

SAB in Rumänien

Modell für eine Erneuerung der rumänischen Alpwirtschaft

Die rumänische Alpwirtschaft produziert grösstenteils unter Bedingungen, welche nicht einer modernen Milchverarbeitung entsprechen. Die Produkte können nur auf dem lokalen Markt zu geringen Preisen verkauft werden. Gleichzeitig würde aber ein regionaler/nationaler Absatzmarkt für hochwertige Schafmilchprodukte bestehen. Die SAB arbeitet deshalb zusammen mit rumänischen Projektpartnern daran, die gesamte Produktions- und Vermarktungskette von sechs Schafalpbetrieben im Nordosten des Landes zu verbessern.

Peter Niederer, SAB, 3001 Bern

Käsen wie zu Grossvaters Zeiten

Die rumänischen Alpen werden schon seit je her vor allem von Schafen beweidet. Im Sommer werden die Tiere vom Tal auf die Alpen gebracht. In einfachen Käsereien sogenannten «Stanas» wird die Schafmilch zu Käse, Ricotta und Butter verarbeitet. In Zeiten der sozialistischen Planwirtschaft war der Tierbestand sehr hoch, was zur Übernutzung vieler Alpen führte. Heute ist es umgekehrt, die intensive Bewirtschaftung von damals wurde von einer Unternutzung mit zunehmender Verbuschung und Verbreitung von ertragsarmen Horstgräsern abgelöst. Auf den rumänischen Alpen wird grösstenteils immer noch wie zu Grossvaters Zeiten auf Holzfeuern gekäst. Dies ist grundsätzlich kein Problem, hingegen fehlt in den meisten Käsereien Wasser für die Reinigung und Kühlung. Geschirr und Gefässe als auch das Innere des Verarbeitungsraumes und des Lagerraumes bestehen aus Holz. Durch Ritzen und Spalten können Insekten und Mäuse eindringen. Die Herstellungsbedingungen entsprechen nicht den EU Richtlinien, die Produkte können deshalb nur noch in einem begrenzten Umfeld zu sehr niedrigen Preisen verkauft werden. Zusätzlich sind die Verarbeitungsschritte nicht dokumentiert, das Endprodukt variiert stark in Form und Geschmack, was für den Konsumenten nicht

zu einem gleichbleibenden Geschmackserlebnis führt.

Alle Glieder der Wertschöpfungskette verbessern

Vor diesem Hintergrund hat die SAB in Zusammenarbeit mit Rumänischen Partnern ein Projekt gestartet, welches zum Ziel hat, mehr Wertschöpfung in die ärmsten Gegenden Rumäniens zu bringen. Das Projekt wird von der Direktion für Entwicklungszusammenarbeit im Rahmen des Beitrages zur EU-Osterweiterung finanziert. Im Rahmen des Projektes werden auf sechs Alpen im Nordosten des Landes die Weiden verbessert, neue Kleinkäsereien gebaut, sowie die Kompetenzen der Käser und Schäfer in der Verarbeitung und Schafhaltung gestärkt. Auch in die Verpackung und das Marketing wird investiert. Mittlerweile ist die Projekthalbzeit erreicht und es wurden 647 ha Weideland aufgewertet, sowie sechs Kleinkäsereien gebaut. In den neuen Käsereien wird zwar immer noch auf dem Holzfeuer gekäst, die Verfügbarkeit von Wasser für die Reinigung und Kühlung konnte aber dank neuer Fassungen massiv verbessert werden. Zudem sind die Verarbeitungsräume gekachelt und nach aussen abgeschlossen. Bis jetzt wurden 145 Schäfer und Käser in mehrtägigen Ausbildungsmodulen in Käseproduktion, Züchtung und Administration unterrichtet. Von An-

fang an war auch klar, dass der Käse nicht mehr in fussballgrossen Laien sondern in kleineren hygienisch abgepackten Portionen verkauft werden soll. Alle sechs Alpen sind nun mit Vakuumpackmaschinen ausgestattet. Die Verpackungen werden mit dem eigens kreierten Label «De la Munte» und der Etikette des Herstellers sowie der Zutaten versehen.

