Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 29 (2002)
Heft: 6

Artikel: Landwirtschaft : ihr Kredo lautet Innovation
Autor: Crivelli, Pablo
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-910116

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

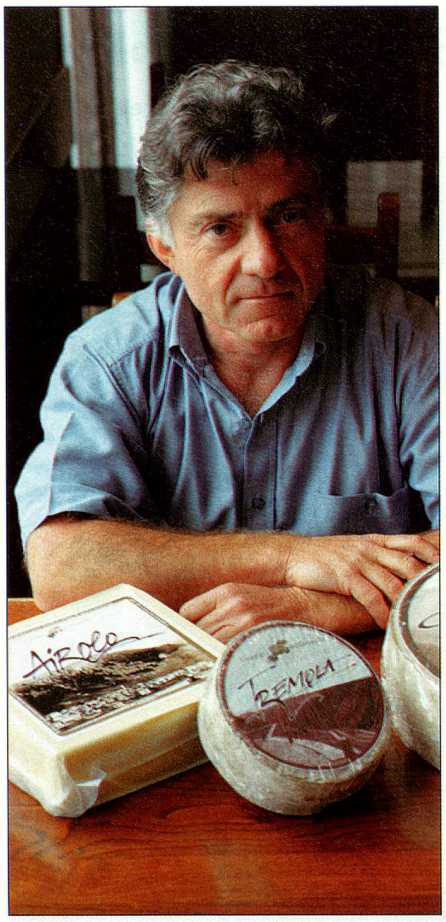
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

imagopress



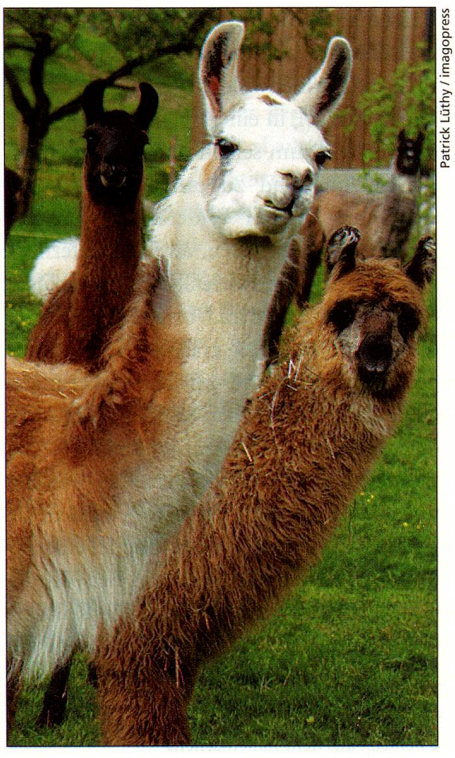
Erstklassiger Käse

Obgleich nur ein Kleinunternehmen mit etwa 30 Mitarbeitern, hat es die Gotthard-Schaukäserei, die über ein angegliedertes Restaurant und eine eigene Verkaufsstelle verfügt, zu internationalen Ehren gebracht. Die deutsche Fluggesellschaft Lufthansa hat nämlich den «Gottardo», einen aus den Tessiner Alpen stammenden und von der Schaukäserei in Airolo hergestellten Käse, in ihre Speisekarte aufgenommen. «Auch wenn der Liefervertrag auf sechs Monate begrenzt war, so erwies uns dieser Auftrag werbetechnisch einen unschätzbaren Dienst und machte uns im Ausland bekannt», sagt der Unternehmensberater der Schaukäserei, Aramis Andreazzi. Ein solcher Erfolg ist das Resultat steter geduldiger Marketingarbeit, gespickt mit einem Quäntchen Glück. Andreazzi: «Vor ungefähr vier Jahren machten wir uns auf die Suche nach einer Marktnische und kamen zum Schluss, dass im Cateringbereich gute Entwicklungschancen lägen.» Nachdem das Unternehmen an verschiedene Türen geklopft hatte (unter anderem auch bei der nicht mehr existierenden Swissair), «lernten wir per Zufall den Catering-Verantwortlichen der Lufthansa kennen, und damit begann unser Abenteuer». Lufthansa stellte aber besondere Anforderungen: «Anstelle der herkömmlichen runden Form war der von uns gelieferte Käse nun quadratisch und hatte keine Rinde; eben so, wie der Kunde es gewünscht hatte.» Diese Lösung habe den Käse fürs Catering tauglich gemacht, weil keine Reste anfielen, und er sich durch seine quadratische Form besser in Häppchen schneiden liess. Der Tessiner Andreazzi ist überzeugt, dass die Schweiz quantitativ weniger produzieren, dafür aber auf innovative und hochwertige Erzeugnisse setzen sollte, um im immer härter umkämpften Markt überleben zu können. «Die Landwirtschaftsbetriebe, welche uns die Rohstoffe liefern, müssen strenge Qualitätskriterien erfüllen. Schliesslich geschieht dies in ihrem Interesse, denn je besser die Milch, desto höher auch der Ertrag für die Bauern.» *PC*

Aramis Andreazzi, Unternehmensberater der Gotthard-Schaukäserei in Airolo.

Ihr Kredo lautet Innovation

LAMAS UND ALPAKAS aus Südamerika, afrikanische Strausse, Bisons aus den Vereinigten Staaten, tibetische Yaks – das sind einige der exotischen Tiere, denen man seit einigen Jahren in den Schweizer Bergtälern begegnet. Oft werden diese Gattungen von Bauern gezüchtet, welche die traditionelle Landwirtschaft aufgegeben haben, um sich der biologischen Produktion zu widmen. Sie setzen auf Innovation und erzeugen Produkte von hoher Qualität für den regionalen Markt. Das Fleisch der Bisons wird zu Salami oder Steaks verarbeitet, während jenes der Yaks, das proteinreicher und weniger fett ist, an tibetische und andere Restaurants verkauft wird. Lamas und Alpakas liefern wertvolle Wolle, während das Straussenfleisch ähnlich wie zartes Rindfleisch schmeckt. Auf einigen Bauernhöfen betätigen sich die Züchter/Landwirte auch als Gastwirte und Touristenführer. Solche zusätzliche Verdienstmöglichkeiten finden immer mehr Nachahmung. *PC*



Patrick Lüthy / imagopress

Lamazucht im Bernbiet. Einige geschäftstüchtige Züchter bieten mittlerweile sogar Trekkingferien mit Lamas an.

INTERNET

www.agriculturebio.com
www.bio-suisse.ch
www.bioterra.ch
www.fibl.ch (Forschung Institut für biologischen Landbau)
www.bionetz.ch
www.kagfreiland.ch
www.fidelio.ch