



Berner Fachhochschule
▶ Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL

Bachelor Thesis
Studienjahr 2013/14

Bachelor Studiengang Agronomie
Agrarwirtschaft

Strukturwandel im Kanton Obwalden

**Projekt Milchverarbeitung in der Bergmatt – eine Chance für die
Region Melchtal**

Autor:
Sandra Ettlin

Vorgelegt bei:
Dr. Bruno Durgiai
Koreferent Niklaus Ettlin

Ort:
HAFL Zollikofen

Abgegeben am:
08.08.2014

Zusammenfassung

ETTLIN, Sandra. Strukturwandel im Kanton Obwalden. Projekt Milchverarbeitung in der Bergmatt - eine Chance für die Region Melchtal

Die vorliegende Bachelorarbeit befasst sich mit dem Strukturwandel in Obwalden im Zusammenhang mit dem Projekt „Milchverarbeitung in der Bergmatt“. Der Käser der Alpkäserei Bergmatt im Kerns OW wird in absehbarer Zeit pensioniert und mit der Frage nach seiner Nachfolge wird die Korporation als Eigentümerin auch mit dem Gedanken konfrontiert die Käserei auf den neusten Stand zu bringen. Dafür sind aber viele Abklärungen nötig. So ist es das Ziel dieser Arbeit, die Entwicklungen in der Region zu untersuchen und die Bedürfnisse der potentiellen Lieferanten zu ermitteln, um den Verantwortlichen Entscheidungsgrundlagen zu liefern. Die Fragestellungen wurden durch eine Literaturrecherche, eine Umfrage bei den potentiellen Lieferanten und ein Experteninterview bearbeitet.

Auffallend in Obwalden ist, dass die Betriebe aufgrund der kleinen und arbeitsintensiven Strukturen nicht unbegrenzt wachsen können. Oftmals ist durch die getätigten Investitionen die Milchproduktion die einzige Alternative. 80 % der Obwaldner Landwirte und Landwirtinnen sind im Nebenerwerb tätig, was eine Doppelbelastung mit sich bringt. Im Sommer ist die Arbeitsbelastung ausserdem besonders hoch, weil viele Betriebe den Alp- und Heimbetrieb parallel bewirtschaften. Daher ist der Einfluss des Heimbetriebes auf die Alp extrem gross. Die Sömmerung hat in Obwalden kulturell und existenziell eine grosse Bedeutung. Trotzdem erhält in Kerns ein Drittel der Interessierten an der periodischen Alpenverlosung keine Alping. Aufgrund dieser Gegebenheiten nehmen zwar die bewirtschafteten Flächen nicht ab. Aber sie werden in Zukunft wohl weniger gepflegt und die arbeitsintensive Milchkuhhaltung hat eine leicht rückläufige Tendenz. Diesen Entwicklungen soll mit der Erneuerung der Alpkäserei Bergmatt entgegengewirkt werden. Die potentiellen Lieferanten sind sehr positiv für das Projekt eingestellt und grösstenteils bereit Milch zu liefern. Aus Sicht der Lieferanten kann das Projekt für eine Alpmilchmenge von mindestens 850'000 kg oder eine Bergmilchmenge von 1 Million kg geplant werden. Die gelieferten Milchmengen sind jedoch abhängig vom ausbezahlten Milchpreis. Vermutlich wird die Vermarktung die Produktionsmenge mehr einschränken als die gelieferte Milch. Die Bereitschaft im Winter silofreie Milch für eine Ganzjahresproduktion zu liefern ist zwar eher gering. Aber es wäre möglich die Milch für verschiedene Spezialitäten wie Bio-Alpkäse, Braunvieh- oder Hornkäse zu erhalten. Aus Sicht der Lieferanten wären also verschiedene Möglichkeiten offen, welche nun in die Planung miteinbezogen werden können.

Schlagwörter: Structural change, Alpine farming, Cheese dairy, Dairy cattle, Obwalden