



Bote der Urschweiz  
6431 Schwyz  
041/ 819 08 11  
www.bote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 17 732  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 10  
Fläche: 47 497 mm<sup>2</sup>

# «Dieser Trend verunsichert mich»



«Ich wünsche mir, dass die Bevölkerung der Landwirtschaft gegenüber mehr Wertschätzung zeigt», sagt Christoph Mächler.

ANDREA SCHELBERT

Er liebt Action. Er ist ein Freund und Helfer. Und er wird bei Notfällen gerufen: 24 Stunden am Tag ist der Milchwirtschaftliche Berater Christoph Mächler für die Schwyzer Milchverarbeiter, Alpkäser und Bauern da. Im Auftrag des Kantons unterstützt der gelernte Milchtechnologe mit Meisterprüfung Alpen, Landwirtschaftsbetriebe und Talkäsereien. Mit Mächler

haben die Schwyzer seit drei Jahren einen Berater an der Seite, der seine Arbeit und die Landwirtschaft liebt. Herausforderungen reizen ihn, denn dann blüht der gebürtige Wägitaler auf. «Im Büro ist es mir schnell langweilig. Wenn ich einen ganzen Tag lang nicht nach draussen kann, bin ich am Abend unausstehlich», sagt der 33-Jährige lachend.

Christoph Mächler hat viel Berufserfahrung. Er weiss genau, wie ein guter Käse schmecken, riechen und aussehen muss. Noch wichtiger ist ihm aber etwas anderes: «Man sollte spüren, dass der Käse mit Liebe und Herzblut gemacht wurde. Es soll ein Natur- und kein Industrieprodukt sein», sagt der zweifache Familienvater. Dass die Schweiz immer mehr Käse aus dem Ausland importiert, macht Mächler nachdenklich. «Leider ist der Preis oft wichtiger als die Qualität. Das finde ich schade, denn so geht unse-

## BEGEGNUNGEN



Bote der Urschweiz  
6431 Schwyz  
041/ 819 08 11  
www.bote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 17 732  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 10  
Fläche: 47 497 mm<sup>2</sup>

re Tradition verloren.» Angst, dass der Schwyzer Alpkäse nicht mehr abgesetzt werden könnte, hat er aber nicht. «Dank unseren Spezialitäten können wir uns auf dem Markt gut positionieren. Wichtig ist, dass wir uns nicht unter unserer Würde verkaufen. Es ist auch unsere Aufgabe, den Konsumenten von unserem Qualitätsprodukt zu überzeugen», so der Milchwirtschaftliche Berater. Dies gelinge vor allem dann, wenn eine Geschichte hinter dem Produkt stehe. «Wenn wir schöne Bilder zeigen und der Konsument weiss, wie viel Leidenschaft hinter dem Produkt steckt, ist er bereit, auch etwas mehr dafür zu bezahlen.»

**D**ie Produktion von Käse ist aufwendig. «Über die Probleme bei der Milchverarbeitung könnte ich ein dickes Buch schreiben», sagt Mächler. Milch sei ein sehr heikles Lebensmittel. «Die Qualität des Produkts hängt von der Qualität der Milch ab. Für gute Milch werden robuste, gesunde Kühe benötigt. Nur so können sie gute Milch liefern», weiss der 33-Jährige. Der nasse Sommer sei eine grosse Herausforderung für die Landwirte gewesen. «Wenn die Kühe schmutzig von der nassen Weide zurückkommen, haben sie dreckige Striche. Dies kann die Milchqualität beeinflussen. Derjenige, der melkt, muss darum sehr sauber arbeiten. Andernfalls kann es sein, dass sich der Käse nach 4 bis 6 Wochen bläht.»

**E**s ist freiwillig und den Äplern und Landwirten überlassen, ob sie von Mächlers Erfahrung profitieren wollen. «Ich werde meistens herzlich empfangen. Denn ich gebe den Betroffenen Hilfestellung und mache keine Kont-

rollen.» Hauptsächlich gehe es darum, Finessen zu optimieren und so die Qualität der Milchprodukte zu verbessern. Trotzdem: Nicht jeder Äpler nimmt diesen Dienst in Anspruch. Einige melden sich jahrelang nicht. «Dies kann zur Folge haben, dass sie früher oder später keine Milch mehr abliefern können, oder qualitative Probleme mit der Milchproduktion bekommen. Es ist möglich, dass dann Sanktionen folgen.» Mächler legt Wert darauf, den Landwirten und Käsern auf Augenhöhe zu begegnen. «Weil meine Frau einen landwirtschaftlichen Betrieb führt, verstehe ich die Situation und Sorgen der Bauern. So können wir auf einer gemeinsamen Basis diskutieren.»

**C**hristoph Mächler ist dankbar für seinen abwechslungsreichen Job. Als Mitarbeiter des Milchwirtschaftlichen Beratungsdienstes Plantahof/Strickhof bildet er in Flawil Lernende zu Milchtechnologien aus, unterrichtet an den Landwirtschaftlichen Schule Pfäffikon und Strickhof und führt Alpennkurse in Seedorf durch. Dass kleine Käsereien schliessen und grosse Industriebetriebe gefördert werden, ärgert den Milchtechnologien. «Ich habe bei insgesamt 14 Käsereien gearbeitet, die Hälfte davon existiert heute nicht mehr. Dieser Trend verunsichert mich. Müssen wir Kleinunternehmen zuerst kaputt machen, um diese anschliessend wieder aufzubauen?» Der Wägitaler hofft, dass die Schweizer erkennen, wie wichtig kleine Betriebe in der Landwirtschaft sind. «Ich wünsche mir, dass die Bevölkerung der Landwirtschaft gegenüber mehr Wertschätzung zeigt und den Bauern so eine Zukunft ermöglicht, die sie verdienen.»