

Spitex
Stadt und Land
...alles aus
einer Hand!

Unsere Filiale in Ihrer Region
Telefon 031 950 40 50
www.homecare.ch

Berner Landbote

Mittwoch, 17. Mai 2017 – Nr. 10

Regionalzeitung von Thun bis Bern

Berner Landbote • Grubenstrasse 1 • Postfach 32 • 3123 Belp • Telefon 031 72060 10 • redaktion@bernerlandbote.ch • POST CH AG

Linsen für U25
alles inklusive
ab 44 Fr./Mt
www.yolens.ch

Bon 50% OPTILENS
im 1. Monat beim Kauf eines 6-Mt-Abos. Für Neukunden. Nicht kumulierbar. Gültig bis 31.07.17. Optilens, Bälliz 67, Thun, Tel. 033 222 54 22

Auf und ab der «Milchwelle»

JUBILÄUM • 1892 haben sich die Gründer der «Berner Alpen Milchgesellschaft» für den Standort Stalden entschieden. Über 125 Jahre hat die Fabrik nicht nur die eigene Geschichte geschrieben, sondern jene der Gemeinde Konolfingen mitgeprägt.

Heute produziert «Nestlé Suisse SA» im Werk Konolfingen vornehmlich Säuglingsnahrung, klinische Ernährungslösungen, Milchdesserts wie die bekannte Stalden-Crème und probiotische Nahrungssubstanzen für Nestlé-Fabriken weltweit. Das neben der Fabrik angesiedelte Forschungszentrum ist auf dem Gebiet der Forschung und Entwicklung von Produkten, Produktionsprozessen, Verpackungen und Engineering für Milchprodukte, Säuglingsnahrung und klinischen Ernährungslösungen tätig – als weltweit einziges in diesem Nestlé-Segment. In Konolfingen hergestellte Produkte werden in 90 Länder exportiert, wobei die Marke Schweiz ein zentrales Verkaufsargument ist, heisst es bei «Nestlé Suisse SA».

Dies war vor 125 Jahren für die Gründer der «Berner Alpen Milchgesellschaft» nicht anders. Im städtischen Bürgertum entwickelte sich ein neues Ernährungsbewusstsein, Milch galt als besonders gesund. Die industrielle Verarbeitung und Konservierung liess im Milchland Emmental nicht mehr lange auf sich warten. Die haltbar gemachte Kondensmilch der «Bärenmarke» aus Konolfingen wurde zum Exportschlager. Der Geschichte von der einstigen «Milchsiedi» zum Fabrikations- und Forschungsstandort des Weltkonzerns Nestlé ist eine Sonderausstellung im Dorfmuseum gewidmet. **sl** Seiten 2,3



Werner Weber, Co-Leiter des Dorfmuseums «alter Bären»: «Die Stalden-Crème ist allen bekannt. Dass in Konolfingen Früchte und Gemüse in Büchsen konserviert wurden, wissen jedoch nur die wenigsten.» Jürg Amsler

INSERAT

SPAR- UND LEIHKASSE FRUTIGEN AG

0.41% Stand Mai 2017

Sparkonto plus 12.
Das mit der meisten Wolle.

Dorfstrasse 15 | 3714 Frutigen | www.sflfrutigen.ch

MIS-MAGAZIN

SCHWEIZER KÜNSTLER
LEBENDIGE WERKE
ab HEUTE erhältlich!

Randvoll mit Geschichten über **KÜNSTLER**, Design für Zuhause, extravaganter **SOMMERMODE** und **FOOD** auf Rädern – alles aus Ihrer Region.

Lifestyle & Tipps für Bern, Thun und die Region
www.mis-magazin.ch

Sprung über den «Röschtigraben»

BELP • Nichts weniger als der innere Zusammenhalt des Landes ist das Ziel des Sprachgesetzes aus dem Jahr 2010. Der bilingue Kanton Bern lancierte deshalb 2015 das Pilotprojekt «Immersion – Sprachbad» und ermunterte hundert Schülerinnen und Schüler zu einem Kurzaufenthalt bei einer Gastfamilie in der Romandie. In diesem Jahr wagen über 400 Jugendliche den Sprung über den «Röschtigraben», darunter auch Schülerinnen und Schüler aus Oberdiessbach und Thun.

