

Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Rassenbeschrieb Appenzellerziege

- leistungsfähige, meist hornlose Lokalrasse
- rein weisses, mittellanges bis langes Haarkleid
- Kräftiger Körperbau, gute Flankentiefe, breiter Rücken, gute Gliedmassen
- Widerristhöhe: 85 cm (m), 75 cm (w).
- Gewicht: 75 kg (m), 55 kg (w).



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Die Appenzellerziege



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Entwicklung der Appenzellerziege

- ursprüngliches Zuchtgebiet:
Appenzell Innerrhoden
- heute:
hauptsächlich Appenzellerland und Toggenburg

Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Die Appenzellerziege

ist stark verbunden mit Kultur und Tradition und hat eine grosse Bedeutung für den Tourismus.

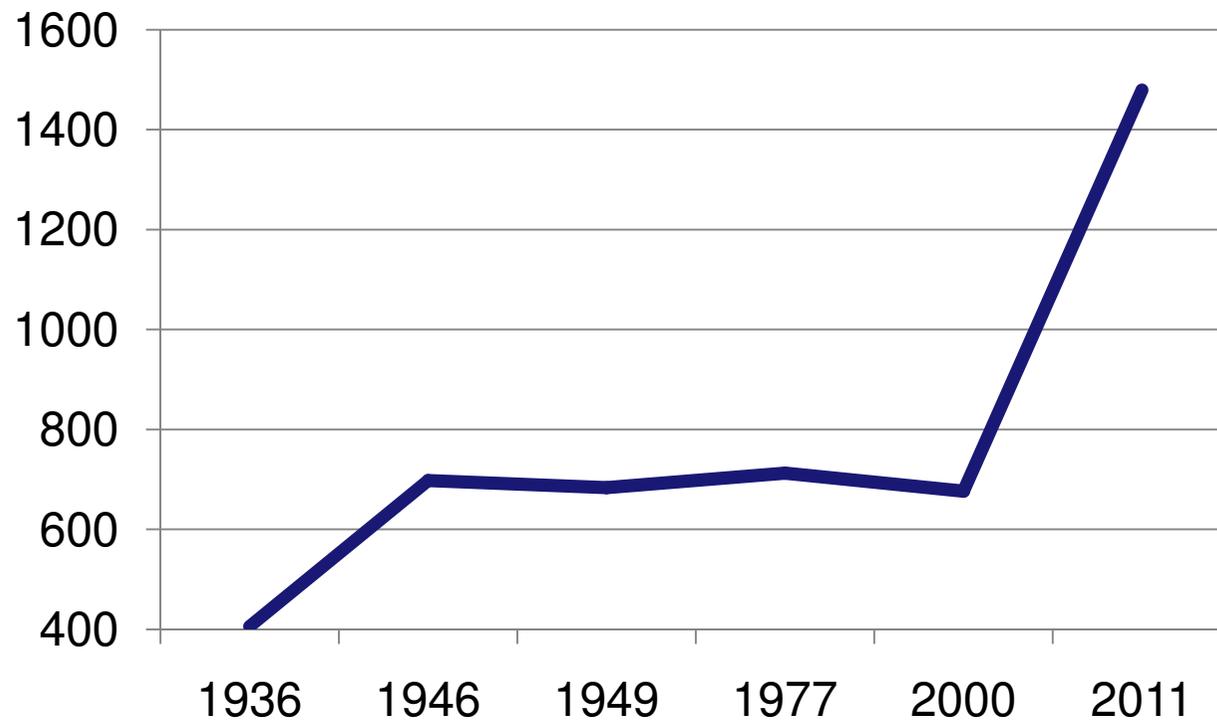


Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Entwicklung der Appenzellerziege

