

# Schafe und Käserei *in Familienhand*

Die Käserei «Fromagerie du Sapalet» in Rossinière VD ist weitherum bekannt. Betrieben wird sie von der Familie Henchoz, die zu den Pionieren der biologischen Milchschaafzucht gehört.

Angefangen hat alles zu Beginn der 1990er-Jahre, als Jean-Robert und Anne Henchoz begannen, neben ihren Milchkühen ein Dutzend Schafe zu melken und daraus die ersten «Tomes du Sapalet» herzustellen. Anfang 2000 richtete das Betriebsleiterpaar seinen Landwirtschaftsbetrieb über dem Lac du Vernex im Pays-d'Enhaut komplett neu aus: Die Kühe wurden durch Milchschafe ersetzt, der Betrieb auf Biolandbau umgestellt, eine Hofkäserei gebaut und ein Käser angestellt. Danach gründeten sie mit einem Bruder von Jean-Robert, dem Landwirt Michel Henchoz aus dem Nachbardorf La Tine, eine Betriebsgemeinschaft und vergrösserten in der Folge die Schafherde erheblich. Produktionsvolumen und Angebotsvielfalt nahmen stetig zu. Dies veranlasste die Gewinner des Agroprix 2013 dazu, unterhalb des Landwirtschaftsbetriebs eine neue Käserei mit modernen Anlagen zu bauen.

## Die nächste Generation hat übernommen

«Heute halten wir nahezu 800 Milchschafe der Rasse Lacaune mit einer Jahresmilchproduktion von etwa 200 000 Litern», erklärt Joakim Henchoz. Er leitet seit 2018 die Familienkäserei und hat mit seinen beiden Brüdern Mikaël und Valentin eine GmbH gegründet. «Wir helfen uns zwar in allen Bereichen

gegenseitig aus, Valentin ist aber mit Unterstützung des Vaters hauptsächlich auf dem Landwirtschaftsbetrieb tätig und Mikaël beschäftigt sich vornehmlich mit der Administration, den Anlagen und den Maschinen», führt der Waadtländer Käser weiter aus. Neben der Ausbildung zum Käser hat er auch eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert. Die Käserei wird mit zwölf und der Landwirtschaftsbetrieb mit drei Vollzeitpensen betrieben.

Neben den Schafen hält die Familie Henchoz etwa 50 Gämbsfarbige Gebirgsziegen und kauft für die Käserei etwas mehr als 200 000 Liter Kuhmilch von einem Bioproduzenten im Ort zu. Zum Tierbestand gehören zudem rund 60 Schweine, die die anfallende Molke verwerten.

Die Käserei Le Sapalet führt ein vielfältiges Sortiment aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch. Das Käsesortiment besteht aus Weich-, Halbhart-, Frisch-, Blau-, Fondue- und Raclettekäse. Joghurts mit annähernd zwanzig verschiedenen Aromen, Quark, Ziger, Butter, Rahm und Milch ergänzen das Angebot. «Mehr als drei Viertel vermarkten wir über kleine Lebensmittelläden, Restaurants und Kantinen in der Westschweiz und im Kanton Bern, den Rest über Grossverteiler, Bio Partner und unseren Hofladen», führt Joakim Henchoz aus.

## Eldorado auf Zeit

«Schafmilchprodukte erfreuen sich seit vielen Jahren einer grossen Nachfrage, insbesondere in Bioqualität», erläutert Joakim Henchoz. Mit drei Franken pro Kilogramm ist der Produzentenpreis sehr interessant. Doch der Käser bedauert: «Seit Sommer 2018 sind Anzeichen einer Marktsättigung wahrnehmbar. Zahlreiche kleine und mittlere Betriebe sind



Zur Herde des Betriebs gehören fast 800 Mutterschafe und rund 50 Mutterziegen. Bild: zVg



Joakim Henchoz führt die «Fromagerie du Sapalet», die jährlich mehr als 400 000 Liter Milch verarbeitet. Bild: Christian Hirschi



Das vielfältige Frischkäsesortiment ist bei den Kundinnen und Kunden sehr beliebt. Bild: zVg

in letzter Zeit in den Produktionszweig eingestiegen.» Der Schafmilchmarkt ist nicht reglementiert, gleichzeitig aber auch sehr klein, ohne grosses Ausbau- und Exportpotenzial. «Um die produzierten Milchmengen zu verwerten, musste ich letzten Sommer mehr Halbhartkäse produzieren, der etwas länger ausreift. Bis jetzt konnte ich noch nicht alles davon absetzen», erklärt Joakim Henchoz.

