



Projekt Alpkäserei
Schweiz – Siebenbürgen

Abschlussbericht 2014

Impressum

Abschlussbericht 2014
Projekt Alpkäserei Schweiz – Siebenbürgen
Siebnen, im April 2015

Stefan Knobel, Präsident des Stiftungsrates
Koni Suter, Projektleiter

stiftung lebensqualität
nordring 20
ch-8854 siebnen

t: +41 55 450 25 10
info@stiftunglq.com
www.stiftunglq.com
IBAN CH98 0077 7006 1357 2384 3

Die Aktivitäten 2011 - 2014

Alpkäsereikurse	Insgesamt wurden 10 Kurse mit rund 165 TeilnehmerInnen durchgeführt. Sechs Kurse wurden von Koni Suter, vier Kurse von Lóránd Portik-Hegyi gestaltet.
Lehrmaterial	Folgende Lehrmittel wurden entwickelt und ins Ungarische übersetzt: ▪ Milchgewinnung (38 Seiten) ▪ Käse-Fabrikation (38 Seiten) ▪ Joghurt-Herstellung (11 Seiten) ▪ Wegleitung für Käsereimilchproben (10 Seiten) Für einen Teil der Lehrmittel durfte auf die Grundlagen der Landwirtschaftlichen Lehrmittelzentrale (Zollikofen) zurückgegriffen werden.
Bau und Inbetriebnahme der Lehr- und Vorzeigekäserei	Im Jahr 2012 wurde mit dem Bau der Lehr- und Vorzeigekäserei in Gheorgheni (inkl. Reifekeller) begonnen. Nebst der baulichen Arbeit mussten vor allem bürokratische Hürden überwunden werden. So mussten für diesen Einmannbetrieb sanitäre Anlagen (WC, Duschen, separate Umkleieräume und Garderoben) gebaut werden, wie sie für zertifizierte Lebensmittelbetriebe mit 20 oder mehr Angestellten genügen würden. Dies hat natürlich unsere materiellen Ressourcen massiv strapaziert. Seit Sommer 2013 wird in dieser Lehr- und Vorzeigekäserei einerseits täglich Käse hergestellt. Andererseits werden in diesen Räumlichkeiten alle Käser- und Milchverarbeitungskurse durchgeführt. Zusätzlich absolvieren hier Bauern ihr Praktikum, um ihr Wissen und Können aus den Käserkursen zu festigen.
Lehrer für Käserkurse ausgebildet	Mit Lóránd Portik-Hegyi wurde ein junger Mann gefunden, der sich mit Begeisterung dem Käserhandwerk widmet. Er leitet die Lehrkäserei und wurde zum Kursleiter ausgebildet. Für seine Ausbildung absolvierte er alle sechs Käserkurse bei Koni Suter und wurde persönlich betreut. 2013 und 2014 absolvierte er je ein Praktikum von insgesamt 18 Wochen als Alpkäser auf folgenden Betrieben in der Schweiz: ▪ Alp Hintere Rotmatt, Muotathal (Familie Betschart, Obermatt) ▪ Alp Tröligen, Muotathal (Familie Pfyl, Kapellmatt 2 A) Zusätzlich hat Gusti Csorba im Jahr 2014 ein Praktikum von sechs Wochen auf der Alp Tröligen absolviert. Er ist der Stellvertreter von Lóránd Portik-Hegyi in der Lehrkäserei und verantwortlich für die Tierpflege im Vorzeigebetrieb in Gheorgheni.
Öffentlichkeitsarbeit	In der Schweiz hat das Projekt Alpkäserei ein grosses Echo ausgelöst. An ca. 30 Infoveranstaltungen in verschiedenen Kantonen wurde das Projekt vorgestellt. Diese Veranstaltungen sind auf ein sehr breites Verständnis und eine wohlwollende Unterstützung gestossen. Die Zuhörer sind überzeugt von der Wirkung und der Nachhaltigkeit dieses Projektes. Presseberichte. Bis Ende 2014 sind mindestens 17 Medienbeiträge in der Schweiz erschienen. In Rumänien und Ungarn wurden durch zwei Medienberichte und sechs Fernsehbeiträge auf das Projekt aufmerksam gemacht.
Herstellung von Käserei-Utensilien	Es war von Anfang an das Ziel, dass die notwendigen Käserei-Utensilien wie Käseharfe, Käsejärke, Holzkellen, Käsekessi etc. von Handwerkern in Rumänien hergestellt werden. Jánosy László, Schlosser und Schreiner aus Újfalu stellt die Käseharfen und die Käsejärke her. Zusätzlich wurden einige Kupferschmiede rekrutiert, welche in der Lage sind, Käsekessi herzustellen.
Gründung des mythen-fonds	Im Sommer 2013 wurde der mythen-fonds gegründet. Die Gründe für diesen Schritt waren folgende: Die Erfahrungen im Projekt Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen bestätigten, dass die Kompetenzentwicklung in der Milchverarbeitung sehr viel bewirkt hat. Die Probleme in der familiären Landwirtschaft sind aber viel grundlegender. Es besteht Handlungsbedarf bei der Tierzucht, der Tierhaltung, den landwirtschaftlichen Bauten, dem Futterbau und der Futterkonservierung sowie in der Hofdüngerbewirtschaftung. Der mythen-fonds hat sich zum Ziel gesetzt, in enger Zusammenarbeit mit den Bauern diese Situation zu verbessern.

