

SAB in Rumänien

Erkenntnisse aus einem Milchverarbeitungsprojekt

Seit knapp drei Jahren koordiniert die SAB in Rumänien ein von der DEZA (Direktion für Entwicklung und Zusammenarbeit) im Rahmen des Beitrages zur EU-Osterweiterung finanziertes Projekt. Dabei geht es darum auf sechs rumänischen Schafalpen die Weidegrundlagen, die Infrastruktur sowie das Marketing der Produkte zu verbessern. Das Projekt wird Ende 2016 abgeschlossen, was konnte bis jetzt erreicht werden?

Peter Niederer, SAB, 3001 Bern

Verbesserung der Futtergrundlage

Während der sozialistischen Planwirtschaft fand auf den rumänischen Alpen eher eine Übernutzung statt. Seit den neunziger Jahren ist das Gegenteil der Fall, die Alpen werden weniger bestossen und Horstgräser (*Nardus stricta*) und Primärwald machen sich breit. Im Rahmen des Projektes wurden 647 ha Alpweiden verbessert indem Büsche und Steine entfernt und ertragreiche Gräser angesät wurden. Zudem wurden die Schafhalter mit mobilen Elektrozäunen ausgestattet, zusammen mit einem neuen Weideplan wird dadurch die Weiderotation und somit die Nutzung optimiert.

Holzfeuer und Solarpanels

Alle sechs Kleinkäsereien haben spätestens im Alpsommer 2016 ihren Betrieb aufgenommen. Die Gebäude werden ohne viel Technologie den Anforderungen einer zeitgemässen Milchverarbeitung gerecht. Gekäst wird immer noch auf offenem Feuer, aber die Verarbeitungsräume sind gekachelt, gut ausgeleuchtet und mit ausreichend Wasser für Reinigung und Kühlung versorgt, Solarpanels sorgen für Strom. Die Herstellungsbedingungen entsprechen nun den EU Richtlinien. Auch Schlafzimmer und eine Duschegelegenheit wurden eingebaut. Auf einigen Alpen gibt es nun die Möglichkeit Tou-

risten zu beherbergen und so etwas dazu zu verdienen. Das Projektgebiet in den nordöstlichen Karpaten ist ein beliebtes Wandergebiet, besonders in der Umgebung des Calimani Nationalparkes. Betreiber der Kleinkäsereien sind sechs Genossenschaften von Schafhaltern mit jeweils rund 700 Tieren. Sie wurden von Anfang an in das Projekt eingebunden und haben bis zu 40% der Kosten der Käsereien in Eigenleistungen und Baumaterial eingebracht. Dadurch konnten Projektgelder gespart aber auch das langfristige Engagement der Schafhalter über die Projektdauer hinweg gesichert werden.

Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht

Die grösste Herausforderung des Projektes war es, einen Mentalitätswandel von der alten Produktionsweise zu einer angepasst modernisierten Milchverarbeitung einzuleiten. Es ist nicht das Ziel des Projektes, Traditionen über den Haufen zu werfen aber trotzdem müssen Neuerungen eingeführt werden, um die Milchhygiene zu verbessern und eine gleichbleibende Qualität der Endprodukte zu garantieren. Deshalb muss vor allem in die Hygiene investiert werden und anhand von standardisierten Rezepten die Verarbeitung überwacht werden. Zu diesem Zweck wurden 145 Schäfer und Käser in mehrtägigen Ausbildungsmodulen in Käseproduktion, Züchtung und Administration unter-



