

## 16. Internationale Milchschaft-Fachtagung im Wallis

Vom **11. bis 13. November 2016** fand in Visp die 16. Internationale Milchschaft-Fachtagung statt. Sie wurde von der Schweizerischen Milchschaftzucht Genossenschaft (SMG), welche vom LZV-Gutsbetriebsleiter Herbert Volken präsiert wird, mit grossem Erfolg organisiert. Rund 160 Teilnehmende aus der Schweiz, Deutschland, Österreich, Niederlande, Frankreich fanden sich in Visp ein. Sie wurden mit einer geballten Ladung an Wissen, Resultaten und Erfahrungen aus Forschung und Praxis belohnt. Das Publikum wiederum belohnte die namhaften Referenten mit viel Disziplin, Interesse und einem jeweils rege benutzten Frageblock.

**Die Tagung begann mit einem anderthalbstündigen Teil zum Thema Zucht.** MSc ETH Agr. **Beat Bapst von der Qualitas AG** warb mit dem Vorstellen der Zuchtwertschätzung für eine bessere Beachtung der Zuchtwerte. Die Züchter und Zuchtorganisationen arbeiten noch viel zu wenig mit diesem Instrument, das nicht zuletzt der Verbesserung der Wirtschaftlichkeit dient. Bapst hält fest, dass Zuchtfortschritte nicht nur die Milchleistung betreffen dürfen, sondern auch die Nutzungsdauer und die Gesundheit der Tiere. Dass sich der Zuchtwert im Laufe der Zeit verändert, liegt auf der Hand, zumal sich die Population ja auch ständig verändert und weiter entwickelt. Mit Hilfe des Matterhorns zeigt er auf, dass die Reihenfolge immer die gleiche bleibt, egal ob der Meeresspiegel oder der Ort Zermatt als Basis gewählt wird. Um das Bestimmtheitsmass, also das Mass für die Genauigkeit eines geschätzten Zuchtwertes zu veranschaulichen zog er den Wetterbericht zu Hilfe. Beim Wetterbericht unbestritten ist die Tatsache, dass die Zuverlässigkeit höher ist, je näher die Voraussage liegt. Da die Zuchtwerte für die einzelnen Rassen separat geschätzt werden, stellen wir ein wirkungsvolles Instrument für die Zuchtarbeit dar, die es zu nutzen gilt.

Unter den Teilnehmenden tauchte ein gewisses Unverständnis dafür auf, dass dem Gehalt fast 80% des Zuchtwertes zugeteilt werden, der Leistung aber nur 20%. Diese Festlegung der Faktoren ist Sache des Zuchtverbands und kann somit innerhalb des Verbands zur Diskussion gestellt werden. Wird von anderen europäischen Ländern der Standard der Milchkontrolle teilweise in Frage gestellt, kann die Schweiz auf einen guten Standard zählen. Die Milchkontrolle wird nicht nur in einer Laktation sondern jährlich erhoben.

Nicht genau definiert kann der Einflussanteil der Genetik im Verhältnis zu den Umweltfaktoren. Qualitas geht davon aus dass die genetische Varianz in Bezug zur gesamten Varianz rund 20% Streuung durch die Genetik aufweist, der Rest wird durch Umweltfaktoren beeinflusst.

**Urs Mischler, der Geschäftsführer der SMG** schloss mit dem Vorstellen des Herdebuches mit Widderliste an die gleiche Thematik an. Dank der Einführung der Zuchtwertschätzung konnte bei den Lacaune Milchschaften die die Bockmutteranforderung eingeführt werden. Mischler stellte bereits gemachte Fortschritte im Herdenbuch vor und wies auf kommende Fortschritte hin. Ebenfalls stellte er die Bockliste, auf welcher Daten über die Eigenleistung und die Nachzucht der Böcke aufgelistet sind. Die im Foliensatz aufgeführten Noten stehen für Typ/Fundament/Euter/Zitzen/Wolle. Die SMG ist sich bewusst, dass am Elektronischen Herdebuchmanagement solange gearbeitet werden muss, dass es die Bedürfnisse aller Milchschafthalter abdeckt. Worin die Bedürfnisse bestehen listete im Anschluss der **Davoser Milchschaftzüchter Martin Büchi** mit einem eindrücklichen Erfahrungsbericht über das Herdemanagement auf. Mangels Alternative habe er mit eigenen Aufzeichnungen begonnen, natürlich von Hand. Schon ab der zweiten Generation sei das Führen der ellenlangen Listen länger je beschwerlicher worden. So teilte er die Herden in Gruppen auf, kam aber gerade in

