

Mai 2020



Newsletter

NEUES AUS DER KÄSEWELT

Milchwirtschaft in Zeiten der Corona-Krise

Die Milchwirtschaft hat im Laufe der Geschichte schon viele Krisen und Veränderungen erlebt. Die aktuelle Corona-Krise aber stellt selbst traditionsreiche Betriebe auf eine harte Probe. Der minutiöse Lock-down von Gastronomie und Tourismuswirtschaft sowie panikartige Hamsterkäufe in den Supermärkten haben die Betriebe innerhalb weniger Tage vor große Herausforderungen gestellt. Besonders hart betroffen waren zunächst Produzenten mit einem hohen Absatz im Bereich von Gastronomie und Hotellerie. (weiter auf Seite 2).

EU-Herkunftsangaben: Doppelter Verkaufswert

Agrarlebensmittel- und Getränkeprodukte, deren Namen von der Europäischen Union als „Geografische Angaben“ (GIs) geschützt sind, bringen es auf einen jährlichen Umsatz von fast 75 Mrd. Euro. Dies geht aus einer im April 2020 von der Europäischen Kommission veröffentlichten Studie hervor.

Der Studie zufolge ist der Verkaufswert eines Erzeugnisses mit einem geschützten Namen im Durchschnitt doppelt so hoch wie der Verkaufswert eines vergleichbaren Produkts ohne Zertifizierung. So besteht ein klarer wirtschaftlicher Nutzen für die Erzeuger, da sie ihre Waren aufgrund der hohen Qualität und des guten Rufes sowie der Bereitschaft der Verbraucher, mehr Geld für authentische Produkte auszugeben, besser vermarkten und absetzen können. ■■■



Schritt für Schritt kehrt das Leben wieder nach Österreich zurück. Trotzdem müssen wir auch in den nächsten Wochen und Monaten

sehr vorsichtig sein. Deshalb können wir Ihnen auch noch keine genauen Angaben darüber machen, wann es wieder Veranstaltungen des VKSÖ gibt. Bitte schauen Sie dazu auf unsere Website: www.kaesesommelier.at."

Tourismus

Weil Hotels und Restaurants als Absatzmarkt nahezu vollkommen weggebrochen waren, ging der Milchwert am Markt deutlich nach unten. Die Folge: **Viele Sennereien drosselten die Milchannahme.**

Haltbarkeit

Eine andere Politik verfolgt die Tiroler Milch: Hier setze man, so Geschäftsführer Stefan Lindner, vor allem auf **haltbare Produkte.** Sennereien wiederum berichten, dass eine Hartkäseherstellung nicht unbegrenzt möglich sei, da es an Lager- und Reifeplätzen fehle.

Schlachtungen

Fast ein Drittel ihres Gewinns beziehen Tiroler Bauern aus dem Zuchtviehverkauf, der vor allem nach Italien eingebrochen ist. Die Folge: **Ältere Kühe werden vermehrt geschlachtet,** um die Milchmenge zu reduzieren.

Zweifel

Zornig zeigt sich ein Landwirt, der den großen Handelsketten vorwirft, dass sie ihre **Eigenmarken im Ausland abfüllen** lassen. Ob das dann tatsächlich "Billigstmilch ohne jeglichen Standard" ist, muss allerdings bezweifelt werden.

Chance

Trotz Krise sieht Helmut Pet-schar von der Vereinigung der österreichischen Milchverarbeiter viel Potenzial. Gegenüber dem Magazin CASH sagte er: "Wenn wir nicht täglich frische Milch von den Bauern holen und täglich weiterverarbeiten, ist die Versorgungssicherheit nicht gegeben. Der Handel hat im Frischebereich nichts auf Lager. Freilich ist jeder entlang der Wertschöpfungskette wichtig, aber **gerade im Frischebereich spielen die regionalen Betriebe** eine entscheidende Rolle."



Corona-Krise: Fortsetzung von Seite 1

„Unser Anteil an die Gastronomie liegt in etwa bei 30%. Diesen Wegfall konnten wir zu einem kleinen Teil zwar durch die erhöhte Nachfrage im Handel wettmachen, was aber auch nur für eine kurze Zeit spürbar war“, berichtet Johannes Innerlohninger von der Hofkäserei Itzloither in Oberwang bei Mondsee.