Kürzlich brachen auch Schülerinnen und Schüler aus Belp ins freiburgische

Gibloux auf – und umgekehrt. Ennet der Sprachgrenze falle es einem leichter, den inneren Schweinehund zu überwinden, meint Lehrer Enrique Gerber. Erst im kalten Wasser bringe man sich einer seiner Schützlinge die Spontaneität, den Mut und die «Frechheit» auf, dem eigenen Französisch-Wortschatz zu vertrauen – und einfach zu reden. Den Zeiten, als die Schülerinnen und Schüler mit dem «Bonne Chance» noch endlos «Wörtli» büffeln mussten, weint er keine Träne nach. Und auch die Jugendlichen scheinen den Tauchgang im Welschland nicht zu bereuen. **sem** Seite 9

Schwung über den Berggipfeln

BEGEGNUNG • Am 3. Juni treffen sich Spitzensportler aus dem In- und Ausland im Ganterschgebiet. Der Anlass, der die Massen anzieht, heisst Hike and Fly, also Wandern und Fliegen. Geflogen wird weder mit Flügeln noch mit Motoren, sondern mit Gleitschirmen. Mit von der Partie ist auch Roland Zwahlen aus Tägertschi. Er ist eher ein Neuling in der Szene – erst vor zweieinhalb Jahren machte der Landschaftsgärtnermeister das Flugbrevet. Kein Neuling ist Zwahlen hingegen im Feld des Ausdauersports. National und international sammelte er bis vor Kurzem im Biathlon eine

Auszeichnung nach der anderen. Daneben zählt er Klettern, Laufen und Biken zu seinen Leidenschaften. Für den Boden-Luft-Orientierungslauf im Ganterschgebiet ist er damit bestens gerüstet. Mit seinem Hang für luftige Höhen ist Zwahlen in der Region übrigens nicht alleine. Seit fast drei Jahrzehnten exportiert nämlich die Thuner Firma «Advance» Gleitschirme in die ganze Welt. Dreimal haben bereits Piloten mit diesen Schirmen den Höhepunkt im Gleitschirm-Kalender für sich entschieden: Die X-Alps, ein Rennen von Salzburg nach Monaco. **sem** Seite 26

INSERATE

Zaunteam
Starke Zäune, Starkes Team.

Zäune, Tore, Geländer

Zaunteam Spahni AG, 3177 Laupen
Zaunteam Spahni AG, 3252 Worben
Zaunteam Spahni Süd GmbH, 3629 Kiesen

Gratis-Tel. 0800 84 86 88
www.zaunteam.ch

www.bka.ch

BKA
BERNER KULTURAGENDA

Jeden Mittwoch im Anzeiger Region Bern

SPAHNI METZGEREI AG

Aktion
bis 27.05.2017

Feuerteufel
CHF 2.20/Stk

Frisch, Schweiz | 5x~150g | exkl. MWST

metzgerei-spahni.ch
In Heimberg, Ostermundigen & Zollikofen

Mehr Sicherheit im Alter.

handlicher Rollator jetzt mit 7 Jahren **VOLLGARANTIE**

RS Hilfsmittel

Bernstrasse 292 • 3627 Heimberg
*033 438 33 33 • www.rs-hilfsmittel.ch
Mo-Fr: 09:00-12:00 & 13:30-18:30 Sa: geschlossen

50 SCHLOSS KONZERTE THUN

9. JUNI - 1. JULI 2017

Evelyn Glennie & Bridge Chamber Orchestra, Harriet Krijgh, Pavel Haas Quartet, Thomas Demenga & Camerata Zürich, Yilian Cañizares & Band, Kaleidoscope String Quartet, I Salonisti, Absolut Trio

