der Alp aus

«Auch die Kosten verteilen sich auf mehr Kilo Käse, wenn eine Kuh mehr Milch gibt», erklärt Peter Handschin. Denn das Alpen von so vielen Kühen

ist nicht nur mit Aufwand, sondern auch mit Kosten verbunden: «Je nach Alp betragen die Sömmerungskosten zwischen 800 und 1300 Franken pro Kuh.»

Dieses Kostgeld ist in der Regel unabhängig von der Milchleistung der Kühe. Weshalb sind die Kostgelder so unterschiedlich?

«Viele Alpen mussten in den letzten Jahren in ihre Gebäude investieren. Zum Teil auch, weil die Auflagen für die Käse-Produktion strenger geworden sind. Deshalb sind auf solchen Alpen die Kosten höher», erklärt die Bäuerin Carmela Handschin.

Martin Jutzeler von der Fachstelle Alpwirtschaft am Inforama Berner Oberland in Hondrich BE bestätigt dies. «Teure Infrastrukturen werden zum Teil auf die Tiereigentümer abgewälzt. Neue Infrastrukturen bringen aber meist eine Arbeitserleichterung, so dass dafür die Arbeitskosten tiefer ausfallen.» Werde auf einer Alp



Betriebsspiegel

Familie Handschin, Grosstannen, Bubendorf BL

Carmela und Peter Handschin mit den Söhnen Markus und Adrian

LN: 31 ha, davon 14 ha Ackerfläche und 14 ha Naturwiesen

Tierbestand: 30 Milchkühe, Jungvieh im Aufzuchtvertrag

Weitere Betriebszweige: 1 ha Reben, Obstbau, Hofladen, Käseverkauf auf dem Markt

Arbeitskräfte: Betriebsleiter-Ehepaar, Vater des Betriebsleiters, ein Lernender, Söhne Markus und Adrian

www.grosstannen.ch

Käseausbeute

Für ein Kilogramm Käse werden zwischen 10 und 12 Liter Milch benötigt. Von einer guten Ausbeute spricht man, wenn diese bei 9 Prozent liegt (von 11,5 Liter Milch kann ein Kilo Käse hergestellt werden).

Die Ausbeute ist hauptsächlich abhängig vom Kasein-Gehalt und vom Fett in der Milch.

Käse produziert, bewegen sich die Tagesansätze für eine Milchkuh zwischen 7 und 10 Franken. «Bei einer Alpzeit von hundert Tagen muss mit 700 bis 1000 Franken Kostgeld gerechnet werden.

Gemäss Martin Jutzeler von der Fachstelle Alpwirtschaft am Inforama Berner Oberland setzen sich die Tagesansätze aus vier Teilen zusammen: Weidekosten, Gebäudekosten, Nebenkosten und Arbeitskosten. Die einzelnen Ansätze sind abgestuft nach hoch, mittel und tief – je nach Region, Herdengrösse und Lohnkosten.

Weiter sei es ein Unterschied, ob die Milch auf der Alp zu Käse verarbeitet werde oder nicht: «Gebäude-, Neben- und Arbeitskosten fallen höher aus, wenn die Milch verkäst wird.»

Nichtsdestotrotz ist der Käseverkauf wirtschaftlich interessant. Alpkäse ist im Baselbiet eine Rarität und deshalb beliebt. Die Familie hat im

Hofladen, im angeschlossenen Restaurant und auf dem Markt einen grossen Kundenstamm.

Einmal wöchentlich fährt Carmela Handschin mit ihrem Käse auf den Bauernmarkt nach Sissach. Die Kilopreise werden von der Kundschaft akzeptiert. «Mit CHF 24 für jungen Käse, CHF 26 für ein- bis zweijähri-

gen Käse und CHF 27 für älteren Käse wird unser Aufwand abgegolten», erklärt die Bäuerin. «80 bis 85 Rappen können wir pro Kilogramm Milch rechnen.» Der Alpungsbeitrag von CHF 370 pro Kuh ist ein zusätzlicher Anreiz, weiterhin Milchkühe vom Baselbiet ins Berner Oberland zur Sömmerung zu geben. 

Tier-Kategorie		Weide-Kosten	Gebäude-Kosten	Neben-Kosten	Arbeits-Kosten
Kühe ohne Milchverarbeitung	hoch	1.20	2.00	1.40	4.20
	mittel	1.00	1.60	1.40	3.40
	tief	0.80	1.00	1.40	2.50
Kühe mit Käsefabrikation	hoch	1.20	2.30	1.60	5.70
	mittel	1.00	1.80	1.60	4.60
	tief	0.80	1.30	1.60	3.40

Diese Tagesansätze in Franken gelten für das Berner Oberland. Beispiel einer Berechnung: Kühe mit Käsefabrikation, sehr gut grasige Weide, alte Gebäude, durchschnittliche Neben- und Lohnkosten. Die Kosten pro Kuh und Tag betragen CHF 8.70.

Quelle: Inforama Berner Oberland