



BIOBERATUNG

Knospe-Alpkäse kann nur von Knospe-Alpen stammen

In der Schweiz verbringen rund 100 000 Tiere den Sommer auf der Alp – darunter auch viele



Knospe-Kühe. Dies hat zur Folge, dass während dieser Zeit viel Milch anfällt. Um eine optimale Wertschöpfung zu erreichen, wird möglichst viel Milch zu Alpkäse verarbeitet. Was ist dabei zu beachten? Um den Käse als Alpkäse vermarkten zu dürfen, muss der Sömmerebetrieb die Berg- und Alpverordnung einhalten und gemäss dieser zertifiziert sein. Das heisst: Um Käse herzustellen, darf nur Milch von Kühen auf der Alp verwendet werden. Zudem muss die Milch vor Ort im Sömmeregebiet verarbeitet werden. Die Käsereifung hingegen kann auch ausserhalb des Sömmeregebiets stattfinden. Alle Stufen, von der Produktion über den Zwischenhandel bis zur Vorverpackung und Etikettierung, müssen ge-

mäss Berg- und Alpverordnung zertifiziert werden.

Was ist bei der Vermarktung von Knospe-Alpkäse zu beachten? Der Alpkäse darf mit der Knospe vermarktet werden, wenn die Alp zusätzlich zur Einhaltung der Berg- und Alpverordnung nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifiziert ist. Dabei ist zu beachten: Milch von Knospe-Kühen darf nicht zu Knospe-Alpkäse verarbeitet werden, wenn die Knospe-Kühe auf einer nichtzertifizierten Knospe-Alp grasen. Eine Knospe-Alp muss umweltschonend bewirtschaftet werden. Das bedeutet, die Düngung darf nur mit alpeigenem Dünger erfolgen, und die Unkrautregulierung erfolgt ausschliesslich mechanisch. Ausserdem gilt: Werden konventionelle Kühe zusammen mit Knospe-Kühen auf einer Knospe-Alp gesömmert, darf die Milch bzw. der daraus hergestellte Käse nicht mit der Knospe vermarktet werden.

Janine Willhelm, Bio Suisse



Um eine hohe Wertschöpfung zu erzielen, wird möglichst viel Biomilch auf der Alp verkäst. (Bild: zvg)