Besonders dramatisch traf es das Seegut der Familie Eisl am Wolfgangsee mit etwa 70% Gastronomieanteil. **„Da die Schafmilchproduktion bei uns im vollen Umfang erst nach Ostern losging, sind wir nun sehr froh, dass die Gastronomie jetzt wieder offen hat“**, so Sepp Eisl.

Vor allem in klassischen Tourismusregionen wie Tirol, Vorarlberg, Salzburg oder Kärnten kam es rasch zu einem Milchüberschuss, da vor allem die weisse Palette und Produkte wie Frischkäse plötzlich stark unter Druck standen. So waren Molkereien wie die Vorarlberg Milch und Kärntner Milch gezwungen

ihre Abnahmemengen teilweise bis zu 20% zu reduzieren. In einem weiteren Schritt begannen etliche Erzeuger die überschüssige Milch in die Herstellung von länger gereiften Käsen wie Bergkäse und parmesanartigen Käsen zu verarbeiten. Vorausgesetzt man hat auch entsprechende Lagerkapazitäten.

„Jede Krise ist auch eine Chance“, sagt man und so gibt es neben den vielen Erzeugern, die durch diese Krise schmerzhaft Verluste in Kauf nehmen müssen, auch ein paar Gewinner.

Vinzenz Stern von der Aichstern Käserei, unweit von Graz, berichtet, dass durch seinen Abholautomaten-Verkauf, **„der Käseabsatz zeitweise um 30% gestiegen ist, da die Menschen durch den kontaktlosen Einkauf vielfach von dieser Möglichkeit Gebrauch gemacht haben.“**

Johannes Einzenberger

KONTAKT

Verein Käsesommelier Österreich

Claus von Gagernweg 26
5340 St. Gilgen



+43 664 441 1826
+43 6227 7049



office@kaesesommelier.at
www.kaesesommelier.at

Verantwortlich/Medieninhaber: VKSÖ, Obmann Johannes Einzenberger. Redaktion/Layout: Niemz Communications
Fotos: Johannes Einzenberger, Norbert Neetz, Rüdiger Niemz, Fotohaus Roschmann

Schimmel

in der Käse- reifung?

Martin
Rogenhofer

Leiter des LMTZ Wieselburg



Weißschimmel oder weißer Edelschimmel

Penicillium candidum (auch **Penicillium caseicola**) ist der „Weiße Riese“ unter den Käseschimmeln: Er bleibt auch bei fortgeschrittener Reifung weiß, hochflorig und ist vor allem in österreichischen Produkten zu finden. Anders der **Penicillium camemberti**, der – anfangs weiß und dann zunehmend gräulich

werdend – berühmten französischen Weichkäsen wie dem Camembert de Normandie Geschmack verleiht. Überreif kommt es hier zum Ammoniakaroma.

Blau- oder Grünschimmel

Der **Penicillium roqueforti** ist, je nach Stamm, blau bis grün. Damit er sich im Käseinneren entfalten kann, wird Sauerstoff

mit Hilfe von Nadeln zugeführt. Man findet ihn in Roquefortkäsen, aber auch im Gorgonzola und im Österkron.

Milchschimmel

Geotrichum candidum ist ein niederfloriger Schimmel, der in diversen Weichkäsetypen und auch als Milchschimmelanflug bei zahlreichen Rotkulturkäsen vorkommt. ■■■■



Innovatives Käsegeschäft

Der Einzelhandel ist nicht tot, im Gegenteil. Immer wieder entstehen neue Konzepte und innovative Geschäfte. Neu in Bad Ischl: Das Kas.

Diplom Käsesommelier Thomas Spießberger bestückt sein umfangreiches Käsesortiment vor allem mit Produkten aus „Familienbetrieben, bäuerlichen Hofkäsereien und kleinen Dorfsennereien“. Darüber hinaus bietet er seinen Kunden in der Kaiserstadt auch Wurstspezialitäten, Fleisch, Antipasti und allerlei Süßes.

Rote Augen, Herzklopfen, Jucken

Sind Histamine daran schuld?

Sie gehören zu den geheimnisvollen Botenstoffen des menschlichen Körpers und regulieren Blutdruck wie Schlafrythmus: Die Histamine.

