

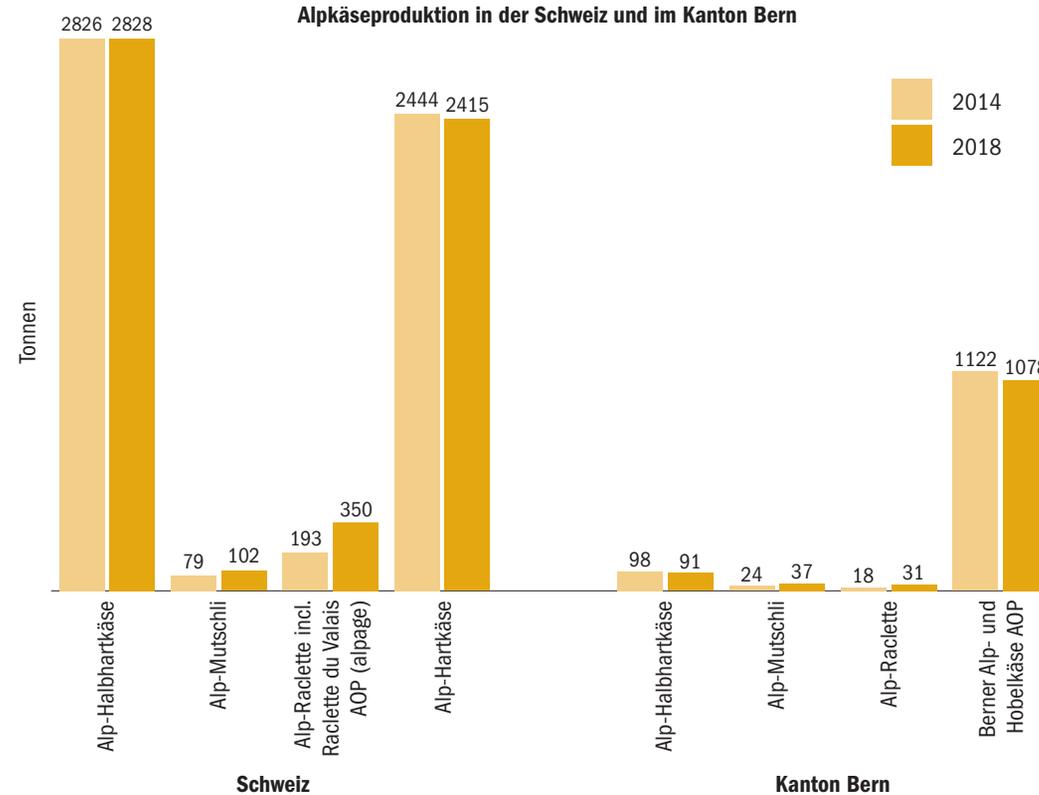
Wertschöpfung mit Alpkäse

Käse / Berner Oberland produziert einen Fünftel der Schweizer Alpkäse. Basismarketing mit den Alpregionen gibt neue Werbe-Synergien.

BERN Schweizweit wurden 2018 2149 Alpen mit Kuhmilchproduktion bestossen, davon wurden auf 1364 Käsealpen 59016 Tonnen Alpmilch zu 5482 Tonnen Alpkäse verarbeitet. Es zeigt sich in den letzten Jahren, dass die Ablieferungsmenge von Alpmilch ins Tal um 15% abgenommen hat. Trotzdem ist die Gesamtmenge des produzierten Käses auf den Alpen seit 2014 stabil geblieben. Mit einer Käsemenge von 1245 Tonnen (2018) wird rund 23 Prozent der gesamten Alpkäseproduktion auf den Alpen des Kantons Bern hergestellt. Nur die Alpen in den Kantonen Waadt (906 t) und Wallis (635 t) kommen nahe an diesen Wert, während die nächst grösseren Produktionskantone Graubünden (570 t), Tessin (384 t), Uri (307 t) und St. Gallen (246 t) kleinere Mengen ausweisen.

Tradition bleibt Leader

Das Angebot wird den Bedürfnissen der Kunden angepasst. Es fällt auf, dass Spezialitäten



Alp-Mutschli und Alp-Raclette weisen Produktionszunahmen auf. Traditionelle und herkunftsgeschützte Produkte (wie in Bern Alp- und Hobelkäse AOP) bleiben Leader-Produkte. Quelle TSM/Grafik SMP

wie Alp-Raclette und Alp-Mutschli grosse Produktionszunahmen aufweisen. Schweizweit sind diese beiden Produkte zusammen von 2014 bis 2018 um 66% gewachsen. Eine Tendenz, die sich auch im Kanton Bern beobachten lässt, wo die Zuwachsrate im selben Zeitraum mit 62% ähnlich gross ist. Wichtiger als die Produktionsmenge ist am Ende die Wirtschaftlichkeit, die Verkaufspreise müssen

korrekt berechnet werden. Um dies für die Betriebe zu vereinfachen, hat CasAlp gemeinsam mit der Hochschule für Agrar-Forst und Lebensmittelwissenschaften HAFL eine einfache Kalkulationshilfe erarbeitet.

*Martin Rüeegsegger
Dachmarke Schweizer
Alpkäse SMP und
Gabi Dörig-Eschler CasAlp
Sortenorganisation Berner
Alp- und Hobelkäse AOP*

Marketingsynergien nutzen

Um eine gute Wertschöpfung zu erreichen, arbeiten seit Jahren alle Schweizer Alpkäseregionen zusammen und nutzen wertvolle Synergien. Das Basismarketing der Dachorganisation «Schweizer Alpkäse» publiziert gemeinsam mit Casalp in diesem Monat ein Buch für Wanderer und Alpkäse-Liebhaber «z'Alp, Wege zum Alpkäse: 240 Berner Käse-

alpen im Porträt». Flankiert wird der Führer durch die interaktive Karte «alp erleben» auf www.schweizeralpkäse.ch, wo diese und weitere Alpen aus der ganzen Schweiz online vorgestellt werden. Der Blog www.alpgeschichten.ch und die Karte werden aktiv beworben, damit viele Konsumenten sich über die Herkunft der Alpkäse direkt informieren.