

# Austausch unter handwerklichen Käsern

Hans Peter Schneider

Die Konferenz der europäischen handwerklichen Käserinnen und Käser fand 2023 zum ersten Mal in der Schweiz statt. Für viele Spezialitätenhersteller ist der Event ein Höhepunkt im «Käsejahr».

An der Konferenz vom 11. bis 13. Oktober in Grangeneuve trafen sich nicht nur Wissenschaftler, sondern auch Milchverarbeiter, Milchproduzenten, Konsumenten und Berater. Die Konferenz wurde vom Verband «Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network (FACE)» (Europäisches Netzwerk der bäuerlichen und handwerklichen Käse- und Molkereiproduzenten), von Fromarte und Agroscope organisiert. «Das FACE-Netzwerk ist wichtig für uns in der Schweiz, da wir viele gemeinsame Interessen haben, zum Beispiel in Bezug auf den gesetzlichen Rahmen, die Vermarktung oder die Forschung», sagte Hans-Peter Bachmann, Projektleiter bei Agroscope an der Konferenz.

An diesem 13. Jahreskongress des FACE-Netzwerkes in Grangeneuve nahmen über 200 Teilnehmer aus 15 europäischen Ländern teil. Am darauffolgenden Wochenende nutzten mehr als 8000 Besucher den Tag der offenen Tür (s. Seite 29).

Neben Käsebesuchen, wissenschaftlichen Präsentationen und thematischen Workshops wurde an der dreitägigen Konferenz eine Podiumsdiskussion mit verschiedenen inländischen und ausländischen Akteuren der Käsebranche zum Thema «Aktuelle und zukünftige Herausforderungen für Rohmilchprodukte» durchgeführt. Der 14. Event soll nächstes Jahr in Oslo stattfinden.

## Austausch zwischen Ländern

«Die Jahreskonferenz dient dem Zusammenkommen und Austausch zwischen den Akteuren der verschiedenen Länder», sagte FACE-Netzwerk-Präsidentin und Käserin Kerstin Jürss aus Schweden in ihrem Grusswort. Jacques Gygax, Direktor von Fromarte, gab seiner Sorge Ausdruck, ob im Grasland Schweiz in

30 Jahren noch genügend Milchproduzenten vorhanden sind. «Im Moment sprechen die Rahmenbedingungen nicht dafür», sagte er. Durch den gesellschaftlichen Wandel wollten viele junge Landwirte nicht mehr zweimal täglich im Melkstand melken.

## Krieg gegen handwerklich hergestellten Käse

Die US-amerikanische Wissenschaftlerin Catherine Donnelly beschrieb den Kampf der US-Lebensmittelbehörde FDA gegen den handwerklich hergestellten Käse. Die FDA habe in den letzten 25 Jahren einen regelrechten Krieg gegen Käse geführt, der aus nicht pasteurisierter Milch produziert oder auf Holzbrettern gelagert wird. Weiter habe sie strenge E.coli-Standards festgelegt, die handwerklich hergestellte Käse nicht erfüllen könnten. Man müsse die Regulierungsbehörde zur Rechenschaft ziehen, wenn sie vorschläge, Standards durchzusetzen, für die es keine wissenschaftliche Begründung gebe, so Donnelly. Glücklicherweise seien Kongressabgeordnete den handwerklichen Käseherstellern zu Hilfe geeilt.

## Die Weiterbildung in der Spezialitätenherstellung

Die Käsefachleute konnten sich ausserdem in Workshops weiterbilden. Was ist ihre Motivation und wie konnten sie profitieren? foodaktuell fragte nach.



Hans Peter Schneider

## Die französische Ziegenkäsespezialistin

Emmanuelle Rapaud, Nouvelle-Aquitaine et Vendée, Frankreich: «Ich bin zum zweiten Mal am Kongress dabei. International gesehen haben wir Rohmilchkäseproduzenten alle etwa die gleichen Probleme. Am Kongress können wir uns natürlich sehr gut mit den anderen Produzenten vernetzen. Ich produziere Ziegenkäse und wir stellen in unserer Käserei zum Beispiel Spezialitäten wie «Faisselle», «Pavé», «Pyramide», «Chabis» oder auch Joghurt her.»