www.schlosskonzerte-thun.ch

INHALT

1–3		TITELSTORY
2	Nestlé Suisse SA hat in den letzten Jahren viel in den Standort Konolfingen investiert.	
3	Die Berneralpen Milchgesellschaft hat früh auf die Werbung mit dem Bären gesetzt.	
5–15		POLITIK UND GESELLSCHAFT
5	Das knallrote Badehaus der Architektur-Dynastie Wipf stand einst für den Aufbruch in die Moderne.	
7	Das Wort hat: Autorin Tabea Steiner über die Parallelen zwischen Toggenburg und Emmental.	
9	Schülerinnen und Schüler aus Belp gehen auf Tuchfühlung mit der Romandie.	
11	Die Post und die Inselgruppe erwägen Drohnen für Lieferungen unter den Spitälern einzusetzen.	
13	Die BKW verzichten auf einen Ausbau der Starkstromleitung Wattenwil-Mühleberg.	
15	Ein Gutachten bestätigt: Die Umsetzung der Lehrplan-Initiative ist schwierig, aber machbar.	
17		VEREINS- UND GESCHÄFTSNEWS
17	Die Bauarbeiten für das Parking im Schlossberg Thun sind auf Kurs.	
18–19		LESERSERVICE
18	Schwedenrätsel- und Sudoku-Gewinnspiel	
19	Horoskop und Impressum	
21–25		VERANSTALTUNGEN
21	Das Belpfest ist Vorbote eines reichhaltigen Programms von Volksfesten in der Region.	
23	Die körnige Aktfotografie von René Groebli ist ein Höhepunkt der diesjährigen «Photo Münsingen»	
24	Was isch los	
25	Kinoprogramm	
26		BEGEGNUNGEN
26	Mit dem Gleitschirm erkundet Roland Zwahlen die Welt aus der Vogelperspektive.	



Mit Blick auf die Berner Alpen: Das grösste Werk von Nestlé Suisse steht in Konolfingen.

sl

Zukunft des Standortes ist sichergestellt

NESTLÉ • Der weltgrösste Nahrungsmittelkonzern hat gegen 600 Millionen Franken in die Fabrik Konolfingen investiert – ein klares Bekenntnis.

Nestlé Suisse hat sich im Umweltbereich ambitionierte Ziele gesetzt. Bis Ende 2020 sollen die CO₂-Emissionen in den Arbeitsprozessen in der Schweiz gegenüber 2010 bis um 50 Prozent reduziert werden. Das ist weit mehr als das vom Bundesrat festgelegte Ziel der künftigen Klimapolitik. Weiter will das Unternehmen seine Produktionsstandorte wo möglich mit erneuerbaren Energien betreiben. Und es sieht gut aus. Die hochgesteckten Visionen bleiben keine leeren Versprechungen.

Im letzten Herbst hat Nestlé die Bewilligung für den Bau einer Biogasanlage in der Fabrik Konolfingen erhalten. Es handle sich um eine Pionieranlage mit zukunftsweisender Bauweise, teile das Unternehmen mit. Dank neuartiger Prozessführung erreiche sie einen um 20 Prozent höheren Energieertrag als herkömmliche Biogasanlagen. Durch die Nutzung des Biogases vor Ort steige der Wirkungsgrad noch einmal. «Wir erwarten einen reduzierten CO₂-Ausstoss von 400 Tonnen pro Jahr, was dem Durchschnittsausstoss von 180 Autos entspricht», sagt Guido Sutter, Chefingenieur von Nestlé Suisse.

Das Biogas wird aus einer Nährlösung produziert, die bei der probiotischen Bakterienproduktion für Babynahrung entsteht und die das Werk heute als Abfall abführen muss. Durch

die Vergasung in der Fabrik entfallen die Transporte, was die CO₂-Emissionen ein erstes Mal senkt. Das produzierte Biogas wird in Wärme umgewandelt, in der Fabrik als Prozesswärme verwendet und ersetzt fossiles Erdgas, was die CO₂-Emissionen weiter senkt. Nestlé rechnet mit einer Energiemenge von zwei Millionen Kilowattstunden pro Jahr, was etwa dem Heizbedarf von 200 Haushalten entspricht. «Damit machen wir

einen weiteren Schritt in Richtung unserer Vision einer Reduktion der CO₂-Emissionen um 50 Prozent», so Sutter weiter.

Im November 2015 hat Nestlé in der Fabrik Konolfingen eine hochmoderne Fertigungsstrasse für Säuglingsnahrung in Betrieb genommen. Dank dieser Erweiterung, einer Investition von 82 Millionen Schweizer Franken, habe das Werk Konolfingen seine Position als weltweites Kompetenzzentrum der Nestlé-Gruppe in den Bereichen Kindermilchen, Getreidebeikost, Probiotika und spezialisierte Nahrung für Säuglinge und Kinder stärken können, hiess es anlässlich der Einweihungszeremonie. Diese signalisiert eine der letzten Etappen der Kapazitätserweiterungen des Werks. In den letzten zwölf Jahren wurden Investitionen von beinahe 600 Millionen Franken getätigt und 200 neue Stellen geschaffen.