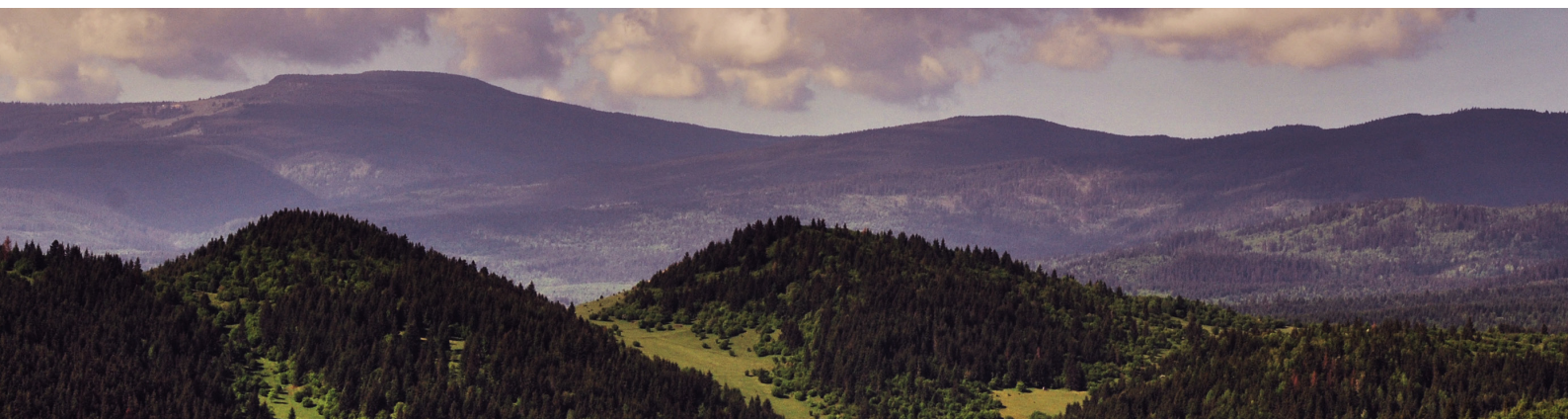
Evaluation der Zielsetzungen

Milchproduzenten	- Die einzelnen Bauern können die Minimalstandards für eine erfolgsversprechende Milchverarbeitung auf der Rohmilchbasis erreichen. 90% der abgelieferten Milch weist eine Keimzahl von unter 300'000 Keimen/ml auf.	- Ein Milchqualitätskontrollnetz zur Keimzahlbestimmung existiert in dieser Region nicht. Wir helfen uns mit den alt bewährten Käseemilchproben. Diese Kontrollen genügen den Ansprüchen. - Die Milchqualität verbessert sich schrittweise.
Die Klein-Käsereien	- Im Landkreis Harghita besteht eine modellhafte Lehrkäserei, in welcher die Käseurse durchgeführt werden. - An mindestens 10 Standorten kann die anfallende Milch zu einem wertvollen und qualitativ ansprechenden Milchprodukt verarbeitet werden.	- Bereits nach einem Jahr konnte die Lehrkäserei in Betrieb genommen werden. Die Räumlichkeiten entsprechen den Zertifizierungs-Vorschriften. - Es sind mehr als die 10 geplanten Klein-Käsereien entstanden. Die verarbeitete Milchmenge ist noch immer bescheiden! Dies weil zu wenig Qualitätsmilch zur Verfügung steht und die Bauern nur der eigenen Milchqualität trauen.
Die Käser	Es sind mindestens 15 verantwortungsbewusste Personen ausgebildet, um eine gute Lieferantenmilch zu einem guten Milchprodukt zu verarbeiten, die Produkte zu lagern und zu pflegen, bis sie konsumreif an Interessierte weitergegeben werden können.	Auch dieses Ziel ist bei weitem übertroffen. Das notwendige Know-how ist vorhanden. Was vielen Produzenten noch fehlt, sind die geeigneten Käsekeller, um die Reifung der Käse zu optimieren.
