

Projekt Alpkäserei Schweiz - Siebenbürgen

Zwischenbericht 2011 - 2012



Projekt Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen

Dieser Bericht reflektiert die Vorbereitungsphase und das erste Bildungsjahr des auf drei Jahre ausgelegten Projektes „Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen“.

Zusammenfassung

Der Start ist gelungen. Zum einen wurde die geplante Lehrkäserei im Februar 2013 in Betrieb genommen. Zum anderen konnten die ersten beiden Käser-Kurse mit insgesamt 30 TeilnehmerInnen erfolgreich abgeschlossen werden. Auf verschiedenen Bauernbetrieben werden seither bereits verbesserte Käse hergestellt. Für die weiteren Kurse besteht eine Warteliste von über 50 Personen.

Auch wenn diese Erfolge vielversprechend und motivierend sind, zeigen sich noch grosse Herausforderungen. An den Grundlagen für eine funktionierende Milchverarbeitung muss weiterhin intensiv gearbeitet werden. Die Sauberkeit in den Ställen, die Melkhygiene und insbesondere das mangelhafte Wissen rund um die Reinigung und Wartung der Melkmaschinen machen es schwierig, qualitativ hochstehende Milch zu gewinnen. Entsprechende Anpassungen in der Schulung sind in die Wege geleitet.

Die Aktivitäten

Vorbereitungsphase

Startworkshop 21. – 23. April 2011	<ul style="list-style-type: none">▪ Besuch der Partner von Rumänien in der Schweiz▪ Besichtigung verschiedener Landwirtschaftsbetriebe▪ Startworkshop: erstellen der Projektskizze
Rekognoszieren 03. – 07. Oktober 2011	<ul style="list-style-type: none">▪ Reise von Koni Suter nach Gheorgheni▪ Standortbestimmung Milchproduktion▪ Info-Veranstaltung für die Bauern▪ Planskizzen Lehrkäserei▪ Nachbereitung: erstellen des definitiven Projekt-Handbuchs
Planung Schulungen	<ul style="list-style-type: none">▪ Erstellen von Kurs-Unterlagen für die Käse-Kurse (Konzeption, Übersetzung, Layout, Druck)▪ Planung und Bau Lehrkäserei (Baubegleitung)▪ Material- und Gerätebeschaffung für die Lehrkäserei▪ Transport Materialien

Schulungsphase

Alpkäsereikurs 1 09. – 14. April 2012	<ul style="list-style-type: none">▪ 5-tägiger Kurs (in einem Provisorium)▪ 15 TeilnehmerInnen
Alpkäsereikurs 1 01. – 06. Oktober 2012	<ul style="list-style-type: none">▪ 5-tägiger Kurs (in der Lehrkäserei)▪ 15 TeilnehmerInnen
Anpassungen	<ul style="list-style-type: none">▪ Den Hygieneaspekten in der Milchverarbeitung musste mehr Zeit eingeräumt werden.▪ Kursunterlagen Joghurtherstellung wurden zusätzlich erstellt. (Konzeption, Übersetzung, Layout, Druck)▪ Unterlagen für einfache Milchuntersuchungen wurden ebenfalls erstellt und entsprechende Utensilien beschafft.

Die Erkenntnisse und Konsequenzen

Die Reflexion des Projektverlaufes hat zu folgenden Erkenntnissen geführt.

Kurs-Gestaltung	Das Kurssetting wurde nach dem ersten Käser-Kurs an die Begebenheiten angepasst. Die Bauern führen 3 Monate nach dem 5-tägigen Kurs eine Käse-Degustation durch. Nach 6 Monaten findet ein Nachfolgetag statt. Hier geht es darum, den Lernprozess zu reflektieren und Anpassungen auszuloten. Zusätzlich wird das Alpkäserei-Zertifikat abgegeben.
Lehrkäserei	Die Lehrkäserei ist jetzt zweckmässig ausgerüstet. Zusätzlich wurden Garderoben, Duschen und WC eingebaut, so dass der Status für eine IFS/BRC Zertifizierung erreicht wird. Der Betrieb dient als Modell für den Bau von weiteren Kleinkäsereien in den Dörfern. Es wurde beschlossen, die Lehrkäserei nicht nur anlässlich der Kurse zu benutzen. Mit unserer Unterstützung baut die Agro-Caritas derzeit einen Milchwirtschaftsbetrieb auf, dessen Milch in der Lehrkäserei regelmässig verarbeitet wird. Hier soll dann die Hygiene gelebt, die Erfahrungen der Melktechnik umgesetzt und tierzüchterisch eine Verbesserung der Produktionsbereitschaft der Tiere angestrebt werden. So können wir direkt am Objekt auch diesen wichtigen Teil in der Rohstoffbeschaffung aufzeigen und entsprechend schulen. Die hier hergestellten Produkte werden im ebenfalls neuerstellten Verkaufsraum angeboten und damit dem Projekt eine zusätzliche Breitenwirkung verliehen.
Joghurt herstellen	Die Bäuerinnen wünschen sich, die Joghurtherstellung zu erlernen. Deshalb wurden Unterlagen für die Schulung der Joghurtherstellung erstellt. Dieses Schulungselement wird in die nächsten Kurse integriert. Die AbsolventInnen der ersten beiden Kurse werden nachgeschult.
Hygiene	Die hygienischen Mängel in der Milch-Produktion und Verarbeitung sind weit schwerwiegender als anfänglich angenommen. Unter den aktuellen Bedingungen in den verschiedenen Bauernbetrieben ist es sehr schwierig, die angestrebte Käsequalität zu erreichen. Deshalb wird den Aspekten der Hygiene in den Käse-Kursen noch mehr Gewicht gegeben. Zusätzlich wurden entsprechende Modelle und Demonstrationsmaterialien angeschafft, um die Reinigung und Wartung der Melkanlagen am Objekt zu schulen und praxisnah zu demonstrieren.
Viehzucht	Ein grosses Verbesserungspotential liegt in der Verbesserung der Euterformen und der Leistungsbereitschaft der Milchkühe. Dieser Umstand ist im Zusammenhang mit der fehlenden Zucht-Kompetenz zu sehen. Die stiftung lebensqualität und die Agro-Caritas starten deswegen das Projekt Kuh-Herde. Dabei geht es darum, den Bauern anhand einer beispielhaften Zuchtherde die Grundlagen der Viehzucht und die entsprechenden Rahmenbedingungen aufzuzeigen. Eine Zusammenarbeit mit Swissgenetics ist eingeleitet.
Einheimischer Kursleiter	Die Nachfrage nach Käser-Kursen ist sehr gross. Es zeigt sich bereits jetzt, dass diese Art der Käseherstellung zu einem festen Bestandteil der bäuerlichen Kultur werden kann. Die Kursbesucher haben die verbesserte Verarbeitungsmarge realisiert. Um die Nachhaltigkeit des Projektes zu gewährleisten, ist es wichtig, dass ab 2015 die Käser-Kurse durch Personal der Agro-Caritas gestaltet und durchgeführt werden können. Deshalb wird in den nächsten Monaten die Ausbildung eines einheimischen Kursleiters an die Hand genommen.