Ein klares Bekenntnis des weltgrössten Nahrungsmittelkonzerns zum Standort Konolfingen. «Wir werden auch in Zukunft beständig daran arbeiten, die Effektivität und Wettbewerbsfähigkeit dieses Standorts sicherzustellen und Investitionen zur Anpassung an die sich stetig wandelnden Marktanforderungen tätigen», sagt Marianna Fellmann, Mediensprecherin von Nestlé Suisse auf Anfrage. **Jürg Amsler**

Über 260 000 Liter Milch pro Tag

In der Schweiz steht die grösste Fabrik von Nestlé in Konolfingen. Knapp 1000 Mitarbeitende, gut zwei Drittel in der Produktion und ein Drittel im Forschungszentrum, finden in ihr Arbeit. Schweizweit werden vom Nahrungsmittelkonzern mit Sitz in Vevey an zwölf Produktionsstätten sowie neun Forschungs- und Entwicklungszentren in dreizehn Kantonen über 11 000 Personen beschäftigt. In Konolfingen werden pro Jahr rund 100 Millionen Liter Milch verarbeitet, über 260 000 Liter pro Tag. Geliefert wird diese von 550 Bauernfamilien, fast ausschliesslich aus der näheren Umgebung und der Region Emmental. **sl**



Als einer der «Ehrenamtlichen» im Dorfmuseum Konolfingen weiss Walter Hofer viel über seine Tätigkeiten in der Nestlé Fabrik zu berichten. **sl**

Indirekt profitieren

STANDORTGEMEINDE • «Von Privilegien, insbesondere in steuerlichen Fragen, profitiert die Fabrik Konolfingen heute nicht», sagt Gemeindepräsident Daniel Hodel (SVP) auf Anfrage. Wichtig sei zu wissen, dass Nestlé ihren Hauptsitz in Vevey habe und Konolfingen nicht von den vollen Abgaben profitieren könne. «Nestlé genießt sicherlich im Sinne von Dienstleistungen der Gemeinde gewisse Privilegien. Beispielsweise werden geplante Baugesuche möglichst unkompliziert und rasch bearbeitet. Dies natürlich immer im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben», so Hodel weiter. Die Gemeinde könne jedoch sehr stark von der Präsenz des Unternehmens profitieren, insbesondere, weil in den letzten Jahren stark investiert worden sei. Nutzniesser seien unter anderem lokale Gewerbebetriebe, die Arbeiten verrichten oder Produkte verkaufen konnten. Zudem würden wegen der attraktiven Beschäftigungsmöglichkeiten gut ausgebildete Arbeitskräfte nach Konolfingen und in die Region ziehen. «Ihre Familien ziehen früher oder später nach, was wiederum das Dorf belebt und zu höheren finanziellen Einnahmen für die Gemeinde führen kann», sagt Hodel. **sl**

«Für mich war es eine gute Zeit»

DER EHEMALIGE • Walter Hofer hat die Nestlé Fabrik Konolfingen nicht nur von aussen, sondern während 37 Jahren auch von innen gesehen. Von 1972 bis zu seiner Pensionierung vor acht Jahren hat der gelernte Käser in verschiedenen Funktionen für Nestlé gearbeitet. Er bereue nicht, dass er sich damals als 25-Jähriger für diesen Arbeitgeber entschieden habe. Klar sei heute das Käserhandwerk mit jenem aus seiner Lehrzeit nicht mehr zu vergleichen. «Die Technologie hat in den Käsereien Einzug gehalten und der Lebensmittelhygiene wird grosse Beach-

tung beigemessen.» Hofer hat diese Entwicklung ebenfalls bei seinen verschiedensten Tätigkeiten in der industriellen Milchverarbeitung hautnah miterlebt. «Die Abwechslung, über die Jahre hinweg bei den einzelnen Produktionsprozessen mitarbeiten zu können, habe ich immer als sehr spannend erachtet. Es hat mir darum wenig Mühe bereitet, mit den fortschreitenden technischen Neuerungen Schritt zu halten», zieht er eine durchwegs positive Bilanz seiner Berufslaufbahn. «Für mich war es eine gute Zeit», so der ehemalige Mitarbeiter. **sl**