Räumlichkeiten	Die ausgebildeten Personen verfügen über die Erfahrung und Kenntnisse, um den Produkten angepasste Räumlichkeiten zu bauen und entsprechend auszurüsten. Das zeigt sich vor allem darin, dass Käsekeller vorhanden sind, in welchen die produzierten Milchprodukte zu einem guten Produkt heranreifen können.	- Wie bereits erwähnt, haben viele Bauern aus Eigeninitiative selbst Milchverarbeitungsräume gebaut. Dafür wurden zum Teil einfache aber sehr kreative Wege beschritten. Der Erfahrungsaustausch auf dieser Ebene entwickelt sich auch langsam. - Es ist wünschenswert, dass sich die Bauern in Zukunft auf Kooperationsbasis zusammentun und gemeinsam lokale Lösungen verwirklichen.
Der Käse	Es sollte den Leuten möglich sein, ein Käseprodukt herzustellen, das im Alter von sechs bis acht Wochen als mildes Produkt genossen und im Alter von 10 Monaten als Top-Qualität für Geniesser von gut ausgereiftem Käse vermarktet werden kann.	- Das Ziel mit den sechs bis acht Wochen Reifezeit ist erreicht. Nur ganz wenige Laibe werden versuchsweise länger ausgelagert. - Da die Nachfrage grösser ist als das Angebot, wird der Käse meistens bereits nach der ersten Reifephase verkauft. Erst wenn grössere Mengen an Qualitätsmilch zur Verfügung stehen, kann der gut ausgereifte Käse auf den Markt kommen.
Der Markt	- An erster Stelle soll der produzierte Käse der Selbstversorgung dienen und in einer zweiten Phase zu einem begehrten Lebensmittel von regionalem Charakter und in der Region oder auf kleinstädtischen Märkten angeboten werden können. - Der Käse wird in die Marke „átalvető“ integriert.	- Der Käse „nach Schwyzer-Art“ hat in Siebenbürgen bereits einen guten Namen. Vermarktungsprobleme gibt es zurzeit keine. - Es gilt, die Produktionsmenge kontinuierlich zu steigern, um die Nachfrage nicht abbrechen zu lassen. - Die Landwirte-Genossenschaft „Oltárkö“ wird in Zukunft mithelfen müssen, eine gemeinsame Vermarktung aufzubauen.