Anzahl Herdebuchtiere

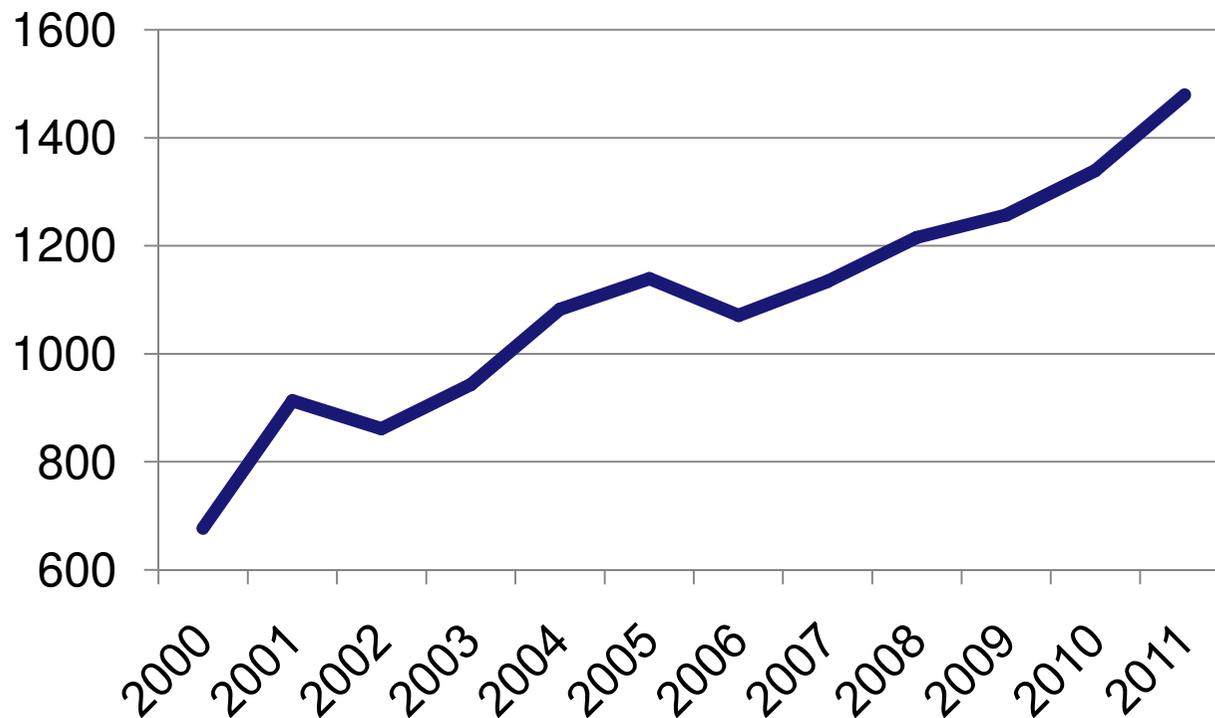


Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Entwicklung der Appenzellerziege

Anzahl Herdebuchtiere



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Die Projektziele

- Anzahl Herdebuchtiere erhöhen
- Milchgehalt verbessern
- Label „für Produkte aus 100% Milch von Appenzellerziegen“ schaffen und positionieren
- Vermarktung und Produktion realisieren



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Das Projekt

- Lancierung Ziegenkäse aus reiner Milch von Appenzellerziegen
- Enge Zusammenarbeit
 - ProSpecieRara
 - Coop
 - Käser Matthias Koch, Gonten AI



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Erreichen der Projektziele: Wie?!

- Mit Folklore ist die Appenzellerziege auf die Dauer nicht zu retten...
- Der Absatz der Milch und der Ziegenmilchprodukte muss garantiert sein, um der Rasse langfristig das Überleben zu sichern.

Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Erreichen der Projektziele: Wie?!

- Steigende Nachfrage nach Ziegenkäse vorhanden
- Produktion und Vermarktung von Ziegenmilchprodukten als Nischenprodukte:
- Chance, wenn im Segment Spezialmärkte positioniert

Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Erreichen der Projektziele: Wie?!

- Zusammenarbeit mit ProSpecieRara und Coop
 - Nutzung von Synergien
 - Öffentlichkeitsarbeit



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Pressekonferenz in Gonten

Käse aus Milch von Appenzellerziegen

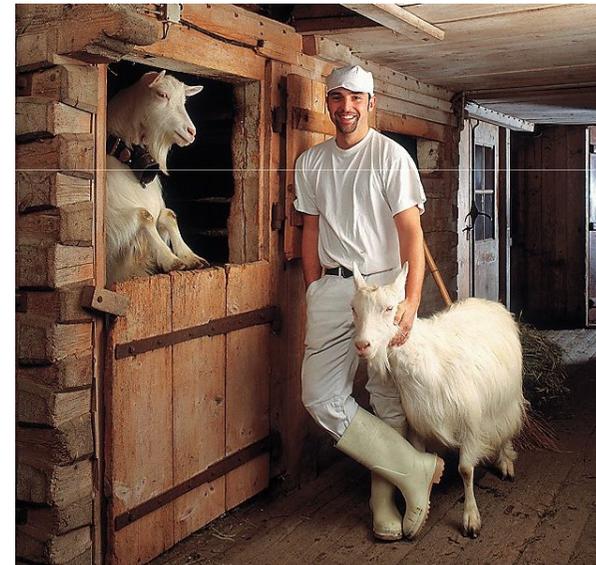


Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Die innovativsten Punkte

- Zusammenarbeit
Ziegenzüchter, Käser,
ProSpecieRara, Coop, SZZV
- Produkte aus reiner Milch
- gezielte Marktstrategie
- regionale Verarbeitung und Vermarktung



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Die Resultate

- Gesteigerte Nachfrage nach Milch von reinen Appenzellerziegen
- Erhöhung der abgesetzten Milchmenge:
2007: verarbeitete Milchmenge = 56'087 Liter
2008: verarbeitete Milchmenge = 76'442 Liter
2009: verarbeitete Milchmenge = 86'796 Liter

Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Beurteilung Nachhaltigkeit: Kriterien

- Regionale Verarbeitung und Vermarktung
- Verkaufszahlen (grösserer Absatz von Produkten → gesteigerte Nachfrage → mehr Tiere!)
- Anzahl Herdebuchtiere
- Eff. Populationsgrösse / Genetische Breite



Käse aus Milch von Appenzellerziegen



Nachhaltigkeit

→ Überleben dank Wirtschaftlichkeit

→ Weiterbestand einer einheimischen Rasse!



A photograph of two white goats in a grassy field. The goat in the foreground is looking towards the camera and has a large brass bell hanging from its neck. The goat behind it is looking down. In the background, another white goat is partially visible. The text 'Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit' is overlaid on the left side of the image in a bold, blue, sans-serif font.

**Besten
Dank
für Ihre
Aufmerksamkeit**