INSERAT

www.teko.ch
Basel - Bern - Luzern - Olten - Zürich

meine Weiterbildung

Von der Kondensmilch zur Babynahrung

KONOLFINGEN • Seit 125 Jahren hat die Fabrik gleich beim Bahnhof – die ehemalige «Milchsiedi» – die Geschichte des Dorfes mitgeprägt. Das Dorfmuseum widmet diesem Jubiläum eine facettenreiche Sonderausstellung.

Der «alte Bären» liegt erhöht über dem Dorf Konolfingen, links der Strasse in Richtung Grosshöchstetten. Sie führt vom Dorfzentrum am Bahnhof vorbei stets aufwärts. Wer zu Fuss unterwegs ist, wird bei schönem Wetter allein schon mit dem Blick Richtung Süden für den mühsamen Aufstieg entschädigt. Stolz zeigt sich das Alpenpanorama. Die verschneiten Berggipfel leuchten weiss wie Milch. Ob sich die Gründer der «Berner Alpen Milchgesellschaft» vor 125 Jahren von dieser Postkartenweitsicht inspirieren liessen, ist nicht belegt. Anderes schon.

Wer sich heute nicht nur von diesem Ausblick beeindrucken lassen, sondern mehr über Konolfingen, dessen Bewohnerinnen und Bewohner und die Geschichte des Dorfes erfahren will, stattet dem Innern des historischen Gasthauses aus dem 17. Jahrhundert einen Besuch ab. Zwölf Räume im «alten Bären» sind heute als Dorfmuseum eingerichtet und lassen einen so einiges erfahren. Die Sammlung der fixen Ausstellung ist beachtlich – und sehenswert. Dem Verein Dorfmuseum ist es zu verdanken, dass Historisches nicht vergessen geht und Heimatkunde anschaulich gemacht wird. Doch nicht nur dies. Die Museumsverantwortlichen sind bestrebt, jeweils in einer befristeten Sonderausstellung Ereignisse ins Zentrum zu rücken, die weit über die Gemeindegrenzen hinaus von sich reden machen. Vom 20. bis 28. Mai wird es das 125-Jahr-Jubiläum jener Fabrik sein, die für die Entwicklung der Gemeinde so prägend war: der ehemaligen «Berner Alpen Milchgesellschaft» und heutigen «Nestlé SA» in Konolfingen.

Fundus nicht verstauben lassen

So erfahren Interessierte neben vielen anderen, dass dank des Forschergeistes und der Entwicklung neuer Produkte das Milchverarbeitungsunternehmen schwierige Zeiten überstehen konnte und sich nicht zuletzt dank der Gründung verschiedener Tochterfirmen auf



Mit Objekten aus dem grossen Fundus des Dorf museums und aus dem Firmenarchiv von Nestlé werden in einer Sonderausstellung im Dachstock des «alten Bären» 125 Jahre Fabrik Konolfingen dokumentiert. Jürg Amsler

dem Weltmarkt erfolgreich behaupten konnte. So ist die «Bärenmarke» und ihre Milch in der Konservendose zum weltweiten Begriff geworden. «Zum Glück kam 1971 bei der Übernahme der

ehemaligen «Berner Alpen Milchgesellschaft» – die zur Alpura Koreo AG geworden ist und zur Ursina-Franck AG gehörte – durch die Nestlé SA ein Forschungsbetrieb des Weltkonzerns nach

Konolfingen», nennt Werner Weber, Co-Leiter des Museums und Macher der befristeten Sonderausstellung, einen wichtigen Meilenstein in der jüngeren Fabrikgeschichte. Der stetige Ausbau

des Bereiches Forschung und die Produktion von Kindernahrungsmitteln unter einem Dach hätten die Nestlé SA Fabrik Konolfingen als grössten Arbeitgeber in der Gemeinde bleiben lassen.

