

# Ruedi Amrein verbindet Forschung und Praxis

Andrea Leuenberger, Redaktion Agrarforschung, Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), CH-1725 Posieux



Aufgewachsen ist Ruedi Amrein im luzernischen Niederwil bei Rickenbach in einer kleinen Emmentalerkäserei. Wie sein Vater und Grossvater vor ihm lernte er das Käsen. Anschliessend arbeitete er in verschiedenen gewerblichen Käsereien als Aushilfskäser.

Später besuchte er in Sursee die Molkereischule und bestand 1982 mit Bravour die Käsemeisterprüfung.

## Die Weltreise

Zusammen mit seiner Frau ging Ruedi Amrein Anfang der 80er Jahre auf Weltreise. Die Reise führte in einem Jahr von Asien über Australien und Neuseeland nach Amerika. Sie erwies sich in mehrfacher Hinsicht als prägendes Erlebnis in Ruedi Amreins Leben. Erstens weckte diese lange Reise mehr Reiselust als sie zu stillen vermochte, zweitens machten er und seine Frau unglaublich viele wertvolle Erfahrungen und knüpften bleibende

Beziehungen in aller Welt. Die drei Kinder haben ebenfalls die Reiselust der Eltern geerbt und begleiten sie sehr gerne in ferne Länder.

## Käsereikonsulent an der FAM

«Nach der Weltreise bewarb ich mich einige Male um eine Käserei», erzählt Ruedi Amrein aus seinem Lebenslauf. Vor zwanzig Jahren war die Konkurrenz um eine Käsereipacht noch sehr gross. Heute sieht dies ganz anders aus. «Das Käsereisterben ist fast noch ausgeprägter als das Bauernsterben». Heute nach fast 20 Jahren Erfahrung als Käsereiberater an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) beziehungsweise heute Agroscope Liebefeld-Posieux kennt er die Sorgen und Probleme der Käser in der Schweiz sehr gut.

Er ist zuständig für die Region Zentral- und Nordostschweiz. Er gehört einer sechsköpfigen Arbeitsgruppe an, die sich um den Wissenstransfer von der Käseforschung hin zur Praxis und das Aufspüren von Anliegen und Problemen der Käser kümmert. Vierteljährlich finden regionale Tagungen für Käser und Käsereiberater statt. «An diesen Tagungen wird nicht vor allem doziert, sondern diskutiert» erklärt Ruedi Amrein seine Tätigkeit.

## Von der Käsequalität zur Rendite

«Qualität wird vorausgesetzt, die Rendite wird zunehmend wichtiger». So fasst er viele Anfragen zusammen. Nicht zuletzt durch den Beitrag der Forschungsanstalt und der Beratung hat die Qualität der Schweizer

Käse einen sehr hohen Stand erreicht. Deshalb betreffen heute viele Anfragen aus der Praxis neue Verfahren, eine wirtschaftlichere Produktion, und nicht primär die Qualitätsverbesserung traditioneller Käsesorten.

Ganz anders sieht es bei Anfragen aus dem Ausland aus: So etwa reiste Ruedi Amrein im Frühling 2003 nach Nordkorea, um sein Wissen für die Produktion von Ziegenhartkäse zur Verfügung zu stellen. Im selben Jahr erhielt er eine Anfrage aus Russland, wo er in der Wolgagegend russische Käserinnen bei der Produktion von Schnittkäse beraten konnte. «Im Rahmen solcher Entwicklungszusammenarbeiten gibt es viele Qualitätsprobleme zu lösen. Qualitativ schlechte Milch, unhygienische Anlagen oder mangelhafte Käsepflege. Es motiviert mich immer, wenn ich Menschen helfen kann!»

## Reisen ist die beste Weiterbildung

Bei fachlichen Anfragen aus dem Ausland kann man auf ihn zählen. «Hier kann ich Hobby, das Reisen, Fachkenntnis und Weiterbildung verbinden». Gerne gibt Ruedi Amrein deshalb auch seine Ferienzeiten für solche Beratungsreisen in Entwicklungsgebiete her.

Ruedi Amrein wohnt mit seiner Frau und seinen drei Kindern in Vechigen BE.