

BERN.

THUN: Schweizerischer Zuchtstiermarkt vom 16. bis 18. September

## 19 Philippo-Söhne zu kaufen

Der Zuchtstiermarkt in Thun steht mit einem attraktiven Angebot bevor. Darunter befinden sich 19 Philippo-Söhne.

Der Zuchtstiermarkt Thun – ein Qualitätsmarkt mit breiter Auswahl – bietet mit über 450 angemeldeten Stieren aus 4 Sektionen ein äusserst attraktives Angebot an züchterisch hochwertigen Tieren.

Der Markt wird als zweitägiger Anlass durchgeführt. Alle Stiere werden bereits am ersten Tag beurteilt, und sowohl am ersten wie auch am zweiten Tag ist mit einem regen Handel zu rechnen.

### Attraktives Angebot

Wie gewohnt ist auch in diesem Jahr in Thun das Stierangebot sehr vielseitig: Etwas mehr als die Hälfte der Stiere gehört der Sektion Simmental, 17% der Sektion Swiss Fleckvieh und 31% den Sektionen Red Holstein und Holstein an.

In der Sektion Simmental hat als Stierenvater Philippo mit 19 Söhnen den Spitzenreiter der vergangenen Jahre, Sämi (11 Nachkommen), abgelöst.

Bei den Red Holstein erscheint wie im Vorjahr Rustler mit 14 zum Verkauf angemeldeten Söhnen am häufigsten als Stierenvater. Wie im letzten Jahr werden auch Joyboy-Söh-



Peter Fankhauser mit Muni Galant am letztjährigen Zuchtstiermarkt in Thun. (Bild: Samuel Krähenbühl)

ne (12) und Nachkommen von Incas (12) häufig anzutreffen sein. Je sieben Söhne von Blitz, Dominator und Rino sind in Thun ebenfalls ausgestellt.

In der Sektion Swiss Fleckvieh ist Vitelle der Stier mit den meisten ausgestellten Nachkommen.

### Viele Stiere gezüchtet

Das Ausstellerverzeichnis führt Abraham Germann aus Adelboden mit 13 Stieren, gefolgt von Hans und Peter Jungen, Frutigen, mit 8 Stieren an. Eine Gruppe von 7 Stieren aus dem gleichen Stall stellen die Züchter Walter Blatti, Wichtach; Robert und Arthur Hiltbrand, Horboden, und Peter Zimmermann, Lenk im Simmental, aus.

Bereits am ersten Markttag erwarten die Organisatoren viele Besucher. Da bereits zu diesem Zeitpunkt viele Käufe abgeschlossen werden, ist es empfehlenswert, sich rechtzeitig über das reichhaltige Angebot zu informieren. Kataloge können ab sofort beim Schweizerischen Fleckviehzuchtverband, 3052 Zollikofen (Telefon 031 910 61 11), bestellt werden.

Der Thuner Markt ist ein gemütlicher Treffpunkt für Züchter aus dem Tal- und dem Berggebiet sowie viele andere Interessierte aus nah und fern. Dieser Anlass bietet den Besuchern die Gelegenheit, Erfahrungen auszutauschen, über das aktuelle Zuchtgeschehen zu diskutieren sowie allerlei Anregungen mit nach Hause zu nehmen. kan

STEFFISBURG BE

## Tierarzt untersucht Folgen der Blauzungenimpfung

Seit seine Kühe gegen Blauzungenkrankheit geimpft wurden, hatte Markus Schiffmann drei Totgeburten in seinem Stall. Nun will sein Tierarzt Rudolf Moser die Kunden selber zu den Nebenwirkungen befragen.

Der Kälbermäster aus Steffisburg hat gemäss einem Artikel des «Thuner Tagblatt» vom Dienstag 20 Kühe, einen Muni und neun Rinder. Pro Jahr hat er rund 25 Abkalbungen. Seit letztem Juli, also nach der Impfung gegen die Blauzungenkrankheit, wurden drei Kälber tot ge-

boren, und drei weitere kamen gemäss der Aussage des Landwirts untergewichtig zur Welt. Das ist für ihn neu, denn Schiffmann hatte vorher über Jahre hinweg keine Totgeburten in seinem Stall.

Gemäss «Thuner Tagblatt» fodert Markus Schiffmann nun Klarheit. Er will wissen, ob es einen Zusammenhang zwischen den Totgeburten und den Impfungen gebe. Der Thuner Tierarzt Rudolf Moser hat die Sache an die Hand genommen und allen seinen Kunden einen Fragebogen gesendet. Mit der Befragung will er herausfinden, ob andere Landwirte auch ähnliche Vorfälle wie Schiffmanns erlebt haben. kan



Markus und Alexandra Schiffmann beklagten heuer schon drei Totgeburten in ihrem Stall. Sie sehen einen Zusammenhang mit der Blue-Tongue-Impfung. (Bild: Patric Spahni)

WESTSCHWEIZ.