Herausforderungen und Erfolgsfaktoren

Die Nutzniesser des Projektes sind sechs Genossenschaften von Schafhaltern mit jeweils rund 600 Tieren. Sie wurden von Anfang an in das Projekt eingebunden und haben bis zu 40% der Kosten der Käsereien in Eigenleistungen und Baumaterial eingebracht. Dadurch konnten Projektgelder gespart aber auch das langfristige Engagement der Schafhalter über die Projektdauer hinweg gesichert werden. Eine weitere Massnahme, um das Projekt schlank zu halten, war die Rollenteilung. Die SAB ist vor allem für die Gesamtkoordination zuständig, die Umsetzung vor Ort passiert durch rumänische Partnerorganisationen, die über spezifische Kenntnisse kleinbäuerlicher Projekte und der Bedürfnisse der lokalen Bevölkerung verfügen. Die SAB konnte aber auch ihre Erfahrungen in der Labelentwicklung einbringen und die Partnerschaft strengt nun die Einführung

Schafmilchprodukte in neuer Verpackung mit dem frisch eingeführten Label «De la Munte». (PN)



eines nationalen rumänischen Bergzeichens analog zum Schweizer Berg- und Alpzeichen an. In der Alp-Saison 2015 konnte bereits Käse, Ricotta und Butter in den neuen Infrastrukturen hergestellt werden und die Schafbauern sind richtig stolz auf die Produkte im neuen Kleid. Die Chance ist gross, dass die Nachbarn der Ehrgeiz packt und auch auf die Erneuerung ihrer Alpwirtschaft setzen. Dann hätte das Projekt tatsächlich sein höchstes Ziel erreicht, nämlich als Modell für andere zu dienen. Weitere Informationen www.carpatsheep.ro

RÉSUMÉ

Le SAB aide les régions de montagne roumaines à se développer

Dans le cadre d'un programme financé par la Direction du développement et de la coopération (DDC), le SAB coordonne un projet permettant de valoriser certaines activités agricoles du Nord de la Roumanie. Concrètement, il s'agit de mieux tirer parti de la production de lait d'alpage, issue de l'élevage de moutons. Cette activité, qui a connu un net recul durant ces dernières décennies, permet d'éviter que les zones d'estivage ne soient complètement envahies par les broussailles, puis par la forêt. Ce projet vise à va-

loriser le fromage, le beurre et la ricotta qui y sont traditionnellement produits. En effet, les conditions de fabrication, notamment en raison du manque d'eau ou de l'état des infrastructures (local de production ou de stockage), ne permettent pas d'assurer un certain standard de qualité. Par conséquent, l'écoulement de ces produits est limité et les gains obtenus sont faibles. Pour y remédier, des cours de formation ont été organisés pour le personnel d'alpage, six petites fromageries ont été construites et les produits commercialisés bénéficient à la fois de nouveaux emballages et d'un logo indiquant leur origine. Ces spécialités d'alpage affichent désormais le label « De la Munte » ; en français « De la montagne ». Le SAB a notamment tiré parti de son expérience dans le domaine du développement de labels, afin de créer de la valeur ajoutée au sein de cette filière agricole de montagne.

RIASSUNTO

Il SAB aiuta le regioni di montagna rumene a svilupparsi

Nell'ambito di un programma finanziato dalla Direzione dello sviluppo e della cooperazione (DSC), il SAB coordina un progetto che permette di valorizzare alcune attività agricole

del Nord della Romania. Concretamente, si tratta di sfruttare meglio la produzione del latte d'alpeggio, che si ottiene dall'allevamento delle pecore. Quest'attività che ha conosciuto, in questi ultimi anni, una netta diminuzione, permette di evitare che le zone di estivazione siano completamente invase prima dai cespugli e poi dalla foresta. Questo progetto punta a valorizzare il formaggio, il burro e la ricotta che vi vengono prodotti tradizionalmente. In effetti, le condizioni di fabbricazione, in particolare a causa della mancanza d'acqua o dello stato delle infrastrutture (locali di produzione o di stoccaggio), non permettono d'assicurare un certo standard di qualità. Di conseguenza, la distribuzione di questi prodotti è limitata e i guadagni ottenuti sono ridotti. Per rimediare, sono stati organizzati dei corsi di formazione per il personale dell'alpeggio, sono stati costruiti dei piccoli caseifici e i prodotti commercializzati beneficiano sia di nuovi imballaggi sia di un marchio che ne testimonia la loro origine. Queste specialità degli alpeggi portano adesso il marchio « De la Munte » ; in italiano « Della montagna ». Il SAB ha sfruttato in particolare la propria esperienza nel settore dello sviluppo dei marchi, per creare del valore aggiunto all'interno di questa filiera agricola di montagna.