

# Bessere Käsequalität mit gezielter Fütterung

Von Jakob Kuert, UFA AG. Die Fabrikation von lagerfähigem Käse ist im Winterhalbjahr schwieriger als im Sommer. Eine der Ursachen ist das härtere Milchfett und die damit zusammenhängende Teigbeschaffenheit im Käse. Durch einfache Massnahmen während der Winterfütterung kann die Situation deutlich verbessert werden.

Qualitätsschwankungen im Laufe des Fabrikationsjahres sind wirtschaftlich kaum mehr tragbar. Die Versuche der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft Liebefeld FAM und der Forschungsanstalt Posieux RAP haben gezeigt, dass das Milchfett durch die Verfüterung von Ölsäure beeinflusst werden kann. Die Ölsäure gilt als «Weichmacher» für das Milchfett; der Käse wird weicher und elastischer. Im Grünfütter ist Ölsäure reichlich vorhanden. Rationen mit Rüben und Futterkartoffeln, aber auch rohfaserreiche Futtermittel führen dagegen zu hartem Milchfett. Aus fütterungstechnischen Gründen sind die Milchproduzenten aber auf die Zufütterung dieser günstigen Futtermittel angewiesen.

Die Futtermittelindustrie hat nach Bekanntwerden der Versuche der FAM/RAP reagiert und mit entsprechend modifizierten Ergänzungsfuttermitteln während der zwei letzten Winter erfolgsversprechende Erfahrungen gemacht. Das Milchleistungsfutter «Optifett» der UFA führte vor allem dort zu guten Resultaten,

wo die Mehrheit der Milchproduzenten bereit war, ein entsprechendes Futter einzusetzen. Massgebend für die Käsequalität ist nicht der Ölsäuregehalt der Milch einzelner Produzenten, sondern das Fettsäuremuster der Mischmilch im Kessel. Wegen der mikrobiellen Verdauung ist die Menge Lipide in der Fütterration beschränkt. Es kann deshalb nur etwas erreicht werden, wenn möglichst viele Kühe ein mit Ölsäure angereichertes Futter fressen.

## Zwei Käsegenossen-schaften finden den Weg

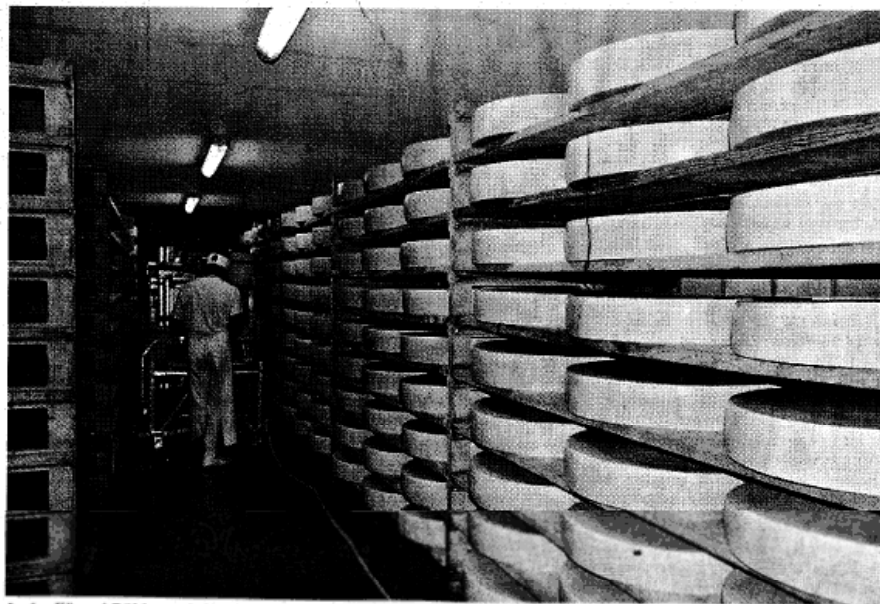
Käsermeister Yvan Aebly von der Käserei Bühl in Plaffeien produziert ausgezeichneten Greyzer. Im Einzugsgebiet der Käserei Bühl werden relativ viele Futterrüben verfüttert. Ein Abfallen der Qualität in der Winterproduktion ist ohne Gegenmassnahmen also fast unvermeidlich. Yvan Aebly und der Präsident der Käsegenossenschaft Brünisried geben Auskunft, wie Käser und Bauern das Qualitätsproblem angehen wollen:

