

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 48 (1993)

Heft: 3

Artikel: Neue Bio-Bauern und ein Käse

Autor: Meili, Eric

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-892082>

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: 28.01.2026

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

Neun Bio-Bauern und ein Käse

Die Käsereigenossenschaft Albikon im unteren Toggenburg (SG) ist die erste Genossenschaft in der Schweiz, die vollständig auf kontrolliert biologischen Landbau umgestellt hat. Sie produziert den halbhartem Oeko-Chäs und Agri Natura Schweinefleisch, Produkte nach denen viele Konsumentinnen und Konsumenten schon lange verlangen.

Vor fünf Jahren begann die Geschichte der ersten Bio-Käsereigenossenschaft der Schweiz. Mit der Initiative von Erich Schnelli, dem damaligen neuen Käser in Albikon, und der stetig zunehmenden Anerkennung des Biolandbaus in der Schweiz wurden die Ecksteine für die vollständige Umstellung der ganzen Käserei-

heute der Oeko-Chäs aus Albikon dar. Der Käse zeigt neben dem Genuss eines reifen Halbhartkäses, hergestellt aus frischer Bio-Rohmilch, auch den ökologischen Lebensraum eines ganzen Landstriches im unteren Toggenburg. Die Umstellung der Käsereigenossenschaft und die Herstellung des Käses würden

fenfrontstall mit freiem Auslauf gebaut werden. Den Schweinen steht nicht nur genügend Platz zur Verfügung, der Stall kommt dem natürlichen Verhalten der Tiere in grossem Masse entgegen. Man kann mit Recht sagen, dass die Schweine in Albikon wirklich «Schwein» haben. Auch hier kam natürlich die Frage nach dem Verkauf der Tiere zur Sprache. Nach Abklärungen waren Erich Schnelli und Bernhard Murri, Projektleiter Agri Natura, schnell zur Einsicht gelangt, dass die Schweine aus Albikon genau in das Konzept von Agri Natura passen.

Mit der vollständigen Umstellung der ganzen Genossenschaft auf kontrolliert biologischen Landbau und der Erzeugung von Oeko-Chäs und Agri Natura Schweinefleisch stellt die Käsereigenossenschaft Albikon einen umfassenden Erfolg dar. Dies in einer Zeit, in der die schweizerische Agrarpolitik und die ganze Landwirtschaft vor einem grossen Umbruch stehen.



Der grosse Auswahl fügt die Käserei Albikon eine weitere Sorte bei.

genossenschaft Albikon auf biologischen Landbau gelegt.

Konnte sich der Biolandbau in den letzten Jahren durch viele einzelne Pioniere vor allem im pflanzenbaulichen Bereich nach und nach durchsetzen, fällt der Durchbruch bei den tierischen Lebensmitteln bis in die heutige Zeit viel schwerer. Mit vielen Ideen und der Überzeugung von Erich Schnelli und den neun Landwirten konnte die Umstellung 1992 von allen vollzogen werden. Dies auch vor dem Hintergrund, dass die Umstellung auf Biolandbau sowohl beim Einzelbetrieb wie auch bei einer ganzen Genossenschaft kein Wagnis darstellt, sondern immer mit einer intensiven Beratung, Betreuung und Kontrolle der Beteiligten begleitet wird. Das wichtigste Erzeugnis der Käsereigenossenschaft stellt

kaum Sinn machen, wenn der Oeko-Chäs aus Albikon nicht zu den bewussten Käufern und Käuferinnen gebracht werden könnte. Dass für diese Aufgabe die Baer Weichkäserei AG gefunden werden konnte, ist für alle ein wichtiger Erfolg.

Damit der ökologische Kreislauf der ganzen Käsereigenossenschaft möglichst geschlossen bleiben kann, kommt der Verwertung der Molke in der Schweinemast eine grosse Bedeutung zu. Gleichzeitig bildet auch die artgerechte Tierhaltung im biologischen Landbau ein Schwerpunkt. Aus diesen Gründen entschied sich Erich Schnelli für eine Sanierung des Schweinstalles, der heute noch seinesgleichen sucht. Mit der professionellen Planung und Realisierung durch die Hans Müller Stalleinrichtungen AG konnte ein Of-

Die Umstellung der Käsereigenossenschaft Albikon auf biologischen Landbau aus der Sicht des Bio-Beraters

Welches sind die Kriterien des biologischen Landbaus bezogen auf die Futterbaubetriebe der Milchlieferanten der Käserei Albikon und deren Tierhaltung?

- die Beschränkung des Tierbesatzes pro Hektare
- die Limitierung des Fremdfutterzuverkaufes
- die tiergerechte Haltung mit Weidgang während der Vegetationsperiode und Auslauf im Winter
- Verzicht auf Kunstdünger und Spritzmittel.

Mit diesen Kriterien waren die neun Landwirte konfrontiert, als vor fünf Jahren ihr Käser Erich Schnelli mit der Idee an sie herantrat, auf biologischen Landbau umzustellen. Als zugezogener Berater hatte ich die Aufgabe, die Bauern zum ersten Mal über den Biolandbau aufzuklären. Am ersten Abend meiner Information wurde ich fast aus dem Lokal geworfen. Eine derart heftige Opposition hatte ich nicht erwartet. Erich Schnelli und ich blieben aber hartnäckig und informierten die Bauern laufend weiter über unsere Idee.

Nach den Abstimmungen zum Zuckerbeschluss und der Kleinbauerninitiative fasste die Idee langsam aber sicher Fuss in der Genossenschaft. Mit der Zeit konnte sich die Hälfte der Bauern nach dem Besuch des Bio-kurses an den landwirtschaftlichen Schulen Flawil und Arenberg durchringen, auf Biolandbau umzustellen. Die ganze Umstellung der Genossenschaft wurde zusätzlich seriös mit einer

Milch ist ein ganz besonderer Saft

Diplomarbeit am Institut für Agrarwirtschaft der ETH Zürich vorbereitet und durchgerechnet. Es war deshalb sowohl für die Bauern wie auch den Käser nicht mehr ein Sprung ins kalte Wasser, sondern ein wohlüberlegter Schritt, dies selbstverständlich mit den Unsicherheiten des Marktes. Mit dem bestmöglichen und engagierten Partner, mit der Baer Weichkäserei AG, konnte auch der Vertrieb auf die Beine gestellt werden. Nach einem Jahr Test mit der halben Genossenschaft stellten schliesslich auch die restlichen Bauern um.

Rückblickend kann gesagt werden, dass die Käserei Albikon die erste Genossenschaft der Schweiz ist, welche geschlossen mit allen Landwirten auf biologischen Landbau umgestellt hat. Gleichzeitig konnte auch die Schweinehaltung im Käsereibetrieb saniert werden, so dass auch dem Tierschutz vollumfänglich Genüge geleistet wird. Aus der Sicht des Beraters kann ich sagen, dass die Umstellung der Käsereigenossenschaft Albikon hart erarbeitet werden musste, aber für mich ein riesiger Erfolg ist. Die Finanzierung der Beratung erfolgte vollumfänglich durch den Kanton St. Gallen. Insbesondere Herr Regierungsrat Mätzler und Herr Nef, Vorsteher des Landwirtschaftsamtes, haben das Projekt wohlwollend unterstützt. Heute wird der Biolandbau in der Schweiz vom Bund über Artikel 31b Landwirtschaftsgesetz offiziell anerkannt. Ich hoffe, dass dadurch ähnliche Projekte in Zukunft einfacher zu realisieren sind.

Eric Meili

Milch macht munter. Milch entgiftet. Milch macht schlau. Das flüssige weisse Lebensmittel verspricht viel. Ganz sicher ist: Ob natur oder gemixt, kalt oder warm, süß, dick, sauer oder fruchtig: Milch ist wertvoll wie kaum ein anderes Lebensmittel, zu jeder Stunde und Gelegenheit.

Milch ist seit Jahrtausenden ein wichtiges Lebensmittel des Menschen. Das Land, in dem Milch und Honig fliessen, galt schon den biblischen Völkern als Symbol für Fülle und Wohlstand. Aufgrund ihres hohen Nährwerts, des guten Geschmacks und der auf der Milch basierenden Produktempfahl gehört sie in unseren Breiten zu den wichtigsten Grundnahrungsmitteln. Unter Milch als Handelsware wird üblicherweise und im lebensmittelrechtlichen Sinn ausschliesslich Kuhmilch verstanden.

Ein Nährstoffspender ohne Gleichen

Milch und daraus hergestellte Produkte (Joghurt, Kefir, Sauermilch, Käse, Quark u. a.) enthalten eine breite Palette unentbehrlicher Nährstoffe: hochwertiges Eiweiss (Protein) als Baustoff sowie leicht verdauliches Fett und Kohlenhydrate als Betriebsstoffe. Außerdem sind in grossen Mengen vorhanden: Calcium (Kalk) und Phosphor und vor allem die Vitamine A, D, B2 und B12 als Schutzstoffe.

Milcheiweiss: In einem Liter Milch sind rund 33 g Eiweiss enthalten, etwa 50 Prozent des täglichen Gesamtbedarfs für einen Erwachsenen. Milchprotein ist biologisch hochwertig. Es enthält reichlich alle essentiellen Aminosäuren (lebens- und zufuhrnotwendige Eiweissbausteine). Mit einem halben Liter Vollmilch ist für die täglich notwendige Zufuhr an diesen unentbehrlichen Substanzen gesorgt.

Milchfett: Das Milchfett trägt das Prädikat: besonders leicht verdaulich, da es bereits bei normaler Körpertemperatur «schmilzt» und eine gute Fettsäurenkombination aufweist. Milchfett ist Träger der fettlöslichen Vitamine A, D, E, K. Daneben enthält es das für Nerven und Gehirn wichtige Lecithin. Aus

diesen Gründen sollte eigentlich Vollmilch ernährungsphysiologisch Vorrang vor fettreduzierter und entrahmter Milch haben.

Milchzucker oder Laktose ist das in der Milch vorherrschende Kohlenhydrat. Laktose ist wichtig für die Verdauung und wird von Darmbakterien in Milchsäure umgewandelt, die das Wachstum erwünschter Darmbesiedler fördern und die Vermehrung von Fäulnisbakterien unterdrückt. Hiermit wird die Darmflora also positiv beeinflusst. Zudem wird dadurch auch die Aufnahme einiger Mineralstoffe und Spurenelemente verbessert. Die Umwandlung von Milchzucker zu Milchsäure ist ein wesentlicher Vorgang bei der Entstehung der diversen Sauermilchprodukte.

An **Mineralstoffen** enthält die Milch insbesondere Calcium und Phosphor in einer leicht aufnehmbaren Form und in einem gut abgestimmten Mengenverhältnis zueinander. Beide Stoffe sind für den Aufbau und die Erhaltung von Knochen und Zähnen unbedingt notwendig. Ein halber Liter Milch deckt etwa beim Erwachsenen 80 Prozent des täglichen Calcium- und 60 Prozent des Phosphor-Bedarfs. Ohne den täglichen Verzehr von Milch und Milcherzeugnissen lässt sich der Bedarf an Calcium nicht so einfach decken. Auch für die Versorgung mit Kalium, Magnesium, Fluor und Jod spielt Milch eine Rolle.

Vitamine: Milch enthält die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K sowie die wasserlöslichen Vitamine, vor allem die der sogenannten B-Gruppe (B1, B2, Niacin, B6, Folsäure, Pantothensäure, Biotin, B12). Hiervon ist vor allem das Vitamin B1, auch als «Nervenvitamin» bezeichnet, hervorzuheben. Es sorgt dafür, dass die vom Gehirn und Nervensystem benötigte Zuckermenge richtig verstoffwechselt wird. Mangelerscheinungen können auch psychische Veränderungen wie Konzentrationsschwäche und Reizbarkeit; Gewichtsverlust und Wadenkrämpfe bewirken. Vitamin B2 (Lactoflavin) dagegen wird als Bestandteil zahlreicher Enzyme (Steuerungsstoffe) im Organismus benötigt. Mangelt es an dieser Nahrungsubstanz, kommt es zu Hautveränderungen