der Ablammsaison vor lauter Listenführen kaum noch zu Erholung. Auch nach der Einführung der Tierverkehrsdatenbank und der Bereitschaft der SMG das Herdebuch an die Programme des Braunviehzuchtverbandes blieb es beim Listenführen, etwa wenn Tiere punktiert oder zum Verkauf selektioniert werden sollten. So lag die Suche nach einem EDV-Programm, das in Verbindung mit elektronischen Ohrmarken und dem passenden Lesegerät das Abschreiben und Übertragen der Listen von Hand überflüssig machen sollte. Durch die intensive Zusammenarbeit mit dem Herdebuch konnte inzwischen schon viel automatisiert und vereinfacht werden. Martin Büchis Traum endet aber erst dann im Guten, wenn das Erfassen der Daten mit dem Smartphone möglich wird. Seine Ausführungen sind in einem separaten Dokument festgehalten. Auf eine Frage aus dem Publikum erläuterte Büchi, dass nicht er die Lämmer aufziehe, sondern dass dafür deren Mütter besorgt seien. Die Lämmer laufen nämlich bis zum Lebendgewicht von 18 kg mit den Müttern mit. Büchi macht keine Hofverarbeitung und keine Vermarktung sondern verkauft die Milch an die Käserie. Auf eine weitere Publikumsfrage präzisiert Büchi, dass er den Tieren eine Laktationspause von 2 bis 3 Monaten gönnt. Er kommt auf eine Leistung von rund 280 Liter. Ein guter Teil davon wird aber von den Lämmern „gemolken“.

**Ebenso spannend verlief der Teil der Parasitenthematik** mit dem Vortrag „Neueste Erkenntnisse bei der Parasitenproblematik“ von Dr. Sc ETH Steffen Werne vom FiBL in Frick. Zu seiner täglichen Arbeit gehören Entnahme und Analyse von Frischkot. Kot soll übrigens gekühlt werden, wenn er nicht sofort analysiert werden kann. Steffen Wernes Regeln für ein gutes Resistenz-Management seien hier verkürzt wieder gegeben. Nicht alle Tiere einer Gruppe oder eines Bestands sollen zur gleichen Zeit entwurmt werden. Bei den Fleischschafen und –ziegen sollen zuerst die Tiere mit der geringsten Gewichtszunahme, bei dem Milchschaften und –ziegen zuerst diejenigen mit der geringsten Milchleistung entwurmt werden. Es sollen zwar Resistenzen verdünnt werden aber trotzdem genügend empfängliche Würmer im Refugium angeboten werden. Auch die Dosierung spielt eine Rolle. Zudem sollten beim Resistenz-Management auch Möglichkeiten der Wechselweiden mit Pferden (Equiden) oder Rindern ausgeschöpft werden. Der Foliensatz von Steffen Werne zeigt in verschiedenen Darstellungen den Unterschied von behandelten und nicht behandelten Tieren auf.

Im Vortrag „**Parasitenproblematik am Beispiel Bockweide**“ erklärte Dr. med. vet. **Thomas Manser** vom BGK das Ziel der Bockweide für Milchschaftböcke, nämlich den Parasitendruck zu senken, damit generell weniger entwurmt werden muss. Ein Weg dazu führt über die gemeinsame Aufzucht von Milchschaftböcken und der Konsequenz, nur diejenigen zur Zucht zu verwenden, welche wenige Parasiteneier ausscheiden.

Da das Projekt der Bockweide vom Bund leider nicht mehr unterstützt wird, sind das FiBL und der BGK auf der Suche nach neuen Sponsoren. Sie sind darum sehr erfreut, dass der Kanton Wallis für die Jahre 2017 und 2018 eine Unterstützung zugesagt hat.

Auf eine Publikumsfrage erklärt Manser, dass man wohl bessere Bocklinien festgestellt habe, dass diese aber statistisch noch nicht festgehalten seien.