Die 125-jährige Geschichte der Fabrik gleich neben dem Bahnhof ist bewegt und von Höhen und Tiefen begleitet. «Für die Ausstellung zum Jubiläum der Fabrik Konolfingen sind wir von den Verantwortlichen von Nestlé sehr unterstützt worden. So können Objekte aus den Firmenarchiven und aus dem grossen Fundus des Dorf museums nun für kurze Zeit einem breiten Publikum gezeigt werden», sagt Weber. Viele ehemalige Mitarbeitende hätten mitgeholfen, viel Wissen über die Geschichte der einstigen «Milchsiedi» zusammenzutragen.

Die Ausstellungsbesucherinnen und -besucher werden während kurzer Zeit für einmal nicht nur in der Dauerausstellung in der «Nestlé-Stube» viele Informationen von der heutigen hochtechnisierten Nahrungsmittelproduktion bis zurück zu den Anfängen der industriellen Milchverarbeitung erhalten. «Wir hoffen, damit bei möglichst Vielen das Interesse für einen Museumsbesuch wecken zu können», wirbt Werner Weber in eigener Sache und ermuntert, den Schritt in das Innere des «alten Bären» zu machen. Dies wird sich lohnen; denn die bestens bekannte und beliebte Staldencreme ist nicht das einzige Produkt, das zum Verkaufsschlager der Fabrik Konolfingen geworden ist. **Jürg Amsler**

«125 Jahre Fabrik Konolfingen» – Sonderausstellung im Dorf museum alter Bären, Burgdorfstrasse 85, Konolfingen. Öffnungszeiten: Vom 20. bis 28. Mai, jeweils von 10 bis 17 Uhr. Die Dauerausstellungen und die aktuelle Sonderausstellung «Galgen, Tschugger, Polizei – Sicherheit einst und jetzt» können selbstverständlich ebenfalls besichtigt werden. Ab 4. Juni bis 19. November ist der «alte Bären» jeweils jeden 1. und 3. Sonntag sowie jeden 1. Mittwoch im Monat von 14 bis 17 Uhr geöffnet. www.museum-alter-baeren.ch

Mit der Bärenmarke zum Erfolg

HISTORISCHES • «Wir halten Euch einen prächtigen Bauplatz bereit. Wir haben reichlich Milch. Wir werden Euch Wasser verschaffen soviel ihr wollt. Die Burgdorf-Thun-Bahn wird bald kommen, dann wird Konolfingen zum Eisenbahnknotenpunkt. Die Gemeindesteuern sind niedrig. Wir werden Euch mit Rat und Tat zur Seite stehen und am Ende noch von Euren Aktien übernehmen.» Mit diesen Argumenten warb August von May, Schlossherr von Hüningen und Gemeindepräsident von Stalden, vor 125 Jahren bei den Gründern der «Berner Alpen Milchgesellschaft» für den Standort Konolfingen. Mit Erfolg. Cäsar Ritz, der Begründer der gleichnamigen, bekannten Hotelkette, und seine prominenten Teilhaber liessen sich überzeugen. Sie hatten am 2. April 1892 die «Berner Alpen Milchgesellschaft» (BAMG) gegründet, um ein Patent für Milchsterilisation der Hotellerie nutzbar zu machen.

Noch in ihrem Gründungsjahr nahm die BAMG mit vier Arbeitern und einem Aktienkapital von 400 000 Franken ihren Betrieb in Stalden auf. Der Absatz der sterilisierten Milch blieb jedoch unter den Erwartungen. Drei Jahre später gelang dem Milchverwertungsbetrieb schliesslich der grosse Durchbruch: ungezuckerte Kondensmilch in Dosen wurde zum Exportschlager, die «Bärenmarke» weltweit zum Begriff. Ab 1901 wurde in Stalden auch die beliebte und begehrte Staldencreme produziert. Der Ausbruch des ersten Weltkrieges und die Zwischenkriegsjahre liessen



Als «Bärenmarke» eroberte die Kondensmilch aus Konolfingen die Welt. sl

den Aufschwung des 1926 zur «Ursina AG» gewordenen Unternehmens stoppen. Von 1933 bis 1950 wurden in Konolfingen zusätzlich Gemüse- und Fruchtkonserven hergestellt und bescherten der Bevölkerung in den Krisenjahren einen finanziellen Zustupf.

