

BERICHT DES PRÄSIDENTEN

Meine Damen und Herren, geschätzte Berufskollegen,

Seit der letzten Delegiertenversammlung sind bereits wieder sieben Monate vergangen. Die Dynamik in der Branche ist ungebrochen hoch. Wir haben heute gewissermassen auch eine Premiere, denn es ist die einzige DV im Jahre 2019. Wir haben vor knapp zwei Jahren beschlossen jährlich nur noch eine DV durchzuführen. Heute findet auch der «Tag der Milchwirtschaft» erstmals im Frühling statt. Wir werden im Anschluss an diese Versammlung unsere neuen Käser- und Molkereimeister diplomieren und sie in unserem Kreis willkommen heissen.

Für mich ist die heutige DV auch etwas aussergewöhnlich, denn rund einen Kilometer entfernt wurde ich im Kantonsspital Stans geboren, und noch nie hatte ich eine DV so nah zu Hause. Zudem sass ich oft an Ihren Plätzen und lauschte dem Rektor dieser Schule an Elternabenden meiner Töchter.

Die Geschichte dieser Schule ist geprägt von den Kapuzinern, die auf Wunsch des Nidwaldner Landammanns bereits ab 1582 in Stans unterrichteten. Erst im Jahre 1988 wurde aus dieser Schule eine Kantonsschule. Die armen Kantone in der Urschweiz hatten kein Geld für Bildung und somit übernahm die katholische Kirche diese Aufgabe. Dank der Bildung begannen die Leute zu denken und sich zu hinterfragen, natürlich auch über die Institution Kirche. Damit verloren die Kirchen mit der Zeit an gesellschaftlicher Bedeutung. Überspitzt formuliert könnte man sagen, dass die Kirchen zu Opfern ihres eigenen Erfolges wurden.

Ich denke, wir Käser müssen aufpassen, dass es uns nicht genauso ergeht, und dass wir nicht links überholt werden. Ich war vor einigen Wochen bei der Kalt AG in Lütisburg und habe mir die neue Kassettenpresse angeschaut. Ich war beeindruckt vom Know-How, das in dieser Presse steckt. Es arbeiten Schweizer Käser und Ingenieure mit Schweizer Fachwissen zusammen und stellen ein hervorragendes Produkt her. Diese Maschinen mit Käserwissen aus der Schweiz werden auf der ganzen Welt verkauft, auch an Käsehersteller, die wir zum Teil wieder auf den gleichen Märkten antreffen. Und lassen wir uns nicht täuschen; auch ausländische Käser können hervorragende Produkte herstellen. Es ist nicht einfach so, dass es gottgewollt ist, dass wir die Besten sind. Wir müssen ständig Höchstleistungen erbringen, damit wir vorne an der Spitze bleiben. Nur so können wir unsere höheren Produktionskosten auf unsere Produkte abwälzen.

Als einen Meilenstein erachte ich die Unterzeichnung des Vertrages mit der Agroscope und dem Bundesamt für Landwirtschaft über die Produktion der Kulturen. Am 29. November 2018 konnten wir im Beisein von Bundesrat Johann Schneider-Amann diesen Vertrag unterzeichnen. Inzwischen wurde die Liebefeld Kulturen AG gegründet und bereitet die Übernahme der Kulturenproduktion vor. Ich bin überzeugt, dass die eigenen Kulturen ein einzigartiges Differenzierungsmerkmal gegenüber ausländischen Käseherstellern sind.

Auch die Entwicklung bei der Milchproduktion geht in die gleiche Richtung. Wir haben in der Schweiz unbestritten einen hohen Standard in der Milchproduktion insbesondere bei der analytischen Qualität. Aber auch hier müssen wir aufpassen, dass wir nicht schlafen und uns auf den Lorbeeren ausruhen. Der gestern beschlossene «grüne Teppich» der BO Milch ist eine Antwort darauf, den wir von FROMARTE aus begrüssen. Wieviel Wert dieser Standard ist, wird sich zeigen. Vielleicht müssen wir Käser uns, aber auch die Milchproduzenten sich daran gewöhnen, gewisse Leistungen zu erbringen, die kurzfristig keinen finanziellen Mehrerlös bringen. Der Benefit ist einfach, dass ich auf dem Markt bleibe und nicht verdrängt werde. Das bedeutet, dass es aus Sicht einer längerfristigen Perspektive betrachtet werden muss. Wenn wir einen guten Job machen, wird sich das früher oder später im Portemonnaie positiv auswirken.

Ich gebe aber zu, dass ich manchmal auch an unseren Zusatzleistungen, die wir für unsere Kunden erbringen, zweifle. Wenn ich für jede Käsesorte eine mehrseitige Spezifikation ausfüllen muss, bei der alles Mögliche und Unmögliche gefragt wird – zum Beispiel der Vitamin C Gehalt meiner Käse - hinterfrage ich den Nutzen solcher Dokumente und vor allem den Nutzen für den Käsegeniesser. Zusätzlich erschwerend wird es, wenn jeder Kunde mit anderen Formularen oder Systemen kommt. Dann kannst du wieder von vorne anfangen.

Ich bin froh, dass wir mit dem QM FROMARTE ein hervorragendes Werkzeug haben, um mit solchen Entwicklungen mithalten zu können. Vielleicht kann FROMARTE in Zukunft eine aktivere Rolle bei der

Entwicklung und Verwaltung solcher Dokumente spielen und auch unseren Kunden einen Mehrwert bieten. Ich denke da beispielsweise an ein zentrales Spezifikationen-Register unserer Produkte, auf das unsere Kunden selbstständig zugreifen können. Deshalb hat FROMARTE sich entschlossen, den Bereich der Dienstleistungen zu verstärken und hat auf den 1. Mai 2019 mit Jean-Pierre Zenhäusern einen zusätzlichen Mitarbeiter angestellt. Insbesondere freue ich mich, dass wir diesen Monat die digitale Version des QM FROMARTE in zehn «Test-Käsereien» ausprobieren und so auf die Praxistauglichkeit überprüfen können. Die definitive Einführung des digitalen QM FROMARTE sollte dann im Herbst erfolgen, womit das tägliche Leben in der Käserei vereinfacht wird. Ich danke in diesem Zusammenhang dem Bundesamt für Landwirtschaft für die grosszügige Unterstützung aus dem QuNaV-Fonds.

Am 3. März 2019 endete die Vernehmlassung zur AP 2022+. Gemäss den Berichten der Medien herrscht eine allgemeine Unzufriedenheit über den Vorschlag des Bundes. Er sei mutlos und bewahre «plus ou moins» den Status quo. Interessant finde ich in diesem Zusammenhang die Position des Schweizer Bauernverbandes, der den Status quo will. Vor vier Jahren haben sie als Reaktion auf die AP 14-17 sogar noch eine Initiative lanciert. Inzwischen haben sich die Bauern offenbar mit der AP 14-17 arrangiert. FROMARTE unterstützt die Position der BO Milch, die eine bessere Abgeltung der arbeitsintensiven Milchproduktion verlangt. Über die Details unserer Vernehmlassungsantworten wird Sie Jacques Gygax ausführlich unter Traktandum 3 informieren.

Kurz nach der letzten DV erhielt ich Ende November die Kündigung des Geschäftsführers des SMV, Daniel Wieland. Wir haben die Stelle sofort ausgeschrieben und haben mit Frau Karin Imboden eine kompetente Nachfolgerin gefunden. Frau Imboden arbeitet seit dem 1. März 2019 beim SMV. An dieser Stelle danke ich Daniel Wieland für seinen grossen Einsatz in den letzten sechs Jahren für die Aus- und Weiterbildung der Milchtechnologen. An der DV vom 13. November 2015 beschlossen sie den Kredit für die Imagekampagne Milchtechnologen 2016-2019. Damit wir diese auch 2020 weiterführen können, benötigen wir unter Traktandum 6 die Zustimmung von Ihnen. Selbstverständlich werden unsere Massnahmen immer wieder auf ihre Wirkung überprüft und wenn nötig angepasst. An dieser Stelle weise ich auch daraufhin, dass am 16. November 2019 die ersten Schweizermeisterschaften der Milchtechnologen in Flawil durchgeführt werden. Dazu sind sie alle ganz herzlich eingeladen.

Ich danke dem alten Geschäftsführer Daniel Wieland und seinen beiden Mitarbeiterinnen Franziska Eigenmann und Ruth von Weissenfluh für die geleistete Arbeit und wünsche der neuen Geschäftsführerin Karin Imboden viel Erfolg und Befriedigung in ihrer Tätigkeit.

Seit vier Jahren hatten wir keine Mutationen mehr auf der Geschäftsstelle in Bern. Das freut mich sehr, und ich danke allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Geschäftsstelle für ihre Treue und ihren grossen Einsatz im Interesse unserer Mitglieder. Einen speziellen Dank geht auch an unseren Direktor Jacques Gygax, welcher mir mit seinen fundierten Kenntnissen und der hervorragenden Vernetzung enorm hilft. Das erleichtert die Zusammenarbeit enorm. Jacques, für deine unermüdliche Arbeit im Dienste der Käser: Herzlichen Dank.



Hans Aschwanden
Präsident FROMARTE