## Der Schafkäsehersteller aus Südfrankreich

Romain Morel, La Ferme des Monges/Brebis Lait Provence, St. Geniez: «Ich komme aus dem Süden Frankreichs, dort produzieren wir viele Spezialitäten aus Schafkäse. Zum Beispiel Variationen von Tomme, Frischkäse – auch «Grüner» mit Petersile und natürlich auch Roquefort-Blauschimmelkäse. Beim Austausch mit den Kollegen an der Konferenz sieht man, wie es andernorts geht.»



Hans Peter Schneider

**Neue Ideen für Bad Heilbrunn**

Susanne Hofmann vom Tölzer Käsladen, Bad Heilbrunn Deutschland: «Ich bin Affineurin und habe keine technische Ausbildung. Mir gefällt, dass man in den Workshops neue Anwendungen in der Käsefabrikationen lernt. Zu Hause stellen wir Ziegenkäse und auch Quark her. Es ist spannend, wie sich in jedem Land die Rezepturen entwickelt haben. Es ist auch wichtig, neue Ideen zu erhalten. Ich bin das zweite Mal am Kongress.»



Hans Peter Schneider

**«Ich will andere Käser zum Kongress ermutigen»**

Jane Murphy, Ardsallagh Goat Products, Irland: «Wir produzieren in unserer Käserei Weich- und Hartkäse aus Ziegenmilch. Zum Beispiel Spezialitäten wie ein «Aschepyramidenkäse» oder eine «Preiselbeerroulade». Vor 30 Jahren gründete ich das Unternehmen. Seitdem beliefern wir mehrere Einzelhandelsgeschäfte in Irland und unser Käse steht auch auf der Speisekarte berühmter Restaurants in Irland. Seit 2012 bin ich immer am FACE-Kongress dabei gewesen. Ich ermutige auch andere irische Käserinnen und Käser am Kongress mitzumachen. Es ist eine tolle Sache.»



Hans Peter Schneider

Promotion

# DER NEUE FORD TRANSIT CUSTOM



Entdecken Sie den neuen Ford Transit Custom.

Bekannt für seine Robustheit und Zuverlässigkeit wurde der Ford Transit Custom mit Schwerpunkt auf Produktivität und Konnektivität neu entwickelt. Ab sofort bestellbar.



**PRO™**

ford.ch

### Am Kongress Antworten finden

Stina Johansson, Almnäs Bruk AB, Schweden: «Unser Hof mit der Käserei liegt am Ufer eines der grössten Seen in Schweden. Wir haben eine lange Tradition in der Hartkäseherstellung und produzieren einen Farmkäse, hauptsächlich den Wrångebäck. Den Namen haben wir schon 1889 schützen lassen. Am Kongress schätze ich, dass ich mit Experten sprechen kann. Zum Beispiel mit den Leuten von Agroscope. Um etwas schwierigere Fragen beantwortet zu haben, finde ich am Kongress immer auch Antworten.»



Hans Peter Schneider

### Alte Freunde treffen

Claes Jürss von der Jürss Mejeri AB, Schweden: «Wir produzieren rund 20 verschiedene Käsesorten, von Camembert und Tomme über Mutschli bis zum Hartkäse. Unser Hauptprodukt ist aber der «Blue cheese». Der Kongress eignet sich optimal, um das Netzwerk in der Milchwirtschaft zu pflegen, alte Freunde und neue Leute zu treffen. Aber auch um einen Einblick in neue Produkte zu erhalten. Das habe ich jetzt am Beispiel der Mozzarellaproduktion machen können.»