Erkenntnisse und Aussichten

Qualität des Käses	Es ist gelungen, die Käsequalität in den einzelnen Betrieben Schritt für Schritt zu steigern. Dieser Erfolg war aufgrund folgender Massnahmen möglich: ▪ Die Käserkurse befassten sich mit den hygienischen Bedingungen von der Milchgewinnung, der Milchlagerung bis zur Verarbeitung in der Käserei und der Pflege während der Reifung. ▪ Es wurden mit einfachsten Mitteln Käsekeller erstellt, die ein gutes Reifeklima ermöglichen. Der Käsepflege wurde die erforderliche Beachtung geschenkt und somit dürfen die Leute auch die Frucht ihrer Arbeit mit einem marktgängigen Spezialprodukt mit einem guten Verkaufserlös ernten. ▪ Um nun die Qualität auch in Zukunft sicherzustellen, ist der Aufbau von Erfahrungsgruppen von Milch-Verarbeitern (ERFA-Gruppen) eine nächste grosse Herausforderung. In diesen ERFA-Gruppen sollen neue Erkenntnisse und gemachte Erfahrungen ausgetauscht, die Hintergründe ausgeleuchtet und die Konsequenzen für die Zukunft erarbeitet werden. Auf diese Art soll auch eine gewisse Vereinheitlichung der Produkte angestrebt werden. Die Leute sollen spüren, dass durch den Erfahrungsaustausch eine gegenseitige Bereicherung stattfindet. So soll auch die Grundlage für eine gemeinsame Vermarktung und damit die Marktbearbeitung angestrebt werden.
Milchkontrolle	Nach anfänglicher Skepsis und einem gewissen Widerstand haben sich die Bauern mit der Wichtigkeit und der Bedeutung der Milchkontrolle etwas angefreundet. In der Lehr- und Vorzeigekäserei werden seit anfangs 2014 die folgenden einfachen und bewährten Methoden regelmässig ausgeführt: ▪ Schalmtest zur Überwachung der Eutergesundheit, ▪ Reduktase-, Gär- und Säureproben zur Überwachung der bakteriologischen Milchqualität und deren Käserei-Tauglichkeit. An den Kursen wird dies entsprechend kommuniziert und interessierte Bauern können in der Lehr- und Vorzeigekäserei gegen eine bescheidene Untersuchungsgebühr solche Kontrollproben machen lassen. Damit können Ursachen für Produktionsstörungen eruiert und letztlich eine sogenannte Qualitätssicherung aufgebaut werden. Kommt dazu, dass unser Käsefachmann, Lóránd Portik-Hegyí, so einen Einblick in die Probleme seiner Kollegen erhält und mit Hilfe der Proben Lösungsvorschläge unterbreiten kann. Damit nehmen seine Erfahrung, die Akzeptanz und das Vertrauen der Käser zu.
Qualitätssicherung	Einfache Richtlinien zur Qualitätsmilchproduktion für Rohmilchkäse wurden erarbeitet. Diese Richtlinien bieten die Grundlage für eine überbetriebliche Zusammenarbeit in der Milchverarbeitung. Als weiteres Element dieser Zusammenarbeit wurde ein Milchkaufvertrag entworfen, der die Kooperation mehrerer Milchproduzenten mit einem gemeinsamen Milch-Verarbeiter regeln soll. Damit sind unnötige Diskussionen im Störfall bereits im Voraus geregelt und eine vernünftige Zusammenarbeit für die Zukunft in die Wege geleitet. Wir versprechen uns so eine nachhaltige Entwicklung zu einer existenzsichernden Milchverwertung, die weit über die Region hinausstrahlen kann und wird.
Bildung muss weiter gehen	Aufgrund der Erkenntnisse aus dem Projekt Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen wurde der mythen-fonds gegründet. Der mythen-fonds befasst sich mit den drei Arbeitsgebieten Bildung, Investition und Kooperation. Die Bildungsmassnahmen rund um das Thema Milchverarbeitung werden im Rahmen des mythen-fonds weiterentwickelt. Somit ist garantiert, dass die Effekte, die in diesem Projekt erreicht wurden, nach Projektabschluss nicht verpuffen und verloren gehen.







Im Gespräch: Koni Suter

Stefan Knobel: Koni, was sind Deine wichtigsten Erkenntnisse nach drei Jahren Arbeit in Siebenbürgen?

Koni Suter: Es besteht ein grosses Defizit an Fachwissen im Bereich der Milchverarbeitung und in der ganzen Landwirtschaft. Unsere landwirtschaftlichen Schulen in der Schweiz bestehen seit mehr als 100 Jahren und wurden immer weiterentwickelt. Der Kommunismus hat in Rumänien diese Entwicklung nicht zugelassen. Daher der grosse Bedarf an Bewusstseinsbildung.

Knobel: Was ist das Erfolgsgeheimnis des Projektes?

Suter: Ein Glück war, dass wir mit der Milchverarbeitung begonnen haben. Der Erfolg war innert ein paar Wochen sinnlich erfahrbar. Die Bauern konnten den Erfolg selbst riechen und schmecken und viel Lob für den Käse und für das Joghurt ernen. Das zeigte sich auch auf dem Markt. „Unser“ Käse kann bis zu 150% teurer verkauft werden!

Knobel: Gibt es Unterschiede zwischen einem Käserkurs in der Schweiz und in Siebenbürgen?

Suter: Bei Käserkursen in der Schweiz nehmen Menschen teil, die eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben. Diese bringen Grundwissen über Hygiene und Mikrobiologie mit. In Siebenbürgen fehlt diese Basis. Also müssen die Käser- und Milchverarbeitungs-Kurse auch dieses Basiswissen zuerst vermitteln, um dann darauf aufbauen zu können.

Knobel: Wie bist Du nach drei Jahren Arbeit mit der Wirkung zufrieden?

Suter: Es gibt in der Zwischenzeit eine grosse Anzahl von Bauern, die ihren Käse mit Spitzenkäse aus der Schweiz messen können! Sie müssen nun lernen die Qualität zu sichern. In diesem Sinne bin ich sehr zufrieden!