**Der erste Tag schloss mit dem Thema Vermarktung: Willy Schmid von der Städtlichäsi Lichtensteig** ist nicht nur mehrfacher Schweizer- und Weltmeister beim Käsen sondern auch Meister darin, sein Licht unter den Scheffel zu stellen. Seine Ausführungen waren indes sehr Realitätsbezogen. Man nahm ihm seine Worte ab und spürte wie das Herstellen von Käse nicht alleine sein Beruf sondern viel mehr Berufung ist. Das Geheimnis seines Erfolgs ortet Willy Schmid in seiner Offenheit gegenüber allem Neuen, sofern er von der Qualität überzeugt ist. Hygiene im eigenen Betrieb und im Landwirtschaftsbetrieb ist ihm extrem wichtig. Auch sein Zahlungssystem sei auf Qualität ausgelegt.

Er biete den Produzenten einen guten Milchpreis an. Keiner bekomme mehr, weniger aber freilich schon. Für jeden Qualitätsverlust (Keim- und Zellzahlen) gebe es Abzüge. Schmid arbeitet mit seinen Produzenten eng zusammen, er geht regelmässig auf „seine“ Betriebe um mit dem Betriebsleiter Probleme oder neue Möglichkeiten zu besprechen. Schmid hat auch volles Verständnis für die Saisonalität. Er aber muss seiner Kundschaft alle Käse zu jeder Jahreszeit anbieten. So soll der Produzent in Zeiten der Überproduktion seine Milch einfrieren. Willy Schmid garantiert ihm gleichzeitig die Abnahme der tiefgefrorenen Milch zu Zeiten wo praktisch keine Frischmilch produziert wird. Ideal sei das Einfrieren von 15kg-Kesseln, mit dem Produktionsdatum versehen. Drei Kessel mit verschiedenen Produktionszeiträumen müssen dann an anderthalb Tagen angetaut werden, bevor sie in der Chäsi verarbeitet werden können. Geschmack und Qualität werden aber nicht alleine über die Hygiene definiert. Sie hängen auch stark von der Futtergrundlage ab. Futter von der Sonnenseite unterscheidet sich stark von Futter auf der Schattenseite und gibt der Milch einen unterschiedlichen Geschmack. Auch die Milch von Tieren wenige Tage nach der Geburt und von Tieren die kurz vor der Galtstellung sind, ist unterschiedlich im Geschmack. Entscheidend ist auch die die Abgabe von Mineralstoffen, z.B. Kalzium und Magnesium. Die Milch leidet ob dem Einfrieren nicht. Die Qualität bleibt gut. Wird aber schlechtere Milch eingefroren, bleibt sie weniger gut.

Ein „flammender“ **Dominik Flammer führte das Publikum in Historie und Trends** der Käserei-Produkte ein. Der Buch- und Drehbuchautor und Mitinhaber der Zürcher Agentur Public History hinterliess vor allem eine Botschaft: Die Produzenten, Hersteller und Vermarkter sollten ihrem Produkt eine Geschichte und ein Gesicht geben und sich gleichzeitig auf ihre einzigartigen Rassen besinnen. Er sprach etwa von den Bergamasker-Schafhirten, welche bis zur Schliessung der Grenzen aus seuchenpolizeilichen Gründen im Jahr 1904 rund 80'000 Schafe auf Walliser Alpen weideten und gleichzeitig den Wallisern das Lab-Käsen auf der Alpe wieder beibrachten. Er sprach vom Walliser Evolener Rind von dessen Milch er gerne einen Käse oder von dessen Fleisch er gerne ein Steak auf seinen Speiseplan nehmen möchte. Die Schweiz kenne 54 Rassen, davon 35 Rinderrassen. Gegenüber früher, wo die Schweiz nur einen Mischkäse (mit Rind-, Schaf- und Ziegenmilch) kannte sei zwar eine Verbesserung erkennbar. Aber noch immer sei der Kuhmilchkäse einfach Käse, der Schafkäse einfach Schafkäse und der Ziegenkäse einfach Ziegenkäse. Und das Fleisch einfach Rind-, Schaf- oder Ziegenfleisch. Flammer fragt sich, warum er für den Grana Padano, einem italienischen Käse aus Milch mit Silagefütterung und dem Einsatz von Fungiziden im Reifungskeller den Preis von 46 Franken bezahlen soll. Den Käse aus Silofreier Milch einer Grauviehkühe und mit einer natürlichen Reifung hergestellt noch immer für 30 Franken das Kilo bekomme. Da wir im Alpenraum uns nur mit Nischenprodukten aus der Masse abheben können ist neben Kreativität und Qualität für die Käseherstellung auch ein geschicktes Marketing nötig. Flammer ist überzeugt davon, dass die Wertschöpfung im Alpenraum entscheidend verbessert werden kann, wenn Kreativität, Qualität und Marketing (Geschichten aus der Region) geschickt verknüpft wurden.

