

«Der Steuerzahler wird hinters Licht geführt»

Ruswil Marktanteil und Umsatz von Biokäse steigen in der Schweiz. Das freut den Luzerner Biokäser Georg Hofstetter – doch er hebt auch den Mahnfinger und spricht über die Probleme der Branche.



Biokäser Georg Hofstetter in seinem Käsereifungslager in Schüpfheim.

Bild: Boris Bürgisser (21. März 2019)

Stephan Santschi

stephan.santschi@luzernerzeitung.ch

Es sind eindrückliche Zahlen, die das Bundesamt für Landwirtschaft vor kurzem in einem Marktbericht veröffentlicht hat: «Die Verkäufe von Biokäse im Schweizer Detailhandel sind zwischen 2016 und 2018 um 20,8 Prozent gestiegen», heisst es da etwa. Oder: «Der Marktanteil an der Verkaufsmenge von Käse erhöhte sich von 5 auf 6 Prozent. Umsatzmässig steigerte Biokäse den Marktanteil von 6,5 auf 7,9 Prozent.»

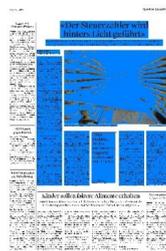
Der Biokäse ist also auf dem

Vormarsch, das spürt auch Georg Hofstetter, der seit 30 Jahren in der Käsereiwirtschaft tätig ist. 2013 hat sich der gebürtige Entlebucher auf die Bioproduktion ausgerichtet. In Ruswil führt er als selbstständiger Milchkäufer die BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, eine kleine Spezialitäten-Käserei mit 260-Stellenprozenten. «Wir sind langsam aber stetig gewachsen und haben nun unser Mengenoptimum erreicht», berichtet er. Die Abnehmer für seine 10 bis 12 Sorten Weich- und Halbhartkäse findet Hofstetter bei Käsehändlern, in

der Spitzengastronomie und zu einem geringen Teil bei den Grossisten.

Kritik an Agrar-Lobby in Bundesbern

Vor allem der Absatz seines Weichkäses sei im Schweizer Markt steigend, während er den Grossteil seines Halbhartkäses aufgrund des Konkurrenzdrucks der konventionellen Produkte nach Deutschland exportiere. Mit Blick auf die aktuelle Entwicklung des Käsemarktes bemerkt der 55-Jährige: «Ich denke, dass viele Konsumenten erkannt ha-



ben, dass sie beim Biokäse ein deutlich gesünder hergestelltes Produkt erhalten, als beim konventionellen.»

Vor allem in den Städten steige die Sensibilität für Bioprodukte, während auf dem Lande eher noch Skepsis herrsche. Generell hält Hofstetter fest: «Das Bundesamt für Landwirtschaft zielt schon darauf ab, dass die Schweiz ein Bioland werden sollte.»

Alles in Butter also für die Bioszene? Nein, betont Georg Hofstetter. «Die Gesetze und damit auch die Grundlagen für die Agrarpolitik machen bekanntlich andere – und zwar unsere National- und Ständeräte: Und wir wissen ja, dass in Bundesbern die Agrar-Lobby sehr stark ist.»

Diese verfolge eine klar industriell ausgerichtete Landwirtschaft, «man predigt also Wasser und trinkt Wein», ärgert sich Hofstetter. Trotz Unsummen an Biodiversitätsbeiträgen sei es in Wirklichkeit nämlich sehr schlecht um die Artenvielfalt bestellt – das unterstreicht die jüngst lancierte Initiative der Umweltverbände zur Sicherung der Biodiversität. «Ursache dafür ist insbesondere die intensive, industriell ausgerichtete Landwirtschaft. Hier wird der Steuerzahler ganz klar hinteres Licht geführt. Viele Produkte, die ihm vorgesetzt werden, sind nicht frisch. Ihm wird eine heile Welt vorgegaukelt, die es so nicht mehr gibt!»

Kampfansage für den Käse aus dem Ausland

Auf seine Arbeit bezogen, stellt Georg Hofstetter fest, dass sich die feinchemische Zusammensetzung der Milch in den vergangenen 25 Jahren signifikant gewandelt habe. «Vor allem das Fett, aber auch das Eiweiss veränderten sich durch die intensive Fütterung der Milchkühe stark.» Dies mache das Käsen nicht einfacher, wobei die Biomilch davon nicht so drastisch betroffen sei wie die herkömmliche. Wichtig sei, dass er mit seinem Auge und seinen Händen vieles erkenne, was eine Maschine nicht sehen oder fühlen könne. «Dann kann ich Korrekturen anbringen, die dazu beitragen, dass der Käse dennoch gut heranreift.»

Der Zukunft blickt Georg Hofstetter trotz der schwierigen Umstände mit Optimismus entgegen. «Die Branche wird sich noch weiter differenzieren. Auf der einen Seite stehen die grossen Käsereien, die auf Menge setzen. Auf der anderen jene, die sich spezialisieren.» Er selber werde fortan noch stärker auf den Weichkäse bauen. «Wer in die Regale der Grossverteiler schaut, sieht dort immer noch viele französische Produkte. Ihnen diesen Platz streitig zu machen, ist mein Ziel.» Auch dem Gorgonzola aus Italien sagt Hofstetter den Kampf an. «Unsere Bioprodukte werden an Bedeutung gewinnen, es braucht aber noch etwas Zeit.»

«Viele Produkte, die dem Konsumenten vorgesetzt werden, sind nicht frisch.»

Georg Hofstetter
Biokäser aus Ruswil