LE MOURET FR: Gold für Kaltbach-Gruyère AOC

## «Best Swiss Cheese» 2008 von Kollys

An der «greatest cheese show in the world» in Nantwich (UK) überzeugte ein Qualitätsprodukt aus der mehrfach ausgezeichneten Fromagerie Le Mouret von Benoît und René Kolly die Experten bereits ein zweites Mal.

### BEATRICE MOSER

Emmi, der grösste Milchverarbeiter der Schweiz, fokussiert sich auf Entwicklung, Produktion und Vermarktung eines Vollsortiments an Molkerei- und Frischprodukten sowie auf die Herstellung, die Reifung und den Handel hauptsächlich von Schweizer Käse. Nur qualitativ hochstehende Produkte werden für die Reifung in der Sandsteinhöhle in Kaltbach LU ausgewählt. Um dies gewährleisten zu können, kontrollieren die Experten jede Woche ausgewählte Käseereien. Bei Kollys tun sie dies bereits seit 25 Jahren, dazu Benoît Kolly: «Emmi ist ein sehr guter, fairer Verhandlungspartner.» Jeden Monat werden zudem gesamtschweizerisch weitere Kontrollen der Sortenorganisationen durchgeführt, welche die bekannten Käsesorten wie Appenzeller, Emmentaler, Greyerzer usw. auf ihre Qualität hin taxieren.

### Von Milch zu Premiumkäse

Ohne gute Milch kein guter Käse, so könnte wohl das Credo eines jeden Käseproduzenten lauten. «Die Landwirte sind sehr daran interessiert, gute



Gibt sich nur mit dem Besten zufrieden: der erfolgreiche Käser Benoît Kolly im Laden. (Bild: Beatrice Moser)

Milch abzuliefern, es wird immer nachgefragt, ob die Qualität stimmt», so Benoît Kolly und fügt hinzu, «denn für einen Kaltbach-Gruyère AOC ist das Ausgangsprodukt absolut entscheidend. Die Freiburger Landwirtschaft ist seit jeher auf die Milchwirtschaft ausgerichtet, was nicht zuletzt mit der Topografie des Kantons zusammenhängt.»

### Lange Tradition

Die Milchproduktion und -verarbeitung hat hier eine lange Tradition, welche schliesslich weitere populäre Käsesorten wie den Vacherin, den Vully und prämierte Alpkäse hervorbrachte. Rund 280 t Kaltbach-Gruyère-AOC-Käseläbe produziert Benoît Kolly mit seinem Vater René pro Jahr. 5 Monate lang werden diese im eigenen Keller gelagert, bevor sie in den Sandsteinhöhlen von Kaltbach

rund 6 bis 7 Monate bis zur Reife täglich gepflegt werden. Nur gerade 4 Prozent der produzierten Menge werden direkt über den Ladentisch verkauft.

Die Exportrate der Kaltbach-Linie kann jährlich zweistellige Zuwachsraten verzeichnen. «Der Erfolg ist unter anderem der Grund für den Kapazitätsausbau der Sandsteinhöhle in Kaltbach, welcher diesen Herbst beginnt», so Emmi. Der Schweizer und der globale Käsemarkt sind momentan gesättigt, trotzdem macht sich Benoît Kolly keine Sorgen: «Solange wir eine hohe Qualität garantieren, werden wir zumindest im Schweizer Markt bestehen können.» An einem Kilo Kaltbach-Gruyère AOC verdienen die Milchproduzenten Fr. 7.75, der Käser Fr. 1.65 und die Sortenorganisationen rund 80 Rp., zählt man die Arbeit bei der Reifezeit noch dazu, dann ergibt dies ei-

nen Preis um die 20 Franken pro Kilo.

### Die Bewertung

Benoît Kolly und Emmi sind die genauen Bewertungskriterien, welche in Nantwich galten, nicht bekannt. Doch Fachleute beurteilen einen Käse nach Aussehen, Lochung, Teig (Konsistenz und Farbe) sowie typischem Geschmack. Emmi geht davon aus, dass sich ihr Gewinnerkäse durch ein «besonders würziges, charakteristisches Aroma auszeichnet, mit einem langanhaltenden Abgang ohne Schärfe und Salzigkeit». Anlässlich der Auszeichnung in Nantwich wurde jedoch kein eigentliches Zeugnis oder ein Bericht ausgestellt.

Um die Köstlichkeiten wie Fondue und Raclette zu degustieren, haben Kollys kürzlich eine Buvette mit rund 30 Sitzplätzen eingerichtet.