Hans Peter Schneider

### Ungarischer Käse und Ziegenkäse

László Magyar von Magyar Sajtkészítők Egyesülete, Ungarn: «Wir haben in der Nähe von Budapest eine Milchfarm mit eigener Käsefabrikation. Bis jetzt produzieren wir zweimal pro Woche Käse – aus jeweils 2000 Liter Milch entstehen so ungarische Käsetypen, Weich- und Halbhartkäse, Raclette oder St. Pauli-Käse. Manchmal arbeite ich auch mit Ziegenmilch. Am Kongress konnte ich an den Workshops lernen, wie aus Ziegenmilch guter Käse entsteht. Ich konnte feststellen, dass es unter uns artisanalen Käsern viele gemeinsame Probleme gibt, aber auch unterschiedliche Lösungen.»



Hans Peter Schneider

## Échange entre artisans fromagers

La conférence des fromagers artisanaux européens s'est tenue pour la première fois en Suisse du 11 au 13 octobre. Elle a réuni plus de 200 participants de 15 pays européens: des scientifiques, mais aussi des transformateurs et des producteurs de lait, des conseillers et, surtout des fromagères et des fromagers. Elle était organisée par l'association Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network (FACEnetwork), Fromarte et Agroscope. «Le réseau FACE est important pour nous en Suisse, car nous avons de nombreux intérêts communs, par exemple en ce qui concerne le cadre législatif, la commercialisation ou la recherche», a déclaré Hans-Peter Bachmann, chef de projet à Agroscope.

### La problématique du lait cru

Outre les visites de fromageries, les présentations scientifiques et les ateliers thématiques, la conférence de trois jours a été l'occasion d'organiser une table ronde avec différents acteurs nationaux et étrangers de la filière fromagère sur le thème des défis actuels et futurs pour les produits au lait cru. A ce sujet, la scientifique américaine Catherine Donnelly a décrit la lutte menée ces 25 dernières années par la Food and Drug Administration contre le fromage artisanal produit avec du lait non pasteurisé ou stocké sur des planches en bois. La FDA a fixé des normes strictes en matière d'E.coli, que les fromages artisanaux ne peuvent pas respecter. Selon la scientifique, il faut demander des comptes à l'autorité de régulation si elle propose d'imposer des normes qui n'ont pas de justification scientifique. Heureusement, dans le cas américain, les membres du Congrès sont venus à la rescousse des producteurs de fromages artisanaux.

### Échange entre les acteurs de différents pays

Dans son allocution de bienvenue, la présidente du réseau européen FACEnetwork Kerstin Jürss, a rappelé que la conférence annuelle permettrait de rassembler les acteurs des différents pays et de favoriser les échanges entre eux. Pour sa part, Jacques Gygax, directeur de Fromarte, a exprimé son inquiétude sur l'avenir de la filière fromagère en Suisse, déplorant l'absence de conditions-cadres favorables.

La conférence a donné l'occasion aux professionnels du fromage de se perfectionner lors d'ateliers. Ils étaient venus de toute l'Europe pour aborder les difficultés que rencontrent les productrices et les producteurs de fromage au lait cru, mais aussi pour échanger avec d'autres producteurs, comme l'explique la Française Emmanuelle Rapaux ou la Suédoise Stina Johansson, qui apprécie de pouvoir parler à des experts. Susanne Hofmann, qui tient un magasin de fromage à Bad Heilbrunn, en Allemagne, trouve quant à elle passionnant de voir comment les recettes ont évolué dans chaque pays et de faire le plein de nouvelles idées. D'autres participants, comme le Suédois Claes Jürss, en profite pour rencontrer de vieux amis et découvrir de nouveaux produits, comme la mozzarella.

### RegioSkills

Durant le week-end du 14–15 octobre, se déroulaient les RegioSkills – concours romand des apprenti-e-s technologues du lait. 12 candidat-e-s sélectionné-e-s se sont affronté-e-s.

Les gagnants:

1<sup>ère</sup> place: Oriane Novello, Le Sapalet Sàrl, Rossinière (VD),

2<sup>ème</sup> place: Maëlys Camboulive, Fromagerie Les Martel, Les Ponts-de-Martel (NE),

3<sup>ème</sup> place: Théo Othenin-Girard, Fromagerie Villeret SA, Villeret (BE)