



Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'089
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 2
Fläche: 47'996 mm²

Glarner Alpkäse soll die Welt erobern - wohl bald mit AOC



Von Linthal nach Deutschland: Hannes Hefti von der Alp Guet Bächi präsentiert stolz seinen exportwürdigen Alpkäse.

Die Glarner Alpkäser machen sich auf, den EU-Markt zu erschliessen. Die Organisation Alpinavera exportiert ihren Käse neu nach Deutschland.

Von Fridolin Rast

Linthal/Wehringen D. – Diese Woche ist die erste Lieferung beim deutschen Bio-Handelshaus Berggenuss im schwäbischen Wehringen eingetroffen. Erstmals hat die Vermarktungsplattform Alpinavera selbst Berg- und Alpkäse exportiert. Mit dabei ist neben Produkten aus Graubünden und St.

Gallen ein Glarner Käse, der Alpkäse von der Linthaler Alp Guet Bächi.

Alpinavera habe eine Mischung aus raren Käse-Spezialitäten, hochstehenden Berg- und Alpkäsen und guten Bergkäsen in mittlerer Preislage zusammengestellt, so eine Mitteilung.

Freude beim Hersteller

«Es ist sehr schön, wenn unser Käse gefragt ist», freut sich der Alpkäser Hannes Hefti. Er führt mit seinem Bruder die Linthaler Alp Guet Bächi und hofft, dass der Export erfolgreich aufgebaut werden kann. Ja, selbstverständlich sei er stolz darauf, so Hefti.

Damit die Glarona Käsegenossenschaft seinen Alpkäse exportieren kann, braucht Hefti die EU-Zulassung. Das bedeute vor allem höhere Anforderungen an die Räume, in denen gekäst wird, mehr Deklarationen und mehr administrative Arbeit, sagt er. Ausserdem sei die Alp nach zwei Umstellungsjahren nun als Bio-Betrieb zertifiziert.

Damit sei ein Anfang gemacht, freut sich Glarona-Geschäftsführer Heinz Trachsel: «Die Glarner sind bereit zum Mitmachen, drei Sennten haben mit unserer Unterstützung die Zerti-

Die Südostschweiz
8750 Glarus
055/ 645 28 28
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'089
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 562.3
Abo-Nr.: 563016
Seite: 2
Fläche: 47'996 mm²

fizierung abgeschlossen und die Exportbewilligung erlangt.» Neben den Heftis sei ein zweiter Betrieb bereit, auch auf der Alp Bio zu produzieren.

Zusatzmarkt aufbauen

Wenn die Nachfrage sich bestätige, könne ein willkommener Zusatzmarkt aufgebaut werden, so Trachsel: «Denn die Glarner bieten reife, würzige Käse an wie sie gerade in Süddeutschland gefragt sind.» Je mehr die Glarona verkaufen könne, desto besser seien die Wertschöpfung und der Preis, den die Alpkäser erhielten, betont er. Für den Export gingen die Lorbeeren aber an Alpinavera.

Vorerst seien Lieferungen alle sechs Wochen geplant, erklärt dort Geschäftsführerin Jasmine Said Bucher. Wenn die Schweizer Berg- und Alpkäse gut ankämen, wolle man – etwa an Messen – mit Degustationen und mit den Produzenten selbst präsent sein: «Es geht dann erst darum, Bilder zu erzeugen und eine persönliche Beziehung vom Konsumenten zu Produzent und Alp herzustellen.» Sie kann sich auch vorstellen, weitere Glarner Produkte zu exportieren, etwa Bio-Bergkäse aus Haslen.

Mit der deutschen Partnerin Berggenuss arbeite Alpinavera schon seit 2009 zusammen, so Said Bucher. Nun wolle man gemeinsam wachsen. Aus den 200 Kilogramm der ersten Lieferung und geplanten 2,5 Tonnen Alpinavera-Käse im laufenden Jahr sollen später jährlich 10 Tonnen werden. Mit gutem Start: «Der erste Export lief reibungslos, die nächste Bestellung ist schon eingetroffen.»

Alpinavera will die Beziehungen sorgfältig aufbauen, damit auch die Nachfrage befriedigt werden könne. In einem nächsten Schritt wolle man mit der Schweizer Aussenwirtschaftsförderung Osec zusammenarbeiten, was dann den Schritt über Deutschland hinaus möglich mache.

«Glarner Alpkäse AOC» beantragt

Dafür könnte Said Bucher bald einen zusätzlichen Trumpf in den Händen halten. Glarona habe das Gesuch eingereicht, um für den Glarner Alpkäse das AOC-Gütesiegel zu bekommen, verrät Heinz Trachsel: «Wenn wir die geschützte Ursprungsbezeichnung spätestens an der Olma 2011 führen können, ist das wunderbar.» Glarus ist dort nämlich Gastkanton.