

Alpnacher Käser hilft Berufskollegen in Südamerika

Bergbauern in Peru, Kolumbien und Bolivien sollen mit einer verbesserten Milchverarbeitung mehr Einkommen generieren können. Hilfe dazu kommt auch aus der Innerschweiz.

Robert Hess
4.8.2018, 05:00 Uhr



Käser und Lehrmeister Oskar Flüeler begutachtet in Peru zusammen mit einer peruanischen Käserin einen frisch produzierten einheimischen Käse. (Bild PD)

«Als Student an der ETH Zürich habe ich in einem Forschungsteam mitgearbeitet, in welchem hauptsächlich thematisiert wurde, wie der Hunger in der Welt bekämpft werden könnte», blickt der heute 74-jährige Alpnacher Oskar Flüeler-Ettlin viele Jahre zurück. Flüeler hatte vorerst den Käserberuf erlernt und anschliessend ab 1965 an der ETH Lebensmittelwissenschaften studiert und mit dem Dokortitel abgeschlossen. Von 1986 bis 2010 führte der innovative «Lebensmittler» in dritter Generation, zusammen mit seiner Frau Agnes, die Käserei Flüeler in Alpnach.

Nach langer Erwerbstätigkeit ist Oskar Flüeler von den Themen der damaligen ETH-Studenten-Forschungsgruppe wieder eingeholt worden. Seit April 2017 hat er nämlich insgesamt sechs Einsätze zu vier bis fünf Wochen in den Ländern Peru, Bolivien und Kolumbien als Lehrmeister

MEISTGELESEN IM RESSORT

VIDEO

«Es regnete ganze Äste» – Mammutbaum explodiert bei Blitzschlag in Luzern – Frau verletzt

• Aktualisiert Roman Hodel / 8.8.2018, 10:49 Uhr

Neue Erkenntnisse zum Flugunglück in Hergiswil: Zweites Flugzeug könnte Absturz-Rätsel lösen

Philipp Unterschütz / 8.8.2018, 05:00 Uhr

Blitz setzt in Littau das Dach eines Mehrfamilienhauses in Brand

• Aktualisiert 8.8.2018, 13:25 Uhr



**DANK EINTAUSCHPRÄMIEN
VON CHF 1'000.- ODER 3'000.-**

JETZT PROFITIEREN



und Ideenlieferant bei der Verbesserung der Milchverarbeitung, insbesondere der Käseproduktion, absolviert. Bereits geplant ist Flüelers nächster Freiwilligeneinsatz: Ab Anfang Oktober bis Weihnachten wird er in Bolivien seine Fachkenntnisse und reiche Erfahrung mit Bauern und ihren Familien in den dortigen Bergregionen teilen.

Wertvolle Aufbauarbeit geleistet

In Peru beispielsweise ist 2010 in einer Zusammenarbeit der Entwicklungsorganisation Cedepas Norte mit dem Verein Amistad Peru-Suiza ein Projekt zur «Verbesserung der ländlichen Entwicklung durch Milchverarbeitung» entstanden. Es folgten vor Ort mehrere Ausbildungskurse für Käser, Bildungsbesuche interessierter Fachpersonen in der Schweiz sowie mehrmonatige freiwillige Arbeitseinsätze von Schweizer Fachleuten, darunter Oskar Flüeler, in Käsereien der Gebirgsregionen auf 2600 bis 3500 Meter über Meer. Dank Beiträgen von Behörden, Institutionen, Stiftungen und Privatpersonen konnte wertvolle Aufbauarbeit geleistet werden. Seit 2016 werden die Einsätze zudem durch Swisscontact (Stiftung für internationale Entwicklungszusammenarbeit) organisiert.

Gute Milch für die Käseherstellung ist in den Bergregionen von Peru genügend vorhanden. «Um aber in die Städte liefern zu können und damit höhere Erlöse zu erzielen, muss haltbarer Halbhart- und Hartkäse produziert werden», berichtet Flüeler (siehe auch Interview unten). Keinen Sinn mache es aber, die peruanischen Käser anzuhalten, die Rezepte vom Schweizer Käse zu übernehmen. Einerseits fehlten die Infrastrukturen zur Produktion und Lagerung und zudem behage die

markante gelbe Farbe unserer Käsesorten den peruanischen Konsumenten nicht, verrät Flüeler. So wurden in Peru zwar haltbarere, jedoch nur «hellgelbe» Käsesorten entwickelt. Erfolgreich produziert wird auch Joghurt mit Früchteinlagen wie Mango.

Von Peru zum Praxis-Einsatz in die Schweiz

Besondere Aktualität haben die Einsätze von Oskar Flüeler 2017 in Peru durch den zweimonatigen Bildungsaufenthalt von Soledad Hinojosa in der Schweiz erhalten (siehe separates Interview). Meist zusammen mit dieser peruanischen Käseinspektorin, hatte Flüeler diesen Sommer in elf Kleinkäsereien praktische Weiterbildungskurse für Käser und vor allem Käserinnen (Milchwirtschaft ist in Peru meist Frauensache) durchgeführt. Dabei galt es nicht nur, die Räume «käsereigerecht» einzurichten, sondern in der Käseherstellung möglichst professionell auch mit modernen Messinstrumenten zu arbeiten.