

# Glarner Chäs und Ziger

## Projektbeschreibung und Ziele

Nur 14 Prozent der Glarner Milch wird im Kanton Glarus verarbeitet, der grösste Anteil verlässt die Region unverarbeitet als Industriemilch. Das betrifft vermehrt auch die Alpmilch. Ein beträchtlicher Teil, der durch intensive Arbeit gewonnenen Milch, kommt somit zu einem tiefen Preis auf den Markt und gefährdet das Bestehen der Glarner Milchproduktion.

Die Initianten des PRE Glarner Chäs und Ziger haben sich das Ziel gesetzt, die regionale Wertschöpfung im Bereich Milchproduktion und -verarbeitung zu steigern. Dies mittels einer regionalen Verarbeitung in bäuerlicher Hand sowie einer markt- und kundenspezifischen Vermarktung der Milchprodukte, insbesondere in den Bereichen Glarner Schabziger und Glarner Alpkä-



se. Zudem soll das Projekt die branchenübergreifende Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Touris-

mus verbessern, um so die regionale Entwicklung insgesamt zu stärken.

## Realisierte Teilprojekte

- Rohzigerproduktionsanlage und Käsereifungslager (Steigerung Wertschöpfung in der Landwirtschaft).
- Alp-Erlebniskäsereien und Agrotourismus (Förderung Zusammenarbeit zw. Landwirtschaft und Tourismus und Einkommensdiversifizierung).

### Eckdaten

<b>Schwerpunkt:</b>	Aufbau bäuerlicher Rohzigerproduktion und -lagerung zur Steigerung der landwirtschaftlichen Wertschöpfung und Stärkung der branchenübergreifenden Zusammenarbeit mit der Entwicklung von Alp-Erlebniskäsereien und agrotouristischen Angeboten.
<b>Projektgebiet:</b>	Kanton Glarus
<b>Trägerschaft:</b>	Glarner Milch AG (= Tochtergesellschaft der Milchproduzenten-Genossenschaft Glarus, und GESKA AG), Glarner Käse Genossenschaft, Gemeinde Glarus Nord, Gemeinde Glarus Süd, Glarner Bauernverband
<b>Zeitraumen:</b>	Start Umsetzung: 13.06.2010 Projektabschluss: 31.12.2017
<b>Finanzen:</b>	Gesamte Projektkosten: 10'260'062 CHF Bundesbeitrag: 2'172'877 CHF

## Interview mit Marco Baltenswiler, Leiter der Abteilung Landwirtschaft des Kanton Glarus

### *Nennen Sie uns die drei wichtigsten Erfolgsfaktoren?*

Die Milchproduzenten und die GESKA haben eine neue gemeinsame Tochterfirma, die Glarner Milch AG, gegründet. Diese Gemeinschaftsunternehmung (Joint Ventures) kann sowohl den Vorteil von Economies of Scope und Economies of Scale erzielen, da einerseits die Rohzugerproduktion im gleichen Gebäude wie die Weiterverarbeitung dieses Vorproduktes zum Schabziger durch die GESKA erfolgt. Andererseits konnte die Menge der verarbeiteten Milch praktisch verdoppelt werden. Als Erfolgsfaktor kann somit die Erkenntnis, dass die Produzenten- und Verarbeitungsstufe zusammenarbeiten müssen, bezeichnet werden.

### *Welche Hindernisse/Herausforderungen musste das Projektteam überwinden?*

Der Erfolgsfaktor der Zusammenarbeit kann auch als Hindernis betrachtet werden. Da nicht alle Genossenschafter bei der Ausarbeitung der Geschäftspläne direkt mitwirken konnten und zudem auch personelle Wechsel in den Arbeitsgruppen zu verzeichnen waren, war es schwierig, alle von der Notwendigkeit eines gemeinsamen Projektes zu überzeugen. Dies betrifft vor allem die agrotouristischen Aktivitäten.



### *Welche Veränderungen konnten durch das PRE in der Region bewirkt werden?*

Die Landwirtschaft wird zunehmend auch vom Kantonsmarketing und den Tourismusdestinationen als wichtiger Partner anerkannt, wobei auch gleichzeitig gesagt werden muss, dass diesbezüglich noch ein grosses Verbesserungspotential vorliegt. Wie so oft, sind nicht die einzelnen Organisationen dabei entscheidend, sondern einzelne Personen, welche die Weitsicht und die Geduld haben, den angelaufenen Veränderungsprozess dauernd in Erinnerung zu rufen.



#### **Kontakt:**

Glarner Bauernverband  
Ygrubenstrasse 9 | 8750 Glarus | Tel. 055 640 98 20  
info@bvgl.ch | www.bvgl.ch