Nicht weniger mitreissend das Referat von **Meisterlandwirt und Hotelier Andy Imfeld aus Ulrichen**. Er berichtete über die Erfolgsgeschichte von Coop Pro Montagna, die mit einer durchzechten Nacht begann und heute einen stattlichen Beitrag an die Coop Patenschaft leistet und damit hilft, vielen Betrieben im Berggebiet eine Hilfe zur Selbsthilfe zu gewähren. Er erzählt auch von der aussergewöhnlichen Tatsache, dass Pro Montagna in Zürich einen Alpabzug durchführen konnte. Coop Pro Montagna will in Zukunft auch den Nonfood-Bereich ausbauen. Im Januar 2017 soll zudem ein Pro Montagna Produzentenverein gegründet werden. Nach vielen gescheiterten Versuchen Tourismus und Landwirtschaft zu verweben, hat er genau dies nun realisiert. Er ist mit Leib und Seele Bauer und betreibt zugleich das neben seinem Betrieb liegende Hotel. Andy Imfeld ist überzeugt,

dass sein Erfolg darauf beruht, dass er den Gästen nur einheimische Produkte serviert. Sein Leitsatz: Man muss von seinem Produkt überzeugt sein, um es verkaufen zu können. Sowohl Flammer als auch Imfeld führen gute Beispiele aus dem Tirol an, etwa den Verkauf von Tiroler Grauvieh Schokolade.

**Der zweite Tag begann mit dem Thema der Alpbewirtschaftung und Wolfsproblematik.** Der Vortrag von **Moritz Schwery**, dem Leiter des Landwirtschaftszentrums Oberwallis in Visp, zur Alpbewirtschaftungsplanung im Kanton Wallis löste derart viele Fragen im Saal aus, dass zusammen mit dem Vortrag des Überraschungsgastes Ständerat Beat Rieder das Zeitmanagement ziemlich aus dem Ruder lief. Die Wolfsproblematik ist keine Walliser oder Schweizer Geschichte. Sie betrifft vielmehr den gesamten Europäischen Alpenraum. Die Probleme sind überall die gleichen. Die Worte von Ständerat Beat Rieder, dass ein Nebeneinander von Wolf sowie Leben in und Bewirtschaften der engen Berg- und Alpreigionen nicht möglich sei und dass eine aufgezwungene Wolfspräsenz den Europäischen Alpenraum ganz bestimmt, aber nicht zum Guten verändern werde, fanden denn auch breite Zustimmung. Die vorgeschlagenen Anpassungen im Schweizer Jagdgesetz brächten nicht die von Bundesrat und Bundesamt propagierte Entlastung. Viel mehr enthalte die in Vernehmlassung gegebene Revision mehrere Fussangeln, die keine oder nur eine geringe Regulierung vorsehe. Für Ständerat Rieder gibt es nur eine wirksame Massnahme: Der Ausstieg aus der Berner Konvention, das Anbringen des Vorbehalts gegenüber dem Wolf beim Schutz der Grossraubtiere und anschliessend den Wieder Eintritt in die Berner Konvention. Staaten wie z.B. Spanien, welche beim Ratifizieren der Berner Konvention bereits von der Wolfspräsenz betroffen waren, haben genau so einen Vorbehalt gemacht. Entscheidend wird der Ständeratsbeschluss in der Dezember-Session bezüglich der vom Nationalrat knapp angenommenen Standesinitiative des Kantons Wallis. Die Kantonale Initiative Wolf. Fertig lustig! verlangt den Austritt aus der Berner Konvention und die Kompetenzübertragung für eine sinnvolle Regulierung an die betroffenen Kantone. Ständerat Rieder löste mit seinen ruhigen aber klaren und präzisen Aussagen unter den Anwesenden grosse Bewunderung für seinen Mut aus.

