

# Bioemmentaler im Exil

Die Erzeugergemeinschaft Rösslerhof im Allgäu lässt ihre zwei Millionen Kilo Biomilch im Lohn zu Bioemmentaler verarbeiten. Um die Vermarktung zu unterstützen, pflegen die Landwirte enge Kontakte zum Personal hinter den Biokäsetheken.

**E**in Emmentaler aus dem Allgäu: Kann der sich mit dem Schweizer Emmentaler messen? Eine Frage, die sicher jedem Schweizer durch den Kopf schießt, der vom Allgäuer Emmentaler das erste Mal hört. «Der Allgäuer Emmentaler ist keine Konkurrenz für den Schweizer Emmentaler», gibt Gereon Güldenberg, Landwirt vom Rösslerhof im württembergischen Schlier in der Nähe des Bodensees freimütig zu und zwinkert, «weder geschmacklich noch preislich.» Der Allgäuer Emmentaler schmecke sehr gut, könne sich aber mit dem Original aus der Schweiz nicht messen. Was nicht heisst, dass er schlechter ist, er ist nur eben ganz anders im Geschmack.

Der Rösslerhof zeichnet sich durch eine regional organisierte Verarbeitung und Vermarktung aus; das Milchauto fährt nur eine kurze Sammeltour zu den sieben Höfen der Erzeugergemeinschaft Rösslerhof. Ausserdem dürfen nur regionale Futtermittel gefüttert werden. Futtermischungen aus dem Handel sind tabu. Diese Einschränkung hat sich die Erzeugergemeinschaft vor drei Jahren selbst auferlegt.

## Käserei gab Sorte vor

Bereits seit 1982 lässt Gereon Güldenberg die Milch seiner 80-köpfigen Braunviehherde in der Käserei Bauhofer in Kofeld zu Emmentaler verkäsen. Damals war das der erste Biohartkäse, der in Deutschland produziert wurde. Als Ende der 1980er Jahre die Nachfrage stark anstieg, schloss sich der Rösslerhof mit sechs weiteren Biobetrieben zur Erzeugergemeinschaft Rösslerhof zusammen.

«Die Käserei war zuerst da; dann kam

## Fachreise auf den Rösslerhof

Ende Juni organisierte das FiBL eine zweitägige Exkursion auf Biobetriebe in der Bodenseeregion. Ziel der Fachreise war es, EU-fähige Vermarktungsstrategien kennen zu lernen. Die Reise führte unter anderem auf den Rösslerhof. Im Rahmen dieses Besuches ist der vorliegende Artikel entstanden. als



Gereon Güldenberg, Landwirt vom Rösslerhof, erklärt die Vermarktungsstrategie der Biomilch der Erzeugergemeinschaft.

die Idee, die Milch dorthin zu liefern», erzählt Gereon Güldenberg. Durch die Käserei war die Käsesorte vorgeben. Insgesamt liefert die Erzeugergemeinschaft jedes Jahr zwei Millionen Kilo Milch an die Käserei. Diese produziert für die Genossenschaft in Lohnverarbeitung Emmentaler und Butter. Der Käse wird nach dem «Schweizer Verfahren» im Kupferkessel hergestellt. «Milch, Naturlab, Salz, Reifekulturen und die langjährige Erfahrung des Käasers machen den Rösslerhof-Emmentaler zu einem einmaligen Gaumenschmaus», heisst es im Werbeprospekt. Der Hartkäse erhält in mindestens dreimonatiger Reifezeit seine goldgelbe Rinde und seinen nussartigen Geschmack. Die bei der Herstellung des Emmentalers anfallende Sahne wird auf natürliche Weise gesäuert und anschliessend im Fass gebuttert.

Die Vermarktung liegt beim Rösslerhof, der dazu mit der ÖMA (Ökologische Molkereien Allgäu) zusammenarbeitet. Unter dieser Marke bietet eine Gruppe von zehn Allgäuer Käsereien eine Vielzahl von Käsesorten aus biologischer Herstellung an. Die Milch stammt von Höfen, die nach den Richtlinien der Ver-

bände Bioland, Demeter oder Naturland arbeiten.

## Viele Wege zum Herz

Es gibt viele Wege, das Herz der Käsekunden zu erobern. Der Rösslerhof versucht es, indem er seinen Käse dem Verkaufspersonal an den Käsetheken näher bringt. Rund 400 Ladner kommen jedes Jahr auf den Hof, um den Käse zu verkosten und den Hof kennen zu lernen. Ein Erlebnis, das sich einprägt und positiv auf den Absatz des Emmentalers auswirkt. «Wenn die Käseverkäuferin sagen kann: «Probieren Sie doch mal den Käse, auf diesem Hof war ich auch schon zu Besuch», bleibt das den Kunden im Gedächtnis haften», ist die Erfahrung von Güldenberg. «Unsere Besucher sollen ein positives Bild von unserem Hof und den Menschen, die zum Hof gehören, mit nach Hause nehmen», ist das Ziel des Landwirts.

Und er gibt noch einen Tipp mit auf den Weg: «Man sollte vor Besuchern nie jammern, das will keiner hören. Es will niemand etwas von jemanden kaufen, der ständig jammert.» Gereon Güldenberg scheint zum Jammern auch keinen Grund zu haben. «Allerdings», räumt er ein, «sind wir bisher noch auf staatliche Subventionen angewiesen. Unser Ziel ist es, von den Zuschüssen unabhängig zu werden.»

Nadine Ackermann und Marion Morgner, FiBL

Mehr Infos: [www.roesslerhof.de](http://www.roesslerhof.de)



Der Tankwagen führt die Emmentalmilch auf einer kurzen Sammeltour zusammen.

Bilder: Marion Morgner