

Die Käserei Melchnau setzt auf nachhaltige Wiesenmilch

Im Mai 2022 absolvierte die Käserei Melchnau erfolgreich die Aufnahmekontrolle der Branchenorganisation IP-SUISSE, um das Label Wiesenmilch zu nutzen. Das Label zeichnet nachhaltige Milchproduktion mit den Schwerpunkten Fütterung, Tierwohl, Biodiversität und Klimaschutz aus. Die gesamte Pastmilch, welche die Käserei in ihren drei Läden, auf den Märkten und an weiteren Verkaufsstellen anbietet, ist mit dem Wiesenmilchlabel ausgezeichnet.

«Landwirte haben in ihrem Wirtschaften immer die nächsten Generationen im Blick», erklärt der Präsident der Käsereigenossenschaft, Simon Duppenenthaler, «Unsere Milch mit dem Label Wiesenmilch auszeichnen zu lassen, war für uns ein logischer Schritt. Die Richtlinien helfen, die Nachhaltigkeit deutlich zu verbessern». Für die Wiesenmilchproduktion gelten verschiedene Anforderungen. «Zuallererst: Wir verfüttern unseren Tieren kein Soja», so Duppenenthaler, der an einer Betriebszweiggemeinschaft mit rund 100 Milchkühen beteiligt ist. «Eine weitere Voraussetzung ist die Teilnahme am RAUS-Programm». RAUS steht für regelmässiger Auslauf im Freien: Im Sommer muss dieser an mindestens 26 Tagen pro Monat gewährleistet sein, im Winter an mindestens 13 Tagen.

Weiter müssen in zwei Punktesystemen eine Mindestanzahl von Punkten erfüllt sein. Dass die Produzenten die Punkte individuell abrechnen können, hat für Duppenenthaler grosse Vorteile: «Schliesslich haben nicht alle die gleichen Voraussetzungen: Wer viel Fläche bewirtschaften kann, ist weniger auf Futterzukaufe angewiesen. Wer seinen Betrieb mitten im Dorf führt, kann unter Umständen seinen Laufhof nicht mehr vergrössern». Entsprechend könne jeder Landwirtschaftsbetrieb das Beste aus den Kriterien herausholen. Im Punktesystem «Biodiversität» müssen 17 Punkte erfüllt sein. Dazu können auf dem Betrieb Elemente erstellt werden, die die Strukturvielfalt erhöhen, zum Beispiel Hecken, Holzbeigen, Hochstamm bäume oder Teiche. Weiter können Massnahmen in der Anbaupraxis umgesetzt werden, etwa wenn auf Herbizide verzichtet wird, Buntbrachen angelegt werden oder Gründüngungen und Untersaat eingesetzt werden.

Im zweiten Punktesystem «Wiesenmilch», welches für das Label geschaffen wurde, müssen mindestens 40 Punkte erreicht werden, wovon mehrere Bereiche vorgegeben sind. Priorität liegt hierbei auf einem hohen Grünfutteranteil (Weide, Frischgras und Grünmais) aus eigener Produktion, wenig Kraftfutter- und Kunstdüngereinsatz sowie einer tierfreundlichen Haltung mit längerer Lebensdauer der Kühe, Laufhof und dem Verzicht kritischer Antibiotika. «Jeder unserer 20 Lieferbetriebe könnte die Anforderungen des Wiesenmilchlabels erfüllen», weiss der

Präsident Duppenenthaler. «Schliesslich wird Nachhaltigkeit auch in der Käserei grossgeschrieben: Wir beziehen die Wärme für die Produktion aus einem Wärmeverbund mit einer Holzschnitzelheizung und im August installieren wir auf dem Dach eine Photovoltaikanlage, damit wir unsere Anlagen mit Sonnenstrom betreiben können».

Doch was sagt das 92-seitige Reglement des Labels Wiesenmilch tatsächlich über die Nachhaltigkeit aus? Der WWF hat 2019 die unterschiedlichen Label in der Schweizer Milchproduktion untersucht und kam zum Schluss, dass Wiesenmilch neben dem Label Bio Suisse den grössten Nachhaltigkeitsmehrwert bietet. Dies, weil das Label unterschiedliche Bereiche berücksichtigt und die Umsetzung streng kontrolliert wird. Die Kundinnen und Kunden der Käserei Melchnau können sicher sein: Ihre Milch wird aus Überzeugung nachhaltig produziert.