Im Anschluss referierte der Käsemeister und Sicherheitsfachmann für das Alpgebiet, Heinz Feldmann von der Beratungsstelle für Unfallverhütung in der Landwirtschaft (BUL) zum Thema **Risikomanagement auf der Alp**. Die träfen Illustrationen zu möglichen Unfallgefahren und die nicht minder träfen Bemerkungen brachten ihm grossen Applaus ein. Heinz Feldmann übernahm auch gleich den Part von seinem verhinderten Kollegen Ueli Pfister zum Thema Herdenschutzhunde – Im Spannungsfeld zwischen Herdenschutz und Tourismus. (Die OLK ist bemüht, den Foliensatz beide Vorträge zu erhalten und aufzuschalten.)

Beim anschliessenden **Teil Fütterung** vernahmen die Teilnehmenden Resultate aus zwei Feldversuchen am Landwirtschaftszentrum Oberwallis. Ing. Agr. Yves Arrigo von der Agroscope berichtete über die Resultate der Versuche Futtermittelnormen beim Milchschat und Agro Ing. HTL Peter Bringold von der Melior überbrachte die Trends bei der Milchschatfütterung.

Der Vortrag von Yves Arrigo ist auf einem separaten Dokument festgehalten und der Foliensatz von Peter Bringold von der Melior ist sehr gut selbstredend.

**Der Abschluss der Vorträge gehörte den Internationalen Inputs.** Roquefort ist wohl für den Grossteil von Käseliebhabern ein Begriff. **Der Milchschatbauer Alexandre Vialettes reiste eigens aus dem Roquefort Gebiet an**, um über die dortige Milchschatfaltung zu berichten. In eindrucksvollen Bildern zeigte er die einmalige Roquefort Landschaft auf und erklärte die Vorschriften für die Roquefort-Produzenten. Leider ist Meister Isegrim nun auch im Roquefort Gebiet angekommen, doch die

wirtschaftliche Bedeutung des Roqueforts dürfte bei der französischen Regierung rascher ein wirkungsvolles Handeln gegen die Wolfspräsenz fordern, als dies in anderen europäischen Ländern der Fall ist, wo die Milchschaafhaltung nur ein winziger Teil des Bruttoinlandprodukts ausmacht.

Viel Lob gab es auch für **Gwendolyn Manek von der Fachberatung kleine Wiederkäuer, Bioland Betreuung**, welche nach eigenen Worten nur gerade einen Bruchteil ihrer interessanten Ergebnisse der Systemanalyse Schaf- und Ziegenmilchproduktion in Deutschland präsentieren konnte. Sie vertröstete jedoch auf die baldige Publikation ihrer Analyse in vollem Umfang.

Am Samstagnachmittag verschoben sich die Teilnehmenden auf das Gelände des Landwirtschaftszentrums Oberwallis in Visp, wo sie in **Gruppen verschiedenen Workshops** folgen konnten. Im Angebot standen der Workshop Milchqualität unter der Leitung von Dr. med. vet. Thomas Manser vom BGK. Der Milchschaafzüchter Müffel Hans Gaberthüel brachte das Punktieren der Milchschafe auf den berühmten Punkt. Käsemeister Rolf Beeler von Nesslenbach und Winzer Josef-Marie Chanton von Visp luden zur Degustation von Käse und Wein, garniert mit Informationen und Geschichten. Der Geschäftsführer der Wermelinger Melktechnik in Hasle LU Isidor Wermelinger bestritt den Workshop „Arbeitswirtschaft verbessern“, während der Geschäftsführer der Sutter Landtechnik GmbH Urs Sutter durch den Workshop Herdemanagement – praktische Anwendung führte. Zu guter Letzt lud der Briger Andreas Weissen zur Sagenerzählung im Felsenkeller ein.

Am Samstagabend trafen sich die Tagungsteilnehmenden zum Galadiner mit Rahmenprogramm und am Sonntag standen Ausflüge nach Zermatt und ins Unterwallis auf dem Programm. Sowohl der **Besuch beim Betrieb Paul Julen in Zermatt wie auch beim Betrieb Jean-Luc Deslarzes** begeisterten die Teilnehmenden in Bezug auf die hervorragenden Betriebsvorstellung und die anschliessende Verpflegung auf dem Betrieb voll. Ebenfalls wurden Vorstand und Geschäftsstelle der SMG im Anschluss der Fachtagung mit Komplimenten zu Form und Inhalt der 16. Internationalen Fachtagung geradezu überhäuft.