### Gestaffeltes Ablammen

Den Sommer über weiden die Schafe auf zwei Alpen oberhalb von Rossinière. Sie werden vor Ort gemolken, die Milch wird zweimal am Tag zur Käseerei transportiert. Die Schafe sind in drei Gruppen unterteilt, um das Ablammen von Oktober bis März zu staffeln. Dies führt zu einer ziemlich ausgeglichenen Milchproduktion über das Jahr. Alle Produktionsstandorte sind mit einem doppelseitigen Melkstand mit zweimal 16 Plätzen ausgestattet. Auf 300 Tage gerechnet beläuft sich die Produktion auf nahezu 450 Liter pro Schaf. Die Ablammrate liegt im Durchschnitt bei 1,5 Lämmern pro Jahr und die Lämmer bleiben in der Regel während zwei Monaten bei der Mutter. Die meisten werden als Milchlämmer verkauft. Die übrigen Tiere werden auf dem Betrieb ausgemästet oder mit 25 Kilogramm an Mäster verkauft.

Gemäss Joakim Henchoz sind Lacaune-Schafe robuster als Ostfriesische Milchschafe. «Wir impfen nie und beschränken uns auf eine Wurmkur pro Jahr», bemerkt er erfreut. «Seit wir die Moderhinke im Griff haben, stellen Panaritium und die bei Schafen schwierig zu behandelnde Euterentzündung die grössten Gesundheitsrisiken dar.»

### Ein paar Wermutstropfen

«Wir haben vor zwei Jahren mit dem Direktverkauf von Schaf- und Lammfleisch begonnen. Denn die Lämmer von Milchschafrassen erfüllen die Kriterien des Fleischmarktes in Bezug auf die Fleischigkeit nicht», bedauert Joakim Henchoz. Grundsätzlich ist der Absatzmarkt für biologisches Lammfleisch sehr begrenzt, einerseits wegen der Importkonkurrenz und andererseits, weil die Konsumenten in Bezug auf die biologische Erzeugung beim Lammfleisch weniger sensibel sind als beim Schafkäse. «Auch fragen die Konsumenten vor allem Gigot oder Koteletts nach, weniger edle Stücke finden kaum Abnehmer», bemerkt der Waadtländer Käser.

Die Richtlinien von Bio Suisse, die ab 2022 für die Wiederkäuerfütterung gelten, beunruhigen Familie Henchoz: nicht wegen der Limitierung des Kraftfittereinsatzes, sondern wegen der Anforderung, nur Schweizer Futter einzusetzen. Joakim Henchoz erklärt: «Wir kaufen ziemlich viel Futter zu, vor allem für die Lämmernast. Wir befürchten, dass die Preise in die Höhe schnellen und dass das Futterangebot nicht ausreichen wird.»

Immer strengere Hygienevorschriften und der zunehmende administrative Aufwand bereiten Joakim Henchoz ebenfalls Sorgen. «Während die Konsumenten Produkte aus handwerklicher und bäuerlicher Produktion nachfragen, wird diese durch zu strenge Vorschriften mehr und mehr untergraben und verunmöglicht», ärgert er sich. So muss er zum Beispiel die Milch für die Herstellung von Brie und gewisse Frischkäsesorten thermisieren. Christian Hirschi, Übersetzung Christine Boner •

[www.sapalet.ch](http://www.sapalet.ch) (f)



### Eine Bastion des biologischen Nischenmarktes

Im Milchmarkt genießt Schafmilch einen Sonderstatus. Relativ wenig gefragt beim Durchschnittskonsumenten, wird Schafkäse bei den Biokonsumenten seit Langem geschätzt. Mit einem Anteil von 56 Prozent Bioproduzenten (2017) steht die Milchschafrhaltung in der Schweiz in Bezug auf den Bioanteil ganz zuoberst. Schafmilch ist kalzium-, fett- und proteinreicher als Kuhmilch. Der Geschmack ist mild, ähnlich wie Kuhmilch, und somit deutlich weniger ausgeprägt als bei Ziegenmilch. Wegen einer angeblich besseren Verdaulichkeit im Vergleich zu Kuhmilch wird sie von vielen Personen mit Laktoseallergie oder -intoleranz der Kuhmilch vorgezogen. Der Produzentenpreis für Schafmilch liegt bei 3 Franken pro Kilo. Gemäss Statistik entfielen auf die vier Millionen Tonnen Milch, die in der Schweiz 2017 gemolken wurden, nur 6200 Tonnen bzw. ein Anteil von 0,15 Prozent auf Schafmilch. Die bedeutendsten Milchschafrassen sind Lacaune und Ostfriesische Milchschafe mit einer Milchproduktion von etwa 400 Litern pro Laktation.