März – April 2021

Guilde Internationale des Fromagers

Covidis

Die Mitglieder der Guilde Schweiz sprechen darüber

>> Covidis 19

Die Schweiz kommt gut durch

Bekenntnisse von Mitgliedern des Schweizer Clubs der Guilde Internationale des Fromagers.

Jürg Dräyer, President des Guilde - Club Schweiz

"Käse und die Guilde sind untrennbar mit den Werten unseres Landes verbunden."

Die Tätigkeit unseres Schweizer Guilde-Clubs begann 1995, als Kurt Bitterli eine "Sektion" Appenzell / Ostschweiz gründete. In den letzten 25 Jahren hat er maßgeblich zum Einfluss der Guilde beigetragen. 2011 haben wir den Guilde-Club Schweiz offiziell gegründet. Stand heute zählen wir 145 Mitglieder: - Käseproduzenten, Affineure, Händler und weitere Freunde, die zu seiner Weiterentwicklung beitragen möchten. Als „Land des Käses“ sind wir stolz darauf, Teil der Guilde Internationale des Fromagers zu sein.

Die Covidis Pandemie hat uns gezwungen, dynamisch zu bleiben und das Beste aus dieser Krise herauszuholen. Wir bereiten bereits unsere Pilgerreise zur Kapelle von San Lucio vor, um das 50-jährige Bestehen der Guilde zu feiern, die auf den ***03. und 04. September 2022*** verschoben wird. Der Schweizer Club freut sich, Sie begrüßen zu dürfen!

Fromagerie Strähl Käse AG

"Eine Herausforderung mit Gelassenheit"

Die größte Molkerei im Kanton Thurgau im Nordosten der Schweiz und insbesondere auf Tilstit spezialisiert. Interview mit seinem Manager Peter Strähl.

Anfang März 2020 uns das Thema Covidis während einer unserer wöchentlichen Besprechungen überrascht. Wir haben zusätzliche Maßnahmen gegenüber den Behörden umgesetzt. Innerhalb des Unternehmens wurden keine Fälle von Covidis gemeldet.

Der Winter war ruhig und wir konnten positiv auf die hohe Nachfrage nach Fondues und für die Raclettes Hochsaison reagieren. Das Engagement und die Disziplin unserer Mitarbeiter wurden im Januar mit einem „Covidis-Bonus“ belohnt, der für alle gleich hoch war. Trotz der Schwierigkeiten im Restaurantgeschäft haben wir einen sehr guten Umsatz erzielt und können dies dank der Vitalität unserer Kundengruppe im Einzelhandel kompensieren.

Fromagerie Baumann

„Offen für Spezialitäten“

Jörg Baumann leitet das Filialnetz Chäsbueb im Kanton Bern.

Winston Churchill sagte: "Verschwenden Sie niemals eine gute Krise". Mit dem Corona Virus haben sich unsere Verbrauchsgewohnheiten geändert. Wir meiden die Massen und kaufen online ein. Diese Situation kommt dem Einzelhandel zugute. Convenience-Stores (insbesondere in Dörfern) sind attraktiver geworden (um Menschenmassen zu vermeiden). Die Schließung von Restaurants und die Einschränkung des Reiseverkehrs haben die „hausgemachte“ Küche begünstigt. Die Budgets, die normalerweise für Urlaub im Ausland und "Essen gehen" ausgegeben werden, haben es vielen Haushalten ermöglicht, teurere Produkte zu kaufen.

Wir bemerken, dass damit die Nachfrage nach Käsespezialitäten steigt. Der Aufstieg von Online-Shops und „Click and Collect“ half, den Zustrom in die Geschäfte zu reduzieren und um die Einkaufszeiten zu verkürzen.

Fromagerie Schafer, Canton de Neufchâtel, Schweiz

Frei und kreativ

Christine Lefebvre, Generalsekretärin des Schweizer Guilde-Club, interviewte Ewald Schafer, der vor dreißig Jahren den Mont Vully-Käse kreierte, der mittlerweile zu einem Maßstab in der Schweiz und im Ausland geworden ist.

Wenn Sie die Käserei Schafer in dem friedlichen kleinen Dorf Cressier, während eines Spaziergangs im Kanton Neufchâtel sehen, scheint es ruhig und gelassen zu sein. Aber versteht mich nicht falsch, die Käserei sprudelt vor Energie und Kreativität, genau wie ihr Gründer Ewald Schafer. Wir haben Ewald und seinen Sohn Jonas in ihrer Käserei getroffen, um ihre Heraus-forderungen mit ihnen zu besprechen.

Wie haben Sie die Gesundheitskrise von 2020 erlebt?