Allerdings werden Sie auch für allerlei Übel verantwortlich gemacht: gerötete Augen, Hautjucken, beschleunigter Herzschlag, manchmal sogar leichte Schwellungen. Vor allem in Rotwein, in Schinken und leider auch in vielen Käsen (Blauschimmelkäse, Parmesan) sind Histamine zu finden.

So unangenehm die Folgen auch sein können, Mediziner zeigen sich trotzdem skeptisch: Eine dezidierte Histamin-Unverträglichkeit gibt es offensichtlich nicht. Vielmehr schei-

nen eine Reihe von Faktoren den Abbau von Histaminen im Dünndarm zu verhindern und damit die unangenehmen Körperreaktionen auszulösen: Medikamente etwa, Vitaminmangel oder übermäßiger Alkoholkonsum.

Häufig verschwinden die Beschwerden auch wieder, notfalls sollte man seine Ernährung entsprechend anpassen. Glück im Unglück: Manche Winzer bieten sogar histaminarme Weine an. ■■■■

„Ein Tag ohne Käse ist ein verlorener Tag.“

VKSÖ Sie haben 2017 die Ausbildung zum Diplomierten Käsekenner in den Tourismusschulen in Klessheim gemacht. Was ist Ihnen von der Ausbildung am meisten in Erinnerung geblieben?

Julian Staar Wenn ich ehrlich bin, war es die Begeisterung meines Vorstandskollegen und damaligen Lehrers Otmar Stellner, die völlig auf mich übergegangen ist. „Ein Tag ohne Käse ist ein verlorener Tag“, so endete jede Unterrichtsstunde. Und ich muss ihm Recht geben. Otmar hat mir gezeigt, dass Käse nicht nur dazu da ist, sich eine Scheibe auf sein Jausenweckerl zu legen. Käse bedeutet für viele auch Hingabe und Leidenschaft. Und das in sämtlichen Facetten. Er hat mich schlussendlich auch dazu bewegt, noch während meiner Ausbildung an der TS Klessheim den Diplomierten Käsesommelier am WIFI in Salzburg abzulegen, was für mich persönlich ein riesiger Erfolg gewesen ist.

? Was können Sie von dieser Ausbildung heute in Ihrem Job am besten nützen?

! Speziell aus der Ausbildung durch Otmar Stellner nehme ich mit, wie ich Käse dem Gast perfekt präsentiere. Darauf hat er immer sehr viel Wert gelegt. Dieses Wissen gebe ich nun auch gerne in den Kursen am WIFI Salzburg oder im European Cheese Center (ECC) in Hannover an die Teilnehmer weiter.

? In welches Käseland bzw. Region würden Sie gerne einmal fahren?

! Liebend gern würde ich die Schweiz erkunden. Ich bin ein riesiger Bergkäse-Fan, vor allem wenn sie gut gereift sind. Und sind wir einmal ehrlich: Niemand kann der Schweiz in dieser Hinsicht etwas vormachen.

? Welche Käse-Getränkemkombination hat Sie am meisten begeistert?

! Die wohl spannendsten Kombinationen habe ich während meiner Zeit in Amsterdam kennengelernt. Dort habe ich zunächst erfahren dürfen, was es heißt, einen wirklich echten und reifen Gouda zu essen. Die Getränkekombinationen dazu sind so umfangreich, das würde das Interview sprengen.

? Was ist Ihre Lieblingsmusik?

! Am häufigsten höre ich wohl Charts und EDM. Meistens ist es aber doch Musik, die mich motiviert.

? Welche Filme sehen Sie aktuell gerne?

! Ich liebe es Filme zu schauen, bei denen ich mitfiebern kann. Ganz oben auf der Liste steht jedoch „I am not your Guru“ von Thony Robbins, dem bekanntesten Motivationscoach. Ich glaube, diese Doku habe ich in den letzten drei Monaten mindestens zehn mal gesehen.

? Welche Ziele mit Käse haben Sie noch?

! Mein größtes Ziel ist es, junge Talente über den Käse für die Hotellerie zu begeistern um somit die Branche wieder zukunftsfähig zu machen.

Interview: Johannes Einzenberger



„Käse bedeutet für viele auch Hingabe und Leidenschaft. Und das in sämtlichen Facetten.“