

Mit zwei Kampagnen am Start

CONSORZIO ASIAGO Neue Absatzförderung in Europa und Nordamerika

Vicenza. Ganze 1700 t Asiago wurden im vergangenen Jahr exportiert und damit ein neuer Rekord erreicht. Diese Menge will der Schutzverband für Asiago stark ausbauen.

Die Gegend nördlich von Vicenza ist pures Voralpenland. Entsprechend typisch ist die Form der Milchviehhaltung, die an die Almbewirtschaftung in der Schweiz oder Österreich erinnert. Hier liegt das Zentrum für die Herstellung von Asiago. Gerechnet nach Menge ist das seit 1978 von der EU herkunftsgeschützte Produkt inzwischen der viertgrößte italienische Kuhmilchkäse. Organisiert sind die 45 Käsereien im Consorzio Tutela Formaggio Asiago, deren Größenstruktur sehr unterschiedlich ist. Sie reicht von familiengeführten Kleinbetrieben wie der Toniolo Casearia, die immer noch sehr handwerklich arbeiten, bis zu industriell aufgestellten und international organisierten Produzenten wie Brazzale. Unterschieden wird zwischen frischem (Asiago Fresco) und dem gereiftem Käse (Asiago Stagionato) mit einer Lagerzeit von bis zu zwei Jahren beim Stravecchio.

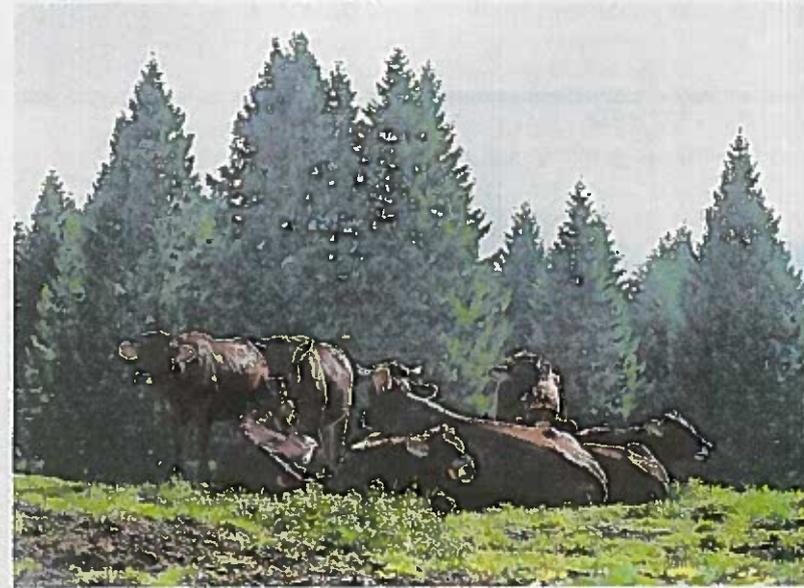
Besonders gut läuft es für Asiago im Export. Wie Luca Cracco, Marketingleiter des Schutzverbandes, berichtet, konnten hier die Absatzmengen innerhalb der letzten sechs Jahre um 66 Prozent gesteigert werden; allein 2016 betrug der Auslandszu-

wachs 6,5 Prozent, woraus sich ein Rekordvolumen von 1700 t ergab. An erster Stelle der Exportmärkte stehen zwar immer noch die USA, doch die nachfolgenden Länder holen deutlich auf: So ist der Absatz in der Schweiz im vergangenen Jahr um 12 Prozent gestiegen und Australien, das um 16 Prozent zulegen konnte, Deutschland (+ 4 Prozent) damit vom dritten Platz verdrängen.

Die gute Entwicklung ist nach Einschätzung von Cracco auch ein Ergebnis der Vermarktungsaktivitäten des Consorzio im Ausland. Gefördert von der EU laufen derzeit gleich zwei Programme: zum einen in den USA und Kanada in Koopera-

tion mit Pecorino Romano und Südtiroler Speck; zum anderen den Schutzverbänden für Parmigiano Reggiano und Gorgonzola in der Schweiz, der Tschechischen Republik, Ungarn und Polen. Dafür steht ein Budget von insgesamt 5,5 Millionen Euro zur Verfügung.

Die Gesamtproduktion von Asiago, die ähnlich wie bei anderen Schutzverbänden einer Mengensteuerung unterliegt, ist im vergangenen Jahr um 1,3 Prozent auf 1,3 Mio. Laibe heruntergefahren worden bei einer Wertsteigerung von 1,37 Prozent. Davon entfielen 1,37 Millionen Laibe auf frischen und 222.000 Laibe auf gereiften Käse. *rb/lz 36*



Tradition: Käse wird auf der Hochebene von Asiago schon seit dem Mittelalter erzeugt.