Ewald: Ich erinnere mich sehr gut an den März 2020, als wir über Nacht keine Bestellungen mehr von unseren ausländischen Kunden hatten: Alles war blockiert. Wir haben daher die Produktion reduziert und einen Teil unserer Milch an Molkereien verkauft. Glücklicherweise hielt diese Situation nicht allzu lange an. Ich denke, die meisten unserer Käsekollegen haben das Gleiche durchgemacht. Wir liefern viel in die Schweiz, wo sich die Nachfrage nach Geschäften glücklicherweise schnell belebte.
Jonas: Die Konsequenzen wären viel schwerer gewesen, wenn wir mehr Verkäufe an die Gastronomie gehabt hätten. Aber die Tatsache, dass die Leute mehr zu Hause kochen und die Käse-Produkte in der Schweiz kauften war letztendlich günstig für uns.

Haben Ihnen Ihre bisherigen Erfahrungen in dieser Krise geholfen?

Jonas:
Schwierigkeit regt die Kreativität an!

Ewald: Als wir unsere Tätigkeit aufnahmen, haben wir Swiss Emmental produziert. Als wir plötzlich aufgefordert wurden, unsere Produktion um 30 zu reduzieren, mussten wir Lösungen finden. Ich entwickle gerne neue Produkte, wenn ich nicht Mont Vully geschaffen hätte, würde die Schafer-Käserei heute nicht mehr existieren. Wir haben die Lektion gelernt. Die Freiheit, Geschäfte zu machen, und unsere Erfahrung sind unsere Hauptstärken.
Jonas: Mein Ziel wird es sein, diese Tradition mit meinem Bruder fortzusetzen. Und natürlich, um das hohe Niveau unseres Vaters fortzusetzen.aufrechtzuerhalten.

Können wir sagen, dass es das richtige Rezept ist, sich zu trauen und zu innovieren?

Ewald: Für mich ist es wichtig, meine Energie in die Entwicklung neuer Produkte zu stecken, anstatt sie der Minimierung von Risiken zu widmen. Ich genieße diese Freiheit und habe gelernt, mit Risiken zu leben.
Jonas: Ich denke, dass Sie nicht von einem einzigen Vertriebskanal abhängig sein sollten und dass Sie nicht mehr Produkte herstellen sollten, als der Markt aufnehmen kann.

Sie erleben derzeit einen Generationswechsel. Jonas, wie fühlst du dich?

Jonas: Es besteht ein gewisser Druck, dieses hohe Niveau aufrechtzuerhalten, sowohl gegenüber den Milcherzeugern als auch gegenüber unseren Mitarbeitern, unseren Partnern und unseren Verbrauchern. Sie alle tragen zur Bekanntheit des Mont-Vully-Käses bei.

Und du Ewald, welchen Rat gibst du deinen Söhnen?

Ewald: Unser Job bietet uns so viele Möglichkeiten. Die Größe unseres Unternehmens ermöglicht uns eine gewisse Flexibilität. Flexibilität und Ausdauer, das ist das Motto, das ich ihnen einflöße.

Agenda 2021

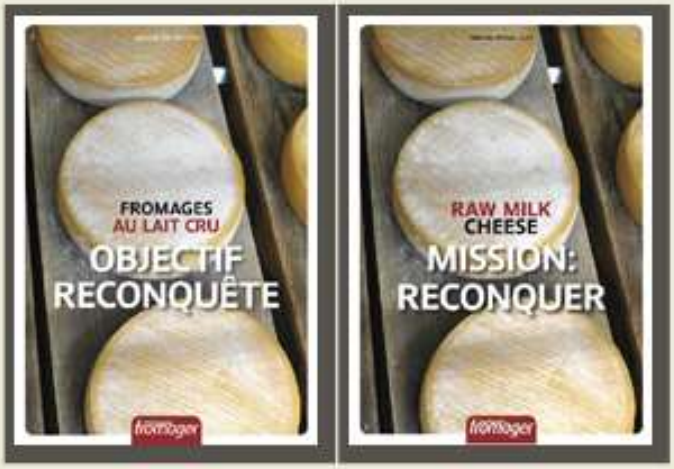
Frankreich
NEU! *12.- 14. September 2021*
Mondial du Fromage in Tours
16.- 18. Oktober 2021
JHV + Kapitelsitzung Frankreich
Fort des Rousses – Jura
Italien
September 2021 Slow Food Cheese in Bra
Spanien
03.- 06. November 2021
World Cheese Award - Oviedo

La librairie de Profession fromager

Les pâtes molles pas à pas

Le Guide de l'affinage

Fromages au lait cru, objectif reconquête



Mieux comprendre pour mieux agir

en vente sur **www.professionfromager.com**