Knobel: Und wie geht das?

Suter: Käse herstellen heisst Arbeit mit der Natur. Die Bauern müssen lernen Abweichung und Fehler zu verstehen. Dafür braucht es den aktiven Gedanken-Austausch unter den Käsern. Nur so kann das notwendige Fachwissen ausgebaut werden. Dafür müssen die Bauern ein WIR-Gefühl und eine Fehlerfreundlichkeit entwickeln. So können alle von den einzelnen Erfolgen und Misserfolgen profitieren. Das zu ermöglichen ist unsere Aufgabe in den nächsten Jahren.

Knobel: Aus dem Projekt Alpkäserei ist der mythen-fonds entstanden. Vermutlich ist das viel mehr, als Du Dir im Jahr 2011 vorgestellt hast.

Suter: Wenn ich damals gewusst hätte, was mich erwartet und zu welchem Arbeitsaufwand das sich entwickelt, dann hätte ich vermutlich gar nicht begonnen. Aber man wächst mit der Aufgabe. Es ist wie im richtigen Leben: Ein Kind zu zeugen ist einfach. Es zu erziehen und auf dem Weg zu einem verantwortungsvollen erwachsenen Menschen zu begleiten, ist eine grosse Aufgabe, die Zeit und Geduld fordert.

Knobel: Die Menschen in Siebenbürgen haben enorm viel von Dir gelernt. Was konntest Du von ihnen profitieren?

Suter: Geduld! Ich weiss nicht, ob ich es schon gelernt habe – aber ich spüre die Herausforderung. Ich bin es gewohnt, dass in der Schweiz Veränderungen ziemlich schnell angenommen und umgesetzt werden. Als Käserei- und Milchwirtschaftsberater konnte ich gewisse Veränderungen einfordern. In Rumänien geht das nicht. Man muss die Menschen überzeugen. Die Rahmenbedingungen sind nicht immer optimal für Veränderungen. Wenn in der Schweiz ein Betrieb für eine Veränderung CHF 500 aufbringen muss, ist das fast immer möglich. In Rumänien ist dieses Geld nicht vorhanden. So muss ich meine Anforderungen minimieren und geduldig kleine Schritte suchen. Die Menschen müssen das, was sich bei uns in 100 Jahren entwickelt hat, in viel kürzerer Zeit bewältigen. Dies braucht Nachsicht, Geduld und Stehvermögen. Das ist nicht nur in der Milchverarbeitung so.

Knobel: Sondern auch...

Suter: ...auch in allen anderen Bereichen der Landwirtschaft. Entwickelt wurde nur die industrielle Landwirtschaft. Die kleinen Familienbetriebe sind zurückgeblieben. Aber die Zukunft unserer Welt liegt nicht in der industriellen Landwirtschaft. Ich bin überzeugt: nur Familienbetriebe können langfristig eine nachhaltige Entwicklung gewährleisten.

Knobel: Und dafür braucht es die Identifikation der Menschen mit ihrer Tätigkeit?

Suter: Der Menschenschlag der Szekler (ungarische Ur-Bevölkerung von Siebenbürgen) ist jenem der Bergbevölkerung in der Schweiz ganz ähnlich. Die Umgebung prägt den Menschen. Es gibt grundsätzlich eine tiefe Verwurzelung der Menschen mit der Heimat. Und wenn man das kombiniert mit Kompetenz und Fachwissen, dann entsteht das, was es für eine nachhaltige Entwicklung braucht. In diesem Zusammenhang muss ich noch auf eine tragende Person in unserer Arbeit hinweisen, Jozsef Banyasz, mein Dolmetscher, eine charismatische Persönlichkeit, die am bisherigen Erfolg den grösseren Anteil hat als ich.

Im Gespräch: József Bányász

Stefan Knobel: Warum hast Du das Projekt „Alpkäserei Schweiz – Siebenbürgen“ unterstützt?

József Bányász: Die erste berühmte Episode war, als wir bemerkten, dass man aus unserem Käse kein Fondue machen kann. Da wussten wir: Unsere Milchverarbeitung muss besser werden. Die Milchverarbeitung auf unseren Kleinbetrieben ist auf dem Wissensstand der 1940er Jahre stehengegeblieben.

Beim ersten Besuch haben wir mit Koni Suter in einer improvisierten Alpkäserei einen kleinen Käse hergestellt. Als wir diesen Käse nach drei Monaten degustiert haben, wussten wir, dass das auch bei uns mit der nötigen Kompetenz funktioniert!