### DER GEWINNER

Bereits am Wettbewerb in Madison (USA) 2004 gewann der Greyerzer aus dem Freiburgerland die Goldmedaille, 2007/2008 erneut in Nantwich (UK). «Diese Goldmedaillen sind gut für unser Image und haben vor allem Bedeutung für die Zusammenarbeit mit unserem Partner Emmi und den regionalen Verkauf, doch wir haben finanziell nicht direkt davon profitiert, aber natürlich ist es eine Bestätigung für die tägliche harte Arbeit», erläutert Benoît Kolly.

FR. GE. JU. NE. VD. VS.

POSIEUX FR

## Erste Frucht mit AOC

Die Freiburger Spezialität Poire à Botzi, die Büschelbirne, wurde als erste Schweizer Frucht mit dem AOC-Label ausgezeichnet.

### ROBERT ALDER

Vor Jahresfrist wurde der Entscheid bekanntgegeben. Jetzt steht die erste AOC-Ernte an. Doch wie bei anderen Birnensorten fällt sie deutlich kleiner aus als andere Jahre. Die Ernteschätzung der 20 Produzenten mit fünf Hektaren Anbaufläche beträgt kaum 20 Tonnen. Dies gab letzte Woche Dominique Ruggli, Leiter der Zentralstelle für Obstbau, anlässlich der Zertifikatsübergabe im Demonstrationsobstgarten in Grangeneuve bekannt.

Die Poire à Botzi stammt von einer lokalen Birnensorte aus der Region Avenches und Payerne, der Büschelbirne. Die kleinfruchtige Sorte ist eher schwierig im Anbau, da sie gerade wächst und ihre Fruchtbildung anfällig und langsam ist. Zur Förderung des Anbaus wurden Jungbäume gepflanzt.



Die AOC Poire à Botzi ist dieses Jahr rar. (Bild: zvg)

NACHRICHTEN

## Die flexible Freiheit ist Gold wert

ESTAVAYER-LE-LAC FR. Beziehungen mit der nicht landwirtschaftlichen Bevölkerung pflegen, zeigen, wie die eigenen Fleischprodukte vermarktet werden, und die moderne Technik der Betriebsführung hautnah zum Erlebnis machen. Das alles bot der innovative Milchviehzüchter Albert Bachmann aus Estavayer-le-Lac am letzten Samstag. Der Blickfang auf dem Betrieb ist der DeLaval-Melkroboter, welcher täglich mehr als 2000 Liter Milch melkt. Am meisten schätzt Bachmann, dass die leistungsstarken Kühe die Euter drei Mal am Tag im Roboter entlasten können (Stall-Ø 10600 Liter). nkl



Albert Bachmann. (Bild: zvg)

## Championat der Dragoner

INTERLAKEN BE. Im Rahmen des Concours hippique wurde das Championat der ehemaligen Dragoner-Schwadron 9 mit über 50 Reiterpaaren ausgetragen. Hans Lüthy, Schöffland, mit Pro Patria gewinnt vor Hermann Maeder, Neueneegg, mit l'Esprit d'Argences und Ernst Vögeli, Unterseen, mit Leader. Vögeli klassierte sich damit wie im Vorjahr als bester «Neuner» vor Markus Gerber, Grosshöchstetten im 11. Rang. Das nächste Championat findet wiederum in Interlaken statt.

Peter Bürgi

## Jodeln gibt den Geschmack

GRESSIER FR. Der Mont Vully-Käse, ist gut, schmackhaft und preisgekrönt. Seit 14 Jahren wird er in der Käseerei Ewald Schafer in Cressier produziert. Im Jahr 2006 wurde er Schweizer Meister, bester Käse unter 436 Sorten. Als Letztin der Kantonschemiker ein Verbot aussprach, gab es scharfe Reaktionen, viele Unterstützung in der Region für Schafer. Seit 9 Jahren ist Käser Heinz Tschannen Betriebsleiter in Schafers Käseerei, ein begabter Jodler. Damit der Käse den guten Geschmack bekommt, gehört ein Jodel dazu, sagt er. Das ist sein Geheimnis. Beim Jodlerklub «Edelweiss» Flamatt ist Heinz Oberjodler. Als Duett ist er mit Bäuerin Helene Gurtner aus Flamatt erfolgreich, so auch am «Eidgenössischen» in Luzern. Mit seinem «Edelweiss» kann er nächsten Monat das 50-Jahr-Jubiläum feiern. Der Mont-Vully-Käse wird auch dabei sein. Und wer weiss, vielleicht gibt es schon bald einen Jodler-Käse. Otto Vonlanthen



Heinz Tschannen mit seinem Mont-Vully-Käse (Bild: ovo)