

Austausch unter handwerklichen Käserinnen und Käsern

Marie-Therese Fröhlich-Wyder (Agroscope, Bern-Liebefeld) und Maike Oestreich (Inforama Berner Oberland)

Das 15. FACEnetwork-Jahrestreffen vom 27. bis 29. Oktober 2025 in Rovinj, Kroatien, brachte handwerkliche Käseherstellerinnen, technische Experten und Forschende aus ganz Europa zusammen und verband Besuche bei lokalen Produzenten mit einer Konferenz und der Generalversammlung des FACEnetwork Verbandes.

Was 2006 als praktischer Informationsaustausch zwischen deutschen und französischen Hofverarbeitern begann, entwickelte sich schrittweise zu einem relevanten europäischen Netzwerk weiter. Handwerkliche Herstellerinnen von Käse und Molkereiprodukten arbeiten gemeinsam an Themen wie Hygienevorschriften, Erhaltung des traditionellen Wissens und der wissenschaftsbasierten Ausarbeitung und der Anwendung von Vorschriften. Sie pflegten aber auch bewusst den Erfahrungsaustausch, der insbesondere für kleine Betriebe wichtig ist. 2013 wurde der Verband FACEnetwork mit dem Ziel gegründet, die Interessen der bäuerlichen und handwerklichen Herstellerinnen und Hersteller von Käse und Molkereiprodukten auf nationaler und europäischer Ebene zu vertreten und zu verteidigen. FACE steht für «Farmhouse and Artisan Cheese & Dairy Producers European Network» (Europäisches Netzwerk der bäuerlichen und handwerklichen Käse- und Molkereiprodukte-Hersteller). Heute sind 21 europäische Länder im FACEnetwork vertreten. Dazu gesellen sich 20 Technik- und Forschungszentren, Verbände, Laboratorien und Gesundheitsbehörden als unterstützende Mitglieder (supporting members). Die Schweiz ist seit 2020 mit Fromarte (dem Dachverband der Schweizer Käsespezialisten) und den unterstützenden Mitgliedern Grangeneuve und Agroscope Teil des Netzwerkes.

Jährliche Treffen

Seit 2009 treffen sich europäische Hofverarbeiterinnen und Hofverarbeiter, Forschende und



Ein Teil der Arbeitsgruppe «Technologie» trifft sich in Rovinj, Kroatien (linkerhand: die beiden Autorinnen Maike Oestreich und Marie-Therese Fröhlich-Wyder). | Une partie du groupe de travail «Technologie» se réunit à Rovinj, en Croatie (à gauche: les deux auteurs Maike Oestreich et Marie-Therese Fröhlich-Wyder).

weitere Interessierte einmal jährlich, um Ideen und Erfahrungen auszutauschen, sowie wichtige Themen zu diskutieren.

Dieses jährliche Treffen hat sich zu einem mehrtägigen Kongress entwickelt, der Betriebsbesichtigungen, eine Konferenz, die Mitgliederversammlung des FACEnetworks und Diskussionen in den Arbeitsgruppen umfasst. Der Kongress wird jedes Jahr von einem anderen Mitgliedsland organisiert. Eine Fülle von Informationen über Milch und Käse aus den verschiedenen Regionen Europas und der persönliche Austausch mit Kolleginnen und Kollegen machen dieses Treffen einzigartig und spannend. Verständnis und Einblicke über politische Grenzen hinweg und ein gemeinsames Bekenntnis zur Vielfalt der Arbeitspraktiken sind das, wofür diese Treffen stehen.

Dieses Jahr wurde das Treffen vom Verband kleiner Milchverarbeitenden Betriebe der Republik Kroatien «SirCro» organisiert und beinhaltete die üblichen Programmpunkte.

Besuch eines milchproduzierenden und -verarbeitenden Betriebes

Die Konferenz startete mit einer Auswahl an Besichtigungen von verschiedensten Betrieben. Unsere Gruppe konnte einen Familienbetrieb besuchen, die unter den kleinen Betrieben zu den grösseren zählen. Die Familie Bureti? aus Boljunsko Polje besitzt rund 130 Kühe, produziert das Viehfutter auf ihrem Land, verarbeitet die Milch in einer auf dem Betrieb erst neulich gebauten Käserei her und bietet ihre Produkte im eigenen

Hofladen als auch online an und beliefert sogar Hotels und Restaurant. Die Nachfrage nach lokalen Produkten sei gross.

Die Lebensmittelindustrie ist ein wichtiger Teil der kroatischen Wirtschaft. Seit dem Ende der Kroatienkriege im Jahr 1995 hat sich die Lebensmittelwirtschaft stark entwickelt. Aufgrund des reichlich vorhandenen Wassers, des gemässigten Klimas und des fruchtbaren Bodens ist das Gebiet der Republik Kroatien ideal für die Erzeugung von Lebensmitteln.

Die Landwirtschaft ist in Istrien, gleich nach dem Tourismus, ein wichtiger Wirtschaftszweig. Es gibt zahlreich kleine Anbieter von Olivenöl, Käse und anderen Lebensmitteln; viele Betriebe konzentrieren sich auf Verarbeitung und Herstellung von Milch und Käse und deren direkter Vermarktung.

Käse hat im mediterranen Teil von Kroatien bereits eine lange Tradition. Tatsächlich wurden an der dalmatischen Küste von Kroatien auf Tonscherben rund 7200 Jahre alte Käsereste (nur die Fettsäuren) gefunden. Der bekannteste Käse mit einer langen Tradition ist der Paski Sir (PDO) von der Insel Pag (100 Prozent Schafsmilch). Viele Käsesorten in Istrien sind aus Schaf-, Kuh- oder einer Mischmilch hergestellt; die meisten davon sind jedoch kleine, lokal hergestellte Sorten, die meist trockengereift, geräuchert oder aber frisch in Form eines Ricotta-ähnlichen Frischkäses konsumiert werden.

Tourismus, der stärkste Wirtschaftssektor

Als Folge eines wachsenden Tourismus' entstehen vermehrt ertragreichere und weniger arbeitsintensive Agrotourismus-Betriebe, was zu sinkender Milchproduktion führt. Tatsächlich scheint es eine schwierige Aufgabe zu sein, für Milchverarbeiterinnen und -verarbeiter ohne eigene Milchproduktion Milchlieferanten zu finden. Fleisch und Milch machen ca. 35 Prozent des Handelsdefizits aus; der Import von Milch und Milchprodukten hat sich seit dem EU-Beitritt im Jahre 2013 fast verdoppelt.

Die Konferenz

Und so ist es denn auch wenig erstaunlich, dass das Organisationskomitee «Marketing und Absatzförderung» zum Schwerpunktthema wählte. Am zweiten Tag gab es eine breite Palette von Vorträgen, darunter eine Präsentation der «Tourist Farm Gartner» in Slowenien. Diese verarbeiten und verkaufen nicht nur ihre eigene Milch zu Käse, sondern bieten auch Logiermöglichkeiten und Attraktionen wie die eige-

ne Käseherstellung an. Weitere Vorträge behandelten die sensorische Bedeutung bei der Entwicklung neuer Milchprodukte und die Rolle von Käsemeisterschaften als Teil des «Tasting Tourism». Zum Abschluss der Vorträge stellte die Arbeitsgruppe «Marketing» ihre Arbeit vor und erfragte die Bedürfnisse der Teilnehmenden in Bezug auf die Kommunikation innerhalb des FACEnetworks.

Zusätzlich zu den Vorträgen trafen sich die verschiedenen Arbeitsgruppen zu einem fachlichen Austausch, dies sind neben der Arbeitsgruppe «Marketing» die Arbeitsgruppen «Hygiene» und «Technologie».

Der krönende Abschluss: Europäisches Käsebuffet

Ein unverzichtbarer Bestandteil eines FACEnetwork-Treffens ist das Buffet mit handwerklich hergestellten Käsen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bringen dafür Produkte mit, die in der Regel aus ihrem eigenen Betrieb stammen. Wie jedes Mal gab es eine beeindruckende Vielfalt an Käsesorten aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- oder Büffelmilch. Es gab von jeder Käsegruppe mindestens einen Vertreter: von Hart- über Halbhart- bis zu Weich- und Frischkäse. Von trocken gereiften über schmiergereiften bis zu verschiedensten schimmelgereiften Sorten. Von Naturkäse bis zu den fantasievollsten Kombinationen aus Käse und Gewürzen oder anderen Zutaten war alles dabei. Es ist immer wieder ein unvergesslicher Höhepunkt, die enorme Vielfalt handwerklich hergestellter Käse in Europa zu entdecken.

Ausblick

Das nächste, mittlerweile 16. Treffen des FACEnetworks – des europäischen Netzwerks der bäuerlichen und handwerklichen Käse- und Molkereiprodukte-Herstellerinnen und -Hersteller – findet vom 19. bis 21. Oktober 2026 im Baskenland (Spanien) statt und wird durch das milchwirtschaftliche Zentrum «Leartiker» organisiert. Weitere Informationen finden sich auf der Homepage des FACEnetwork.

Échange entre fromagers artisans

La 15^e réunion annuelle du FACEnetwork, qui s'est tenue du 27 au 29 octobre 2025 à Rovinj, en Croatie, a rassemblé des fromagers artisans, des experts techniques et des chercheurs de toute l'Europe. Fondée en 2013, l'association FACEnetwork vise à représenter et à défendre les intérêts des producteurs artisanaux de fromages et de produits laitiers au niveau national et européen. Aujourd'hui, 21 pays européens sont représentés au sein du réseau. À ceux-ci s'ajoutent 20 centres techniques et de recherche, associations, laboratoires et autorités sanitaires en tant que membres de soutien. La Suisse fait partie du réseau depuis 2020 avec Fromarte; Grangeneuve et Agroscope sont membres de soutien.

Depuis 2009, les transformateurs européens, les chercheurs et autres parties intéressées se réunissent une fois par an pour échanger des idées et des expériences et discuter de sujets importants.

Cette réunion annuelle s'est transformée en un congrès de plusieurs jours, qui comprend des visites d'exploitations, une conférence, l'assemblée générale du FACEnetwork et des discussions au sein de groupes de travail. Le congrès est organisé chaque année par un pays membre différent.

La prochaine réunion du FACEnetwork aura lieu en octobre 2026 au Pays basque (Espagne).