Knobel: Und dann ist das Projekt so richtig gestartet.

Bányász: Als erstes haben wir begonnen, die nötigen Hilfsmittel herzustellen. Ein Zigeuner, der Kupferschmid ist, hat für uns das Käsekessi hergestellt. Mein Nachbar Jánosy László hat begonnen - nach den Mustern aus der Schweiz - Järbe, Käsekellen und Harfen herzustellen. Dann haben wir vereinbart, dass Koni Suter zweimal im Jahr nach Rumänien kommt und jeweils einen dreitägigen Käsekurs gestaltet. Schliesslich haben wir mit Unterstützung der Renovabis und der Stiftung Lebensqualität unsere Lehrkäserei gebaut.

Knobel: Und die Lehrkäserei ist ausgelastet?

Bányász: Zurzeit wird täglich aus mindestens 100 Liter Milch qualitativ guter Käse hergestellt. Unser „Käsermeister“ Lóránd hat von Koni gelernt, Käser- und Milchverarbeitungs-Kurse zu gestalten. Es kommen immer mehr Anfragen auch aus anderen Gebieten von Rumänien für diese Kurse.

Knobel: Ein voller Erfolg!

Bányász: Durch die bessere Qualität unseres Käses nach Schweizer Art können die Bauern einen grossen Mehrwert erwirtschaften. Nachdem wir gelernt haben, die Milch zu verarbeiten, mussten wir erkennen, dass es in unserer ganzen Landwirtschaft grosse Wissensmängel gibt. Unser Heu ist qualitativ nicht ausreichend. Wir haben keine gute Basis in der Viehzucht. Es fehlt an sehr vielen Ecken an Wissen, Erfahrung und Können. Durch den schnellen Erfolg bei der Käseherstellung konnten die Bauern diese Tatsache relativ gelassen akzeptieren.

Knobel: Und wie geht ihr das an?

Bányász: Zusammen mit dem mythen-fonds haben wir die drei Arbeitsgebiete „Bildung“, „Investition“ und „Kooperation“ definiert. Sehr viel Energie liegt derzeit in der Gründung der Landwirte-Genossenschaft. Die Bauern haben erkannt: Kooperation bringt uns weiter wie Konkurrenz.

Knobel: Du setzt dich ein für die Landwirtschaft in Familienbetrieben. Hat das eine Chance?

Bányász: Das hängt an der Frage: Setze ich auf Lebensqualität oder Lebensstandard. Lebensqualität hat nichts oder nur wenig mit Geld zu tun. Die industrielle Landwirtschaft kann nichts zur Lebensqualität beitragen. Unsere Strukturen und das Klima in Siebenbürgen sind nur für landwirtschaftliche Familienbetriebe geeignet. Das ist ähnlich wie in der Schweiz. Die Tierzucht ist auch in der Tradition immer der Lebensunterhalt der Familien gewesen. Es wird auch in der Zukunft so sein.

Knobel: Die derzeitige Entwicklung spricht nicht dafür.

Bányász: Heutzutage gilt die Idee: „Grösser ist besser“ und „Alles muss eine möglichst grosse Rendite abwerfen“. Aber das ist ein Auslaufmodell. Die Menschheit kann nur überleben, wenn es gelingt, das Gleichgewicht nicht nur mit sich selbst sondern auch mit der Natur und der Transzendenz zu schaffen. Dies ist mit einer industriellen Landwirtschaft undenkbar. In einem Familienbetrieb ist man auf die Mitarbeit vom Herrgott und der Natur angewiesen. Auch wenn Herrgott ein vertrauenswürdiger Mitarbeiter ist, muss man ernsthaft arbeiten. Die Natur bedeutet mehr als Geld und Rendite. Sie ist kein Kapital, sondern die Lebensgrundlage. Wir werden nicht darum herum kommen, den Kreislauf der Wirtschaft auf die Erhaltung und Weiterentwicklung unserer Lebensgrundlage auszurichten.

Knobel: Wie kann ich mir das vorstellen?

Bányász: Ich möchte in Zukunft von dem Ertrag, den ich zusammen mit 5-10 Kühen erwirtschaften kann, mit meiner Familie leben können. Darum baue ich zurzeit meinen Stall um. Und ich bin mir dabei bewusst, dass ich nur ein Landwirt sein kann, wenn ich danach strebe, auch die Lebensqualität der Kühe sicherzustellen. Bei uns sind die meisten Kühe an der Kette gehalten. Eine Kuh braucht aber Freilauf und Bewegungsmöglichkeiten. Sie braucht gesundes Futter. Und ich muss die Namen der Kühe kennen.

