

Maike Oestreich folgt auf Hanspeter Graf in der Leitung Alpkäserei Beratung und Bildung

Hanspeter Graf besuchte über 13 Jahre die rund 450 Alpkäsereien der Berner Alpen. Während der Alpsaison stand er fast rund um die Uhr im Einsatz. Auch für die Alpsennenkurse am INFORAMA Berner Oberland war Graf zuständig. Dabei verstand er es, erfahrene ÄplerInnen, ebenso wie Theoretiker oder Quereinsteiger abzuholen, sie zu motivieren und auch zu korrigieren. Dank seinem Wissen und seinem Humor, aber auch dank seinem BeraterInnen-Team konnte die Qualität von Berner Alp- und Hobelkäse AOP signifikant verbessert werden. Was auf den Alpen bei den oft sehr einfachen, witterungsbedingt schwankenden Verhältnissen und bei einem Naturprodukt wie dem Berner Alpkäse AOP tagtäglichen Herausforderungen entspricht. Hanspeter Graf hat sich nicht nur für die Qualitäts-, sondern auch für die Absatzförderung des Hart- bzw. Extrahartkäses eingesetzt. So rührte er u.a. im Käsekessi am Käsefest in Thun wie auch am Unspunnenfest in Interlaken und leitete die Jury an der Berner Alpkäsereimeisterschaft mit viel Herzblut. Graf verlässt das INFORAMA Berner Oberland und damit die Berater Tätigkeit für die Sortenorganisation Berner Alp- und Hobelkäse AOP, um eine Käserei zu führen. Sein Weggang hinterlässt, wie es bei engagierten Persönlichkeiten der Fall ist, eine grosse Lücke. Veränderungen sind bekanntlich aber auch Chancen. Neue oder andere Aspekte werden stärker gewichtet. So erinnert sich Hanspeter Graf wie er vor 13 Jahren in die „grossen Fusstapfen“ von Hansueli Bieri getreten ist.

Nachfolge kommt aus der Praxis

Mit der Wahl von Maike Oestreich, einer gelernten Landwirtin und Käsermeisterin mit über 20 Jahren Erfahrungen in der Praxis auf der Alp wie in der Beratung, trifft dies mehr als zu. Sie hat 16 Sommer auf Alpen verbracht und viele Winter als landwirtschaftliche Betriebsshelferin gearbeitet. Die letzten 10 Jahre hat sie in einer Dorfkäserei Kuh-, Ziegen- und Schafmilch verarbeitet. Die Wahlbündnerin bringt nicht nur den Blick von Aussen, sondern auch den gesamtheitlichen Ansatz mit. Diverse Auslandprojekte u.a. in Rumänien, Kirgistan und Tadschikistan haben ihr gezeigt, dass auch unter sehr einfachen Bedingungen Möglichkeiten zur Milchverarbeitung und -veredelung gefunden werden können, sofern man flexibel und improvisationsbereit ist und die wichtigsten Grundregeln der Milchverarbeitung eingehalten werden. Und natürlich, dass es entscheidend ist, Standort angepasste Produkte herzustellen.

Bis anhin bot Maike Oestreich im Nebenerwerb mit der Firma HIRN & HAND Dienstleistungen für die Land-, Alp- und Milchwirtschaft an. Ein Schwerpunkt war der Obstbaumschnitt als guter Ausgleich zur Käsereiarbeit. Weitere Tätigkeiten waren Beratungen rund um die handwerkliche Milchverarbeitung. Der Name HIRN & HAND verbindet Theorie und Praxis.

CASALP und das INFORAMA Berner Oberland wünschen Maike Oestreich viel Geduld und Energie, die über 450 betreuten Alpen kennen zu lernen, die Alpkäse-Qualität zu halten und wo nötig zu steigern und viel Freude, die einzigartigen Geschichten auf den Berner Alpen und den köstlichen Berner Alp- und Hobelkäse AOP zu entdecken.

Hondrich, 27. Mai 2021. Wir danken für die Berichterstattung. Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Kontakt CASALP, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP

Gabi Dörig-Eschler 033 243 64 46 / 079 319 27 67
Koordination & Kommunikation marketing@casalp.ch
www.casalp.ch

Kontakt INFORAMA BERNER OBERLAND

Matthias Engimann 031 636 29 78
Leiter Beratung matthias.engimann@be.ch
www.inforama.ch



Maïke Oestreich bei ihrer früheren langjährigen Tätigkeit auf der Alp Platta / GR.



Maïke Oestreich, Landwirtin und Käsermeisterin mit über 20jähriger Erfahrung in der Alpkäserei, im Bildungs-, Experten- und im Beratungswesen tritt auf den 1. Juni 2021 die Nachfolge von Hanspeter Graf an.