

Selbst verarbeiten und vermarkten

Peter und Trudi Heinrich aus Filisul GR setzen auf Regionalität und Direktvermarktung. Sie beliefern zehn Hotels in ihrer Region mit ihren Milchprodukten.

Ihren IP-Betrieb mit 17 ha LN und einem Kontingent von 44 000 kg Milch haben Heinrichs vor fast fünf Jahren neu gestaltet. Sie begannen, ihre Milch selbst zu verarbeiten und an Hotels in der Region zu vermarkten. Heute beliefern sie zehn Hotels, vor allem in der Region Lenzerheide, mit Nature- und Fruchtjoghurt, Ziger, Quark, Rahm, Butter und verschiedenen Käsesorten aus Kuh- und Ziegenmilch. Seit einem Jahr führen sie auch einen Hofladen.

Für die Hofverarbeitung haben Heinrichs in den letzten vier Jahren gut 130 000 Fr. und viel Eigenleistung investiert. In der Preisbildung sind Heinrichs frei, doch der Markt diktiert, was sie verlangen können. Konkurrenten sind die Milchverbände, die

Grossisten und Cash & Carry-Märkte. Regionale Vermarktung ist für Heinrichs eine persönliche Vermarktung, die nur funktioniert, wenn man hinter seinen Produkten steht und sie selbst anpreist.

Flexibilität wird von Peter und Trudi Heinrich jeden Tag gefordert. Sie wissen am Abend oft noch nicht, zu was sie die morgige Milch verarbeiten werden. Die Nebenprodukte der Milchverarbeitung, Schotte und Magermilch, werden den Schweinen und den Fressern vertränkt. Das Fleisch wird an Privatkunden vermarktet.

Die Vermarktung hat Heinrichs viele Kontakte gebracht, woraus wieder neue Aktivitäten im Tourismusbereich entstanden sind. Exklusiv ist die mobile Schaukäserei. Im Rahmen von Puure-Zmorge, Erlebniswochen oder Managementseminaren in Hotels demonstriert Peter Heinrich, wie man in einem Kupferkessl Käse herstellt.



Trudi und Peter Heinrich mit selbsthergestelltem Käse vor ihrem neuen Käsekeller. In der Hofkäserei produzieren sie Joghurt, Ziger, Quark, Butter und mehrere Käsesorten.

Sechs Milchbauern in einem Stall

In Carrouge VD haben sechs Bauern ihre Milchproduktion zusammengelegt, ohne ihre Unabhängigkeit aufzugeben. In ihrem neuen Gemeinschaftsstall melken sie seit Ende 1996 im 16plätzigen Melkkarussell

mit 85 Kühen ein Kontingent von 480 000 kg. Damit erzielen sie eine grosse Arbeitszeitsparung und können kostengünstig Milch produzieren.

Der neue Stall ist 70 m lang, hat 98 Fressplätze an einer Achse, bietet Platz für 107 GVE und erfüllt die Anforderungen für KF und BTS. Um 80 Kühe zu melken, benötigt ein Mann allein gut 1 Stunde.

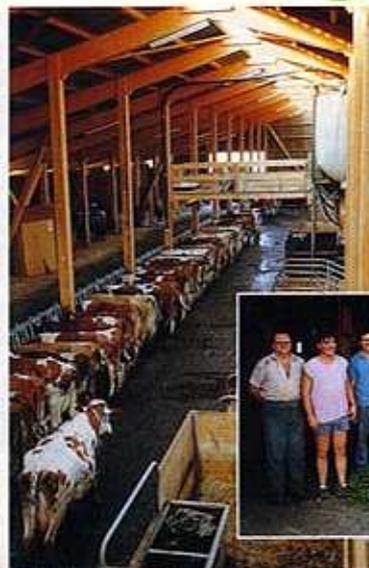
Für ihre Gemeinschaft haben die sechs Bauern eine einfache Gesellschaft gegründet; jeder ist zu einem Sechstel am Stall beteiligt und hat seinen Anteil selber finanziert. Die Investitionen für das Gebäude inklusive Güllekanal, Maschinen und

Computeranlage beliefen sich pro GVE auf knapp 10 500 Fr.

Abgesehen vom Stall sind die sechs Bauern aber unabhängig. Jeder bleibt Besitzer seiner Kühe und entscheidet selber über den Zu- und Verkauf von Tieren, die Wahl des Stieres, die Behandlung bei Krankheiten und die Verwendung seiner Kälber.

Diese Unabhängigkeit muss aber organisiert werden. Nach Kontingentsgrösse verteilt werden Rauhfutterproduktion und Arbeitsaufwand, nach effektiven Grössen das Milchgeld und das Kraftfutter. Das ist dank Computertechnik problemlos möglich. Jeder Bauer erhält eine monatliche, individuelle Milchabrechnung.

Für das Funktionieren dieses Projekts entscheidend ist der Gemeinschaftsgeist, der in Carrouge herrscht. Die grossen Vorteile der Gemeinschaft sind viel wichtiger als allfällige kleine Differenzen. Die gewonnene Arbeitszeit kann in neue Aktivitäten investiert werden.



Die sechs Milchbauern aus Carrouge: (v. l. n. r.) Serge Stucki, Pascal Desmeules, Jean-Luc Gindroz, Michel Gloor, Jacques Goël, Marc-André Bory. An der 70-m-Futterachse sind 98 Fressplätze.