Das sind alles menschliche Dinge, die man in einem Industriebetrieb vergeblich sucht. Wenn ich langfristig die Aufgabe von meinem Schöpfer erhalten habe, das verlorene Paradies wieder aufzubauen, bin ich überzeugt, dass es nicht gedacht ist, dass ich eine Herde mit 1'000 Tieren in einem hochtechnisierten Stall habe, wo nur Zahlen wichtig sind.



Knobel: *Du möchtest ein Beispiel schaffen.*

Bányász: Ich habe seit sechs Jahren gepredigt, wie schön es ist, Bauer zu sein. Und jetzt habe ich entschieden, nicht mehr nur zu predigen. Ich bin Bauer geworden. Bauer zu sein ist schwieriger, ist eine grössere Herausforderung, als darüber zu philosophieren.

Knobel: *Ein radikaler Schnitt vom Manager und Zukunftsdemokrat zum Bauer.*

Bányász: Ich habe diesen Schritt bewusst gemacht. Für mich ist es eine Herausforderung. Ich wurde als Bauer geboren und meine Aufgabe ist es, Bauer zu sein. Von meinem Umfeld wird es nicht überall

gleich aufgenommen. Meine Frau versteht mich gut und unterstützt mich. Meine Mutter stellt mir keine Fragen, findet es aber ein bisschen komisch. Vermutlich hat sie Angst, ob es auch wirklich gut kommt. Aber mir geht es gut. Ich fühle mich frei und habe eine Aufgabe, die ich gerne mache. Meine Arbeit macht mir Freude. Ich warte nicht bis Freitag ist und ich bin nicht traurig, weil das Wochenende vorbei ist. Ich geniesse es immer, wenn ich arbeiten kann. Ich bin glücklich. Wenn man über das Paradies spricht, dann lebe ich im Paradies. Mir fehlt es an nichts. Ich habe Aufgaben und muss diese erledigen.

Danke

Das Projekt Alpkäserei Schweiz-Siebenbürgen ist abgeschlossen. Es gilt all jenen zu danken, die zum Erfolg dieses Projektes beigetragen haben.

Dank gilt einerseits den Menschen und Organisationen, die mit ihren kleinen und grossen Spenden die Finanzierung dieses Projektes ermöglicht haben. Der Künstler Beuys sagte einmal: „Geld ist gefrorene Liebe.“ In diesem Projekt ist es gelungen, diese gefrorene Liebe aufzutauen.

Dank gilt den Menschen vor Ort, die sich auf das Experiment eingelassen haben. Nebst den einzelnen Bauernfamilien sind unsere Partner der Caritas Alba Iulia zu erwähnen. Sie haben uns ihren organisationalen Rahmen, den Lehr- und Vorzeigebetrieb in Gheorgheni und ihr Bildungsnetzwerk zur Verfügung gestellt. Damit haben sie massgeblich zum guten Gelingen beigetragen. Namentlich zu erwähnen ist József Banyász. Seine Frage: „wohin ist vorwärts?“ hat allen Beteiligten geholfen, den Prozessen und Herausforderungen dieses Projektes mit Demut zu begegnen.

Dank gilt allen Akteuren, Freunden, Familienmitgliedern und Sympathisanten, die das Vorhaben mit Rat und Tat, aber auch mit Nachsicht und Entgegenkommen aktiv unterstützt haben. Nur deshalb ist es gelungen, dass aus diesem kleinen Projekt der Anstoss für so etwas Bewegendes entstehen konnte. Namentlich zu erwähnen ist der Schwyzer Regierungsrat Kurt Zibung. Er hat uns ermutigt und unterstützt, das weiterführende Projekt „mythen-fonds“ zu gründen.