*Herr Aebly, sie betonen immer wieder die Bedeutung der Qualität. Sind das nicht überspitzte Forderungen?*

Die Höhe des Milchpreises und die abzusetzende Menge Käse wird in Zukunft insbesondere auch davon abhängig sein, ob es gelingt, Schweizer Käse im globalen Markt als Premium-Produkt zu positionieren. Die Qualität des Produktes wird dabei die Hauptrolle spielen. Eine über das ganze Jahr einheitliche Qualität wird für die Existenz einer Käserei ausschlaggebend sein.

*Im letzten Winter konfrontierten Sie die Milchlieferanten mit der Thematik der Verbesserung der Käsequalität durch den Einsatz von speziellem Ergänzungsfutter. Wie haben Sie die Landwirte für diese Sache gewonnen?*

Erstens habe ich anlässlich einer Versammlung der Milchlieferanten eine Degustation organisiert. Die Leute konnten so den Unterschied zwischen Top-Qualität und zweitklassiger Ware gleich selber feststellen. Zweitens hat der Milchviehspezialist Walter Gläser vom UFA-Beratungsdienst in einem Vortrag die Zusammenhänge zwischen Käsequalität und Fütterung eindrücklich aufgezeigt.



In der Käserei Bühl verarbeitet Käser Yvan Aebly jährlich 2,3 Mio. kg Milch zu Greyzer.

Wie war in der Folge die Bereitschaft Ihrer Milchlieferanten, ein spezielles Ergänzungsfutter einzusetzen?

Selbstverständlich waren nicht alle Milchproduzenten auf Anhieb begeistert. Wir haben ja schon bisher guten Käse produziert, was soll man da noch ändern? Die Mehrheit machte aber mit. Dies gelang auch deshalb, weil die Präsidenten der beiden Genossenschaften, Fritz

Stöckli und Paul Zbinden, überzeugt sind, dass nur ein gemeinsames Vorgehen zum Erfolg führen kann.

*Die Käse aus der letztjährigen Winterproduktion haben die Käserei längst verlassen. Hat sich Ihr Einsatz im letzten Winter gelohnt?*

Die Käsequalität hängt von vielen Faktoren ab. Teilweise kann man direkt Einfluss nehmen, andere Einflüsse kann der Käser nicht steuern. Je mehr Faktoren optimiert werden, desto mehr Spielraum bleibt in der Produktion für «Nichtvorausehbares». Wir hatten mit durchschnittlich 19 Punkten sehr gut eingewogen. Den absolut besten Teig hatten wir im März-April,

da war wohl bereits ein grosser Teil der Rüben gefüttert. Ich bin überzeugt, dass die Verfüterung des Spezialfutters wesentlich zu diesem Erfolg beigetragen hat.

*Profitieren die Milchproduzenten auch von der guten Qualität?*

Die Bauern müssen sich bewusst werden, dass es nicht nur um einen kurzfristigen finanziellen Erfolg geht, sondern dass die Produktion von Spitzenqualität mittel- bis langfristig den Absatz von Käse und damit ihre Existenz sichert. Die Sortenorganisation Greyzer empfiehlt, eine Qualitätsprämie von 2 Rp./kg Milch anhand verschiedener Milchproben an die Milchproduzenten weiterzugeben.

## Solidarität wird belohnt

Um ihre 38 Milchproduzenten zusätzlich zu motivieren, haben die beiden Käsegenossenschaften Bühl und Brünisried zusammen mit ihrem Käser einen Verteiler für die Qualitätsprämie erarbeitet, der bewusst auf den Druck durch Milchproben verzichtet. Die Qualitätsprämie von 2 Rappen/kg Milch geht in einen Qualitätsfonds, der von den Milchlieferanten verwaltet wird. Das Geld wird dann wie folgt eingesetzt: bei mindestens 19 Punkten wird 1 Rappen/kg Milch rückvergütet und bei Verfüterung eines Spezialfutters mit «Fettweichmacher» während der Wintermonate erhalten die Produzenten ebenfalls 1 Rappen/kg Milch. Geld, das im Fonds zurückbleibt, muss für andere qualitätsfördernde Massnahmen eingesetzt werden.