Der Konkurrenzkampf in der industriellen Milchverarbeitung verlangte nach Innovationen. In der Fabrik in Konolfingen wurde ab 1948 Babynahrung in Pulverform (Guigoz Milch) produziert. 1955 konnte als letzte durchschlagende Erfindung das von der «Alpra AG» entwickelte Uperisierungsverfahren patentiert werden. Mit dazu gehörte das aseptische Abfüllen im Tetrapack. sl

Branche und Politik versuchen seit Jahren, einen Weg aus der Krise zu finden

MILCHPREIS • In der Schweiz stellten sich immer mehr Bäuerinnen und Bauern die Frage, ob sie in Zukunft noch Milch produzieren sollen, liess die Branchenorganisation für einen fairen Milchmarkt in einer Mitteilung verlauten. Der Preis pro Kilogramm Milch sinke seit Jahren ständig und habe jetzt einen Tiefpunkt erreicht, er liege weit unter den Kosten, heisst es weiter. Auf dem einheimischen wie dem europäischen Milchmarkt seien keine Anzeichen zu entdecken, dass sich die gegenwärtige Situation grundlegend und nachhaltig ändern werde, damit es für die Milchbauern wieder Perspektiven gäbe.

Der tiefe Milchpreis sorgt seit Jahren für heisse Diskussionen und rote Köpfe. Dass Handlungsbedarf besteht, ist unbestritten, doch der Weg aus der Krise ist noch nicht gefunden. Die grossen Branchenorganisationen, die Schweizer Milchproduzenten (SMP), die Branchenorganisation Milch (BOM) und der Schweizer Bauernverband (SBV), suchen zusammen mit der Politik nach Verbesserungen. Oft leider ohne grossen Erfolg. Nach dem «Milchgipfel» vor knapp einem Jahr auf dem Gurten wurden die Kernpunkte in einem Manifest zusammengefasst. Unter dem Titel «Stärkung des Milchlands Schweiz» haben SMP, SBV und BOM die Hauptpunkte und die Forderungen an die Politik und die Marktakteure festgehalten.

Aufgrund einer umfassenden Analyse des Umfeldes und des Schweizer



Die Schweizer Bauern wollen ihre Milchkannen weiter mit Milch ihrer Kühe füllen, aber zu einem angemessenen Preis. Pixabay

Milchmarktes hat der Bundesrat im April 2017 einen Bericht veröffentlicht. Damit hat er ein Postulat der ständerrätlichen Wirtschafts- und Abgabekommission aus dem Jahre 2014 erfüllt. Darin werden Stärken und Schwächen sowie Chancen und Gefahren für die Schweizer Milchbranche dargestellt. Ein Ergebnis der Analyse ist, dass der durchschnittliche Schweizer Milchpreis stark von den Schwankungen des EU-Milchpreises abhängt. Im

internationalen Vergleich verfüge die Schweizer Milchbranche über wertvolle Alleinstellungsmerkmale, stellt die Landesregierung fest. Der traditionelle Familienbetrieb, das hohe Niveau in Sachen Tierwohl, die graslandbasierte Fütterung der Kühe und die hochstehende handwerkliche Käseproduktion seien Mehrwerte, die laut Analyse gezielt in der Vermarktung und Kommunikation eingesetzt werden sollten. Der Staat müsse sich im Milchmarkt auf die Festlegung und Durchsetzung guter Rahmenbedingungen konzentrieren, heisst es im Bericht weiter. Der Bundesrat schlägt der Branche vor, noch stärker gemeinsam auf die typisch schweizerischen Mehrwerte zu setzen und diese konsequent zu kommunizieren.

Der Bericht zeige deutlich auf, in welcher Richtung der Bundesrat die Milchproduktion in der Schweiz entwickeln will, heisst es in einer Reaktion aus dem SMP-Vorstand. Einerseits sei erfreulich, dass die sektorielle Öffnung der weissen Linie kein Thema mehr sei, andererseits müsse darauf geachtet werden, dass jetzt nicht viele Produktionsbetriebe noch weiter benachteiligt werden. Eine Arbeitsgruppe mit internen und externen Personen wurde vom SMP beauftragt, die strategische Stossrichtung für die Milchproduktion auszuarbeiten. Dies werde die Grundlage sein, damit der Vorstand im Sommer 2017 die eigenen Ansprüche und Forderungen an die Agrarpolitik 2022 formulieren kann. sl