FOTO: IGOR

Marktmacher: Mehr als 2 Mio. Laibe Gorgonzola werden bei Igor jährlich hergestellt.

Der Ausbau geht weiter

IGOR Marktanteil bei Gorgonzola steigt auf 45 Prozent

Novara. Der Käsehersteller Igor macht ausschließlich Gorgonzola – diesen aber in gewaltigen Mengen. Mit einer neuen Ausbaustufe ist die Kapazität am Standort Novara weiter gewachsen.

Für die Familie Leonardi, Inhaber der Igor s.r.l. war es ein großer Schritt, als sie 1996 ein neues Werk in Novara in Betrieb nehmen konnte.

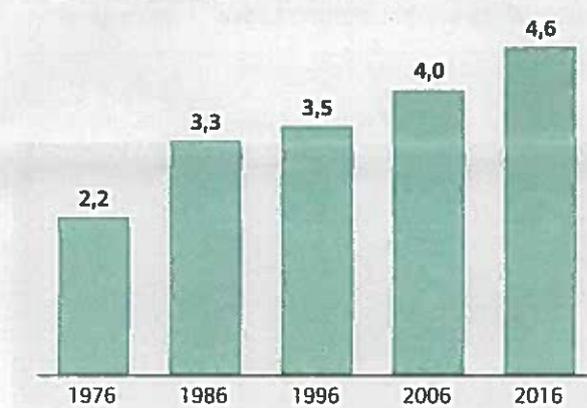
samtmarkt für Gorgonzola in Italien und im Ausland zugenommen hat, dürfte zu einem wesentlichen Teil an Igor liegen, die mit dem Blauschimmelkäse zunehmend den organisierten Einzelhandel erschlossen hat. So stieg das Marktvolumen von Gorgonzola zwischen 1996 und 2016 von gut 3,5 auf fast 4,6 Millionen Laibe. Igor selbst stellt jährlich mehr als zwei Millionen Laibe her, wovon schon mehr als die Hälfte im Ausland verkauft wird. Der mit Abstand wichtigste Exportmarkt ist Deutschland.

Zusätzlich zu den klassischen Varianten von Gorgonzola als Dolce und Picante ist das Unternehmen auch dabei, Nischensegmente zu besetzen. So wird bei der von Igor kontrollierten Cooperativa agricola produttori Latte Indenne Novara (CLIN) ein Gorgonzola Picante nach traditioneller Art hergestellt; die Jahresmenge beträgt hier nur 800 Laibe und umfasst auch die Premiumlinie „Gran Riserva Leonardi“.

Zudem produziert Igor seit Ende vergangenen Jahres einen von CSQA zertifizierten GMO-freien Gorgonzola. Ebenfalls neu ist ein Blauschimmelkäse auf Basis von Ziegenmilch, der freilich nicht als Gorgonzola sondern unter der Bezeichnung „Blu di Capra“ vermarktet wird. Ein weiteres vielversprechendes Segment ist nach Darstellung von Leonardi eine Bio-zertifizierte Variante. *rb/lz 36-17*

MENGE VERDOPPELT

Gorgonzola Gesamtproduktion (in Mio. Laiben)



QUELLE: CONSORZIO GORGONZOLA

LZ GRAFIK

Auf einer Fläche von 15.000 qm sollte hier ausschließlich Gorgonzola hergestellt werden. Heute, nur 20 Jahre später, ist die mittlerweile fünfte Ausbaustufe fertiggestellt und das Werk auf 50.000 qm gewachsen.

Entsprechend gestiegen ist in diesem Zeitraum nicht nur die Produktionsmenge von Igor, sondern auch der Marktanteil. Dieser liegt nach Auskunft von Exportmanager Paolo Leonardi aktuell bei 45 Prozent und soll bis Ende des Jahres auf 47 Prozent steigen. 1996 kam Igor erst auf 4 Prozent. Dass gleichzeitig auch der Ge-

Käseklassiker für die Küche

CONSORZIO TALEGGIO Marketingkampagne betont die Vielseitigkeit

Treviglio. Von dem Rotschmierkäse Taleggio will der Schutzverband mehr im Ausland verkaufen und in Absatzförderung investieren.

Taleggio ist einer der ältesten Weichkäse Italiens. Rezepte dazu sind schon aus dem 13. Jahrhundert bekannt, wo der Käse in den