

# Weltmeisterlicher Käse: Gut für Gaumen und Gemeinde

Der Biokäse «Anderer Traum» von Käsemeisterin Maria Meyer wurde an der Käseweltmeisterschaft als zweitbesten Käse ausgezeichnet. Die Silbermedaille beweist, dass die Knospe-Produktion eine gute Grundlage für geschmacklich hervorragende Produkte bildet. In der Gemeinde Andeer GR schafft der Biokäse zudem Arbeitsplätze und sichert fünf Biobauern einen guten Milchpreis.

**W**ie Olympiasieger wurden die Käseweltmeister am Flughafen Zürich empfangen: Alphörner, Kuhglocken und viele Bauern und Freunde der Gewinner. Zu den Gefeierten gehörte das Käserpaar Maria Meyer und Martin Bienenrth. «Es war eindrücklich, einer Reihe von Gratulierenden mit rund 50 Glocken entlangzugehen», erzählt die Käsemeisterin. Ihr Biokäse «Anderer Traum» wurde an der Käseweltmeisterschaft 2010 in Madison USA als zweitbesten Käse der Welt und als Weltmeister in der Kategorie der geschmiedeten Hartkäse ausgezeichnet.

Am Wettbewerb hatten über 2300 Käse teilgenommen. Die Gewinner aller 80 Kategorien kamen ins Finale, wo sich die beiden Schweizer Käse «Le Gruyère AOC» aus La Brévine NE und der «Anderer Traum» aus Andeer GR gegen die internationale Konkurrenz durchsetzten.

## Biomilch, täglich verkäst

Der «Anderer Traum» ist ein mindestens sechs Monate alter Rohmilchkäse

aus silofreier Biomilch, mit betriebseigenen Kulturen produziert. Die Laibe sind rund fünf Kilo schwer. «Was ist das Geheimnis des Weltmeisterkäses?», wollte bioaktuell von Maria Meyer wissen. Geheimnisse sind bekanntlich geheim ... einiges erzählt sie jedoch schon. Als Erstes nennt sie das kräuterreiche Biofutter und die gute Biobergmilch. Wichtig seien zudem die kleinbetrieblichen, übersichtlichen Strukturen. «Die Bauern kommen zweimal pro Tag in die Käserei und wir käsen jeden Tag», erklärt sie. Nur so sei es möglich, gleichbleibend hohe Qualität zu produzieren.

Nach dem Verkäsen der Milch pflegt Martin Bienenrth den Käse im Keller so lange, bis das Aroma seinen Höhepunkt erreicht hat.

Der «Anderer Traum» wurde schon 2007 am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit der Silbermedaille ausgezeichnet und erhielt im selben Jahr eine Silbermedaille an der 5. Bergkäse-Olympiade im deutschen Oberstorf.

«Der «Anderer Traum» ist ein gutes Beispiel dafür, dass die Knospe-Produktion eine gute Grundlage für geschmacklich hervorragende Produkte bildet», betont Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer, die beim Empfang dabei war. Andreas Melchior, Präsident der Milchgenossenschaft Andeer, stellt fest: «Unser Käse ist gefragt. Das ist für mich wichtig, wenn ich so viel Geld vom Staat erhalte.» Biobauer ist er aus Überzeugung, dass Bio die richtige Produktionsform ist – für die Umwelt, für das Produkt, für den Geschmack.

## Ein Traum wird Realität

Der «Anderer Traum» ist nicht nur ein traumhafter Genuss, er ist für Martin Bienenrth auch ein Mosaikstein, um seinen Traum zu verwirklichen: «Ich habe einen Traum», schreibt er auf [www.sennerei-andeer.ch](http://www.sennerei-andeer.ch): «In Graubünden gibt es weiterhin eine funktionierende Alpwirtschaft mit vielen Alpseennereien. Dafür braucht es Bäuerinnen und Bauern im Tal, die Kühe halten und melken.» In allen Talschaften solle es kleine Käsereien geben, die die Milch zu den verschiedensten Produkten verarbeiten, angepasst an die Strukturen im Berggebiet. «Die Autobahn als grösster Lagerplatz der Milch soll zumindest in Graubünden der Vergangenheit angehören.»

In Andeer realisiert das Ehepaar diesen Traum: Fünf Milchbauern liefern jährlich rund 400'000 kg Milch an die Sennerei – eine Milchmenge, mit der eine Käserei nach gängiger Meinung nicht überlebensfähig ist. Seit November 2001 verarbeitet die Käsemeisterin Maria Meyer die Milch zu Käse und Milchprodukten. Martin Bienenrth übernimmt Affinage, Marketing und Verkauf. Die Verantwortlichen der Milchgenossenschaft und Sennerei Andeer hatten nicht locker gelassen, bis sie das Paar als Milchkäufer gewinnen konnten.

Seither haben die beiden die Sennerei erweitert, ein neues Reifungslager gebaut und neben einer breiten Biokäse-



Grosser Empfang am Flughafen Zürich: Die Milchproduzenten aus Andeer GR und La Brévine NE feiern farbenfroh und lautstark ihre Weltmeister.



Bilder: (PHOTOPRESS/Walter Bieri)

Die erfolgreichen Schweizer Käserinnen und Käser freuen sich über ihre Auszeichnung: (von rechts) Weltmeister Cédric Vuille aus La Brévine mit Gruyère AOC und das Vizeweltmeisterpaar Maria Meyer und Martin Bienert von der Sennerei Andeer mit Andeerer Traum.

palette auch neue Arbeitsplätze geschaffen. Statt einer Teilzeitstelle in der Milchsammlung gibt es heute in der Sennerei fünf dauerhafte Arbeitsplätze. Die Schuldenlast ist vergleichsweise tragbar. Dafür arbeiten beide 70 bis 80 Stunden pro Woche, und in den ersten Jahren erzielten die Angestellten einen besseren Stundenlohn als sie.

Für Genossenschaftspräsident Melchior bestätigt die Silbermedaille, dass sie den richtigen Weg eingeschlagen haben. «Dank den Anstrengungen von Maria Meyer und Martin Bienert ist es bis heute gelungen, die Sennerei Andeer zu erhalten», sagt er zu bioaktuell. Den fünf Biomilchlieferanten sichert die Sennerei einen guten Milchpreis. «Die Betriebe stehen wirtschaftlich überdurchschnittlich da», schätzt Andreas Melchior.

### Preisgekrönte Idee «Erhalten statt wachsen»

Für Bio Suisse Präsidentin Regina Fuhrer entspricht der «Andeerer Traum» voll und ganz der Philosophie der Knospe. «Wir wollen unsere Lebensmittelproduktion möglichst in lokalen Kreisläufen sichern und dabei auch einen Mehrwert für die Konsumenten erzeugen», hält sie fest.

Die Arbeit in Andeer hat auch die Jury des Agropreises überzeugt. Im November 2005 gewann die Milchgenossenschaft und Sennerei Andeer mit dem

Motto «Erhalten statt wachsen!» diesen Innovationspreis. Jurypräsident Alfred Buess sagte damals, dass sich das Projekt in erster Linie durch hohe menschliche Qualitäten auszeichne. «Der Mut, einen unrealisierbar erscheinenden Traum

nicht nur zu träumen, sondern wahr werden zu lassen. Der unbedingte Wille, sich nicht einem scheinbar unabänderlichen Schicksal zu ergeben, sondern gegen den Strom zu schwimmen. Eine meisterhafte Käserin, ein genialer Verkäufer und eine Handvoll mutiger Bauern haben beschlossen, ihre Milch nicht ins Unterland abführen zu lassen, sondern in Andeer zu einem hochwertigen Produkt zu verarbeiten und im hart umkämpften Hochpreissegment zu verkaufen.» Wirtschaftliche Ziele seien mit ideellen und zwischenmenschlichen Werten zu einer bewundernswerten Erfolgsstory verknüpft worden.

Bemerkenswert an Maria Meyer und Martin Bienert ist, dass sie über Jahre auf hohem Niveau Käse fabrizieren. Ihnen selber ist das Aussergewöhnliche gar nicht so bewusst. Sie versuchen einfach, so gut wie möglich weiterzumachen. Das Ziel sei, den Betrieb der Sennerei Andeer weiter zu festigen, sowohl finanziell und personell als auch in ideeller Hinsicht. «Ideell bedeutet im Zusammenhang mit dem «Andeerer Traum», so Bienert, «dass wir es schaffen, die kleinen Kreisläufe in unserem alltäglichen Geschäfts- und Privatleben und auch in unserer kleinsten Ökozelle, der Küche, nicht zu träumen, sondern zu leben.»

Stephan Jaun und Edith Moos-Nüssli,  
Bio Suisse

### Die Podestplätze der Schweizer

**Kategorie Swiss Style mit Rinde, alle mit Emmentaler AOC:** 1. Marcel Züger, Käserei Rohrenmoos, Lössenschwil (affiniert von Gourmino AG, Illighausen); 2. Ruedi Studerus, Käserei Thundorf; 3. Niklaus Haldimann, Käserei Scheidweg, Heimenschwand (aff. von Gourmino AG). **Kat. Gruyère alle mit Le Gruyère AOC:** 1. Cédric Vuille, Käserei La Brévine; 2. Michel Grossrieder, Käserei Moléson SA, Orsonnens; 3. Adrian Scheidegger, Käserei Niedermuhren, Heitenried, (aff. von Mühlenen AG, Düringen). **Kat. Schmieregereifter Weichkäse:** 2. Ernst Diriwächter, Käserei Krümmenswil, Krummenau, mit «Försterkäse». **Kat. Schmieregereifte Halbhartkäse:** 3. Stefan Jud, Käserei Degersheim, mit «Appenzeller». **Kat. Schmieregereifter Hartkäse:** 1. Maria Meyer und Martin Bienert, Sennerei Andeer, mit «Andeerer Traum»; 2. Peter Schneider, Käserei Bettwil, mit «Winzerkäse». **Offene Kategorie Hartkäse:** 2. Ewald Schafer, Käserei Cressier FR, mit «Mont Vully Réserve». sja