Traditionelle Butterherstellung vor neuem Alpegebäude (P. Niederer)

richtet. So schön die Holzinstrumente und Holzwannen sein mögen, sie müssen durch Inox-Stahl Geschirr ersetzt werden, ansonsten können die angestrebten mikrobiologischen Werte nicht erreicht und die Produkte weiterhin nur in einem beschränkten Umkreis verkauft werden. Momentan wird allerdings noch zu wenig produziert, um den Verkauf überregional oder gar national auszuweiten, der lokale und regionale Markt nimmt alle Produkte ab. Leider konnte erst verspätet, d.h. im Verlaufe des Alpsommers 2015 die Produktion in den neuen Käseereien aufgenommen werden. Erst nach Abschluss der Alpsaison 2016 wird man definitiv wissen, wie stark die Produktion, der Verkauf und schlussendlich die Einkommenssituation dank dem Projekt verbessert werden konnte. Ersten Schätzungen zufolge konnte der Verkauf bis jetzt um 10% erhöht werden. Zusätzlich zur ursprünglichen Direktvermarktung wird der Caș (junger Halbhartkäse), Urda (Ricotta) und Butter nun auch auf Märkten, in einigen Läden und B&Bs angeboten. Die Grundlagen für eine verbesserte Alpwirtschaft wurden mit dem Projekt geschaffen, die Nachfrage nach den Produkten besteht, langsam beginnen nun die Schafhalter zu investieren und ihre Herden zu vergrößern. Sobald das Produktionsvolumen grösser wird werden sich die Investitionen und Neuerungen rentabilisieren.

Das eingangs erwähnte Sprichwort gilt auch für die Schafe auf den Alpweiden. Zur Produktivitätssteigerung wurde anfangs Sommer 2016 ein mobiler Melkstand auf die Alp von Tulghes gefahren. Den Schafen war es aber der Technologie zu viel und die Melkversuche mussten abgebrochen werden. Mitten in der Laktationszeit darf man die Tiere nicht mit etwas Neuem stressen, sonst geht die Milchproduktion zurück. Nun werden die Milchschafe im Herbst, ausserhalb der Laktationszeit, an das mechanisierte Melken gewöhnt. Auch bei den Schafen braucht es offenbar einen Mentalitätswandel.

Weitere Informationen
www.carpatsheep.ro



Käselager mit Alpgehilfin (P. Niederer)

RÉSUMÉ

Le SAB aide les alpagistes roumains à valoriser leurs produits

Depuis près de trois ans, le SAB coordonne un projet fédéral de la Direction du développement et de la coopération (DDC) en Roumanie. Il s'agit de mieux exploiter quelque 650 hectares situés en zone d'estivage et de valoriser le lait de mouton. En effet, les alpages avaient été largement négligés durant les années 1990. Dans ce cadre, les surfaces agricoles ont été nettoyées, les locaux destinés à la transformation du lait ont été assainis et les bergers disposent actuellement de matériel approprié (notamment des clôtures électriques). Certains alpages sont même équipés pour accueillir des touristes. Grâce à l'amélioration de l'hygiène, la qualité de la production fromagère correspond aux standards actuels. Quelque 145 bergers et fromagers ont d'ailleurs été formés à cet effet. Actuellement, les fromages frais et le beurre sont avant tout écoulés sur les marchés locaux et régionaux. A l'avenir, il est prévu d'augmenter la production de lait, afin de mieux rentabiliser les investissements consentis.

Informations complémentaires:
www.carpatsheep.ro

RIASSUNTO

Il SAB aiuta gli alpigiani romandi a valorizzare i propri prodotti

Da tre anni, il SAB coordina un progetto federale della Direzione dello sviluppo e della cooperazione (DSC) in Romania. Si tratta di sfruttare meglio circa 650 ettari situati in zona di estivazione e di valorizzare il latte delle pecore. In effetti, gli alpeggi erano stati fortemente trascurati durante gli anni attorno al 1990. In questo contesto, le superfici agricole sono state pulite, i locali destinati alla trasformazione del latte sono stati risanati e i pastori hanno attualmente a loro disposizione del materiale appropriato (in particolare delle recinzioni elettriche). Alcuni alpeggi sono stati persino equipaggiati per accogliere dei turisti. Grazie al miglioramento dell'igiene, la qualità della produzione casearia corrisponde agli standard attuali. A questo scopo sono stati formati circa 145 pastori e casari. Attualmente, i formaggi freschi e il burro sono prima di tutto commercializzati nei mercati locali e regionali. In futuro, si prevede di aumentare la produzione di latte, per rendere maggiormente redditizi gli investimenti realizzati.

Informazioni complementari:
www.carpatsheep.ro