Die Finanzierung

Projektkosten erstes Bildungsjahr 2012				Gesamtbudget	Restbudget	
Bildung	Lohnkosten	Projektplanung				
		Materialbeschaffung				
		Arbeitsunterlagen				
		Kursleitung inkl. Spesen	CHF 16'500.00			
		Übersetzer	CHF 1'800.00	CHF 18'300.00	CHF 39'900.00	CHF 21'600.00
	Reisen	Flug Oktober 2011	CHF 550.40			
		Flug Oktober 2012	CHF 239.90			
		Miete Lastauto	CHF 3'206.70			
		Benzinkosten	CHF 1'407.75			
		Reisespesen CH	CHF 1'500.00	CHF 6'904.75	CHF 10'150.00	CHF 3'245.25
Kursunterlagen	Druck und binden	CHF 448.95				
	Übersetzungen	CHF 800.00	CHF 1'248.95	CHF 1'500.00	CHF 251.05	
Lehrkäserei	Käserei-Kessi	CHF 2'313.00				
	Einrichtung	CHF 9'000.00				
	Bau Lehrkäserei	CHF 12'000.00	CHF 23'313.00	CHF 49'600.00	CHF 26'287.00	
Projektleitung	Startworkshop	CHF 600.00				
	Projekthandbuch	CHF 600.00				
	Meilensteinmeetings	CHF 350.00				
	Reiseorganisation	CHF 180.00				
	Etappenberichte	CHF 250.00				
	Schlussbericht					
	Öffentlichkeitsarbeit	CHF 1'000.00	CHF 2'980.00	CHF 9'260.00	CHF 6'280.00	
Total Ausgaben			CHF 52'746.70	CHF 110'410.00	CHF 57'663.30	

Einnahmen bis Ende 2012

Private	Karl Bachmann		CHF 100.00	
	Marco Walser		CHF 300.00	
	P. Ryser		CHF 300.00	
	Konrad Suter		CHF 2'000.00	
	Martin Auf der Maur		CHF 1'420.00	
	R. + St. Knobel Bachmann		CHF 200.00	CHF 4'320.00
Institutionen	Stiftung Fons Margarita		CHF 10'000.00	
	Salviae Stiftung		CHF 20'000.00	
	Lehrmittelzentrale		CHF 2'000.00	CHF 32'000.00
Materialspenden	Poccavis / Amrein	Geräte für Betriebshygiene	CHF 2'000.00	
	Abegg Haustechnik	Waschtrog	CHF 500.00	
	Halag AG	Reinigungsmittel	CHF 200.00	
	Schaukäserei S. Reichmuth	Milchkannen	CHF 250.00	
	Direktion Strickhof U. Vögeli	Schulzimmer Ausstattung	CHF 1'000.00	
	Fam. Landolt-Marty	Chromstahlgefässe	CHF 200.00	
	Bichsel AG	Anteil Laptop	CHF 50.00	
	KTV Freienbach	Anteil Laptop	CHF 600.00	
	Expert GmbH, P. Steiner	Beamer	CHF 400.00	
	De Laval, R. Honegger	Kleinmelkanlage	CHF 1'500.00	
	Suter-Doswald	Anteil Demo-Material	CHF 200.00	
	Niedermann-Suter	Lautsprecher	CHF 200.00	
	Uhr-Suter	Anteil Demo-Material	CHF 100.00	
	Karl Egger	Modell Vakuumleitung	CHF 500.00	
	Landolt-Marty	Kulturen, EDV-Material	CHF 500.00	
	Maria Gwerder-Föhn	Wasseraufbereitungsanlage	CHF 800.00	CHF 9'000.00
	Investition Agro-Caritas		CHF 12'000.00	CHF 12'000.00
Total Einnahmen			CHF 57'320.00	