



Von glücklichen Kühen und ideenreichen Bauern

An diesem Sommerabend im Jahr 2018 ahnten die Kühe auf den Diemtigtaler Weiden noch nicht, was sich nur wenige Kilometer entfernt bei der Alphütte auf Tschuggen abspielte. Bauer Dänu und seine beiden Kollegen Housi und Türü diskutierten darüber, wie sie ihre Milch besser vermarkten können. Ihre Idee: Eine nachhaltige Bergmilch mit Mehrwerten für Kühe, Natur, Bauern und Kundschaft zu lancieren, die im Diemtigtal produziert, abgefüllt und zu einem fairen Preis verkauft wird.

Berglandwirtschaft unter Druck

Es ist nämlich so dass der Preis, den die Produzent:innen für ihre Milch erhalten, nicht ausreicht, um die effektiven Produktionskosten zu decken. «Auch wenn es so scheint, ist auf der Alp nicht alles idyllisch und die Berglandwirtschaft gerät unter Druck!» so Dänu. Hinter der schönen Landschaft steckt ein einfaches Leben mit anstrengender, körperlicher Arbeit,

bei der oft die ganze Familie mithilft. Mit einem besseren Preis könnte das Auskommen der Bergbauern, die seit Generationen die Alpen bewirtschaften, verbessert werden.

Bergmilch aus dem Diemtigtal

Den drei Bauern gelang es, 72 weitere Diemtigtaler Bauernfamilien zu überzeugen, beim Projekt «Diemtigtaler Bergmilch» mitzuma-

chen. Was für eine Solidarität! Mit der Käseerei Simmental Switzerland AG, der Migros Aare, IP-SUISSE und dem Naturpark Diemtigtal entschlossen sich weitere wichtige Partner, das Projekt zu unterstützen. Und die Erfolgsgeschichte geht weiter: Seit 2022 wird aus derselben Milch ein feiner Bergkäse produziert.

Vorteile für die ganze Talschaft

Die Bauernfamilien freuen sich heute darüber, dass ihre Milch eine höhere Wertschätzung erfährt. Mit einem fairen Preis entsteht ein positiver Kreislauf, dessen Gewinne in der Region bleiben. Die drei Bauern auf der Alp Tschuggen haben sich nicht geirrt: Indem die Konsumentinnen und Konsumenten die Milch zu einem leicht höheren Preis kaufen, unterstützen sie die Betriebe und Bauernfamilien im Diemtigtal und ermöglichen es, die Lebens- und Produktionsbedingungen vor Ort zu verbessern.

Und damit nicht genug: Das nachhaltige Produkt verbessert auch das Wohl der Kühe, sorgt für mehr Biodiversität und schmeckt ganz einfach köstlich.



Seit 2022 gibts aus der Diemtigtaler Bergmilch auch aromatischen Diemtigtaler Bergkäse.



Tipp:

Die Bergmilch und der Bergkäse sind in den Filialen der Migros Aare erhältlich.

Einen Besuch wert ist die Simmentaler Käsewelt, um mehr über die Käseproduktion zu erfahren.

simmental-switzerland.com



Vor dem Melken wird das Euter mit Holzwohle gereinigt.