

Endbericht KäseStrassen Forum Bregenzerwald

„Milch: Weisses Gold mit Zukunft!“

Großer Erfolg für 1. KäseStrassen-Forum in Schwarzenberg

Unter dem Titel „Weißes Gold – Schwarze Zukunft? – Welche Chancen hat unsere Milchwirtschaft in der Zukunft“ hat die KäseStrasse Bregenzerwald am 22. November erstmalig in Vorarlberg eine hochkarätig besetzte Milchwirtschaftstagung veranstaltet.

Das unerwartet große Interesse führte rund 400 Teilnehmer aus ganz Vorarlberg, Liechtenstein, Schweiz und Deutschland nach Schwarzenberg. KäseStrassen-Obmann **Hans-Peter Metzler** freute sich, dass Landwirte, Verarbeiter, Handel, Politiker, Gastronomen und Tourismus und Landwirtschaftsschüler diesen Tag zur Information und den Blick über den eigenen Zaun hinaus nützten. Besonders hervorzuheben ist laut Metzler, dass über 70% der Teilnehmer aus der Landwirtschaft gekommen sind, und dabei auch viele Bäuerinnen sich am Forum beteiligten.

Das erste KäseStrassen-Forum zeigte Zukunftsperspektiven und nützliche Chancen auf. Bereits erfolgreich umgesetzte Konzepte von internationalen, kleinen und großen Milch-Verarbeitern und Vermarktern wurden präsentiert und Möglichkeiten für die Umsetzung in der Region diskutiert.

Die Antwort auf die Globalisierung liegt – so der einhellige Tenor der Referenten – in einer verstärkten regionalen Zusammenarbeit der Landwirte, der Milchverarbeiter, Vermarkter und Konsumenten. Die gemeinsame Verantwortung für den Lebensraum und die nachfolgenden Generationen könne nur durch Lebensmittel mit purer, natürlicher Qualität erreicht werden.

Erst wenn alle im Netzwerk von der Wiese über die Kuh bis zum Tisch die Verantwortung im Einklang mit der Natur leben, dann können die Chancen der Milch als „Weisses Gold“ genützt werden.

Endbericht KäseStrassen Forum Bregenzerwald

Konsumenten und Hersteller haben einen „Bodenschatz“ , der natürliches Lebensmittel, und Voraussetzung für den Erhalt des Lebensraumes ist.

Den mutigen Aufbau einer mittlerweile sehr erfolgreichen Kleinsennerei mit Markenprodukten präsentierte der Schweizer **Peter Odermatt**. Der Käsermeister, Unternehmer und seit 2001 auch Präsident der Schweizer Genossenschaft der Weich- und Hartkäsefabrikanten begeisterte die Teilnehmer/innen mit seinem Beispiel der Käserei in Savognin. Die „Cascharella Savognin“ verarbeitet mittlerweile 2,4 Mio kg Milch zu 9 Käsesorten und bietet seinen Bauern einen Milchpreis zwischen 7,20 bis über 11,00 ATS pro Kilo. Odermatt kontrolliert seine Zulieferer monatlich und kauft ausschließlich Milch aus silofreier und biologischer Landwirtschaft. Es brauche mehr Offenheit, Transparenz und Ehrlichkeit aller Partner. „Wir müssen alte Zöpfe auch abschneiden und Abschied nehmen von erfolglosen Strukturen, um offen zu werden für Neues.“

Die erfolgreiche regionale Vermarktung im Schwarzwald führte **Rolf Kirner**, Geschäftsführer der Breisgaumilch aus Deutschland deutlich vor Augen. Obwohl sein Unternehmen mit über 200 Mio. Liter jährlich verarbeiteter Milch fast doppelt so groß ist wie die Vorarlberger Milchmenge, bricht Kirner eine Lanze für das regionale Verantwortungsbewusstsein. „Aus der Region für die Region“ ist die Philosophie, mit der die Breisgaumilch den Kauf heimischer Produkte beim Konsumenten forciert. Damit trägt der Verbraucher aktiv bei zum Erhalt der Kultur- und Erholungslandschaft Schwarzwald durch die Bauern. Voraussetzung für den Erfolg der Genossenschaft ist eine klare regional ausgerichtete Vermarktungsstrategie mit klaren Marken und ein straffes Kostenmanagement.