Stefan Knobel, Präsident des Stiftungsrates
Koni Suter, Projektleiter

Rechnung 2014 Projekt „Alpkäserei“

Ausgaben		Projekt-Budget		Rechnung 2012/2013		Rechnung 2014		Gesamt-rechnung
Kursleitung	Projektleiter	CHF 33'600.00		CHF 22'500.00 ¹		CHF 8'000.00 ¹		
Übersetzer Kurs	Bányász József	CHF 6'300.00		CHF 2'200.00 ¹		CHF 1'100.00 ²		
Praktikum CH Käser	Arbeitsbewilligung	CHF 0.00		CHF 287.00 ¹		CHF 1'172.90 ¹		
	Praktikums-Lohn	CHF 0.00	CHF 39'900.00	CHF 2'005.00 ¹	CHF 26'992.00	CHF 1'806.80 ¹	CHF 12'079.70	CHF 39'071.70
Reisekosten Kursleiter	Suter Koni	CHF 5'600.00		CHF 8'471.95 ¹		CHF 710.30 ¹		
Reisen im Land		CHF 1'400.00		CHF 160.00 ²		CHF 80.00 ²		
Übernachtung		CHF 2'100.00		CHF 800.00 ²		CHF 400.00 ²		
Verpflegung		CHF 1'050.00		CHF 200.00 ²		CHF 100.00 ²		
Reisekosten Praktikum		CHF 0.00	CHF 10'150.00	CHF 200.00 ²	CHF 9'831.95	CHF 400.00 ²	CHF 1'690.30	CHF 11'522.25
Übersetzungen		CHF 1'000.00		CHF 800.00 ¹		CHF 0.00		
Druckkosten		CHF 500.00	CHF 1'500.00	CHF 1'264.29 ¹	CHF 2'064.29	CHF 650.40 ¹	CHF 650.40	CHF 2'714.69
Einrichtung		CHF 19'600.00		CHF 16'690.00 ¹		CHF 2'040.40 ¹		
				CHF 22'000.00 ²		CHF 3'500.00 ²		
Einrichtung 10 Klein-Käsereien		CHF 30'000.00	CHF 49'600.00	CHF 0.00	CHF 38'690.00	CHF 0.00	CHF 5'540.40	CHF 44'230.40
Startworkshop		CHF 600.00		CHF 600.00 ¹		CHF 0.00		
Meilensteinmeetings		CHF 1'000.00		CHF 700.00 ¹		CHF 500.00 ¹		
Reiseorganisation		CHF 360.00		CHF 360.00 ¹		CHF 280.00 ¹		
Projekthandbuch		CHF 600.00		CHF 600.00 ¹		CHF 0.00		
Etappenberichte		CHF 700.00		CHF 500.00 ¹		CHF 0.00		
Schlussbericht		CHF 1'000.00		CHF 0.00		CHF 1'000.00 ¹		
Öffentlichkeitsarbeit		CHF 5'000.00	CHF 9'260.00	CHF 3'500.00 ¹	CHF 6'260.00	CHF 3'200.00 ¹	CHF 4'980.00	CHF 11'240.00
		CHF 110'410.00		CHF 83'838.24		CHF 24'940.80		CHF 108'779.04

Einnahmen		Einnahmen 2012/2013	Einnahmen 2014		Gesamt-einnahmen
Geldspenden	Private		Diverse Spenden unter CHF 1'000	CHF 800.00	
			Suter Koni, Pfäffikon	CHF 1'260.10	
		CHF 4'870.00		CHF 2'060.10	CHF 6'930.10
	Institutionen		Gerster AG, Benken	CHF 800.00	
		CHF 42'000.00		CHF 800.00	CHF 42'800.00
Materialspenden			Gerster Leo, Tuggen - Milchkühltank 400l Occ.	CHF 500.00	
			BBZ, Pfäffikon - Reinigungsmaschine Occ. inkl. Reinigungsmittel	CHF 400.00	
			Suter Koni, Pfäffikon - Kleinmaterial & Reinigungsmittel	CHF 585.00	
			Baumann Mike, Horgen - Aktenschränke Occ. & Flipchart	CHF 250.00	
			Spirig Hans, Schänis - CNS Klapphahn mit Anschlussstück	CHF 250.00	
			Trachsel Sämi, Walde - Kulturenkasten Occ.	CHF 250.00	
		CHF 14'377.00		CHF 2'235.00	CHF 16'612.00
Eigenleistung Agro-Caritas		CHF 23'360.00		CHF 5'580.00	CHF 28'940.00
Spende Kursleitung Suter Koni				CHF 8'000.00	CHF 8'000.00
Restfinanzierung durch den mythen-fonds				CHF 5'496.94	CHF 5'496.94
		CHF 84'607.00		CHF 24'172.04	CHF 108'779.04

¹ Leistungen stiftung lebensqualität: CHF 79'839.04 (73%)

² Eigenleistung Agro-Caritas: CHF 28'940.00 (27%)