Der Geschäftsführer der österreichischen Vermarktungs- und Kontrolleinrichtung Agrarmarkt Austria (AMA) **Dr. Stephan Mikinovic aus Wien** vermittelte den Teilnehmern einen tiefgreifenden Einblick in die Entwicklung der österreichischen und europäischen Milchwirtschaft. In einer Zeit, in der viele Menschen nicht mehr wissen wie natürliche Produkte schmecken, sei – so Mikinovic – ein großes Augenmerk auf glaubwürdige, reine, unverfälschte Produkte zu legen.

Endbericht KäseStrassen Forum Bregenzerwald

Es gebe stark wachsende Anforderungen der Konsumenten nach naturbelassenen, nachvollziehbaren Lebensmitteln. Nur so könne der Milch-David Österreich (und Zwerg Bregenzerwald) gegen die chemisch veränderten Produkte der Goliathe in Europa und Übersee erfolgreich sein.

Es braucht eine völlige Transparenz über die gesamte Wertschöpfungskette – vom Bauern bis zum Endverbraucher um die Nachhaltigkeit für die zukünftigen Generationen zu ermöglichen – so der „Vater“ der weltweit größten Bio-Marke „Ja!natürlich“, **Werner Lampert**. Lampert hat in wenigen Jahren eine anerkannte Marke und zwischenzeitlich einen Umsatz von rd. 2,7 Mrd, ATS – gemeinsam mit seinen rd. 6000 Partnern geschaffen. – Oberstes Ziel ist für den gebürtigen Vorarlberger der Erhalt der kleinbetrieblichen, lokalen Landwirte auch in ungünstigen Lagen. Kleine Familienbetriebe liefern aus seiner Erfahrung das ehrliche Produkt und die bessere Qualität. In diesem Sinne würden die vorhandenen Strukturen im Bregenzerwald und Vorarlberg eine günstige Ausgangslage bieten, die es verantwortungs- und qualitätsbewusster zu nützen gilt.

„Ökologie ist die Ökonomie der Zukunft“ meinte der bekannte Fernsehjournalist, Buchautor, Leiter und Moderator des 3sat-Magazins „Grenzenlos“ **Dr. Franz Alt**. Die massiven Probleme der Globalisierung könnten nur mit einer regional organisierten Landwirtschaft langfristig überwunden werden. Die Nahrungsmittelkrise mit ihren täglichen Skandalen wie BSE, Maul- u. Klauenseuche, Vitaminkartelle, Monokulturen, Genmanipuliertes Saatgut usw. sei Menschengemacht und könne so Franz Alt nur durch eine deutliche Agrarwende hin zu 100% Ökologie überwunden werden.

Die Geschichte des Bregenzerwaldes – am Beispiel der Auer Zunft der Barockbaumeister vor 350 Jahren, oder die Durchsetzung der Bregenzerwald Bahn vor 100 Jahren – zeuge von Weitsichtigkeit, Unbeirrbarkeit, Mut, Talent und Verantwortungsbewusstsein einzelner Personen, die an Ihre Idee geglaubt haben.

Endbericht KäseStrassen Forum Bregenzerwald

Mit diesen Bildern schlug der gebürtige Bregenzerwälder Theologe und Kenner der heimischen Werte Prälat **Dr. Hans Fink** eine Brücke zur Situation in der Milchwirtschaft. Jede/r müsse die Verantwortung für sich, seine Heimat und seine Nachkommen in die Hand nehmen und glaubhaft leben.

Aufgrund der sehr positiven Reaktionen der Teilnehmer am 1. KäseStrassen-Forum sieht Obmann Hans-Peter Metzler die KäseStrasse auch in Zukunft als neutrale Plattform, Impulsgeber und Treffpunkt für zukunftsgerichtete Themen zur Stärkung der Region.

Anhand der im Anschluss durchgeführten Auswertung der eingegangenen Beurteilungsbogen, waren die Teilnehmer mit der Veranstaltung sehr zufrieden und bestärkten damit die Veranstalter die Veranstaltung auch im Jahre 2002 durchzuführen.

Dr. Elisabeth Wagner-Wehrborn

KäseStrasse Bregenzerwald Tel. + 43-5512-26099 Fax DW: 9

natur@kaesestrasse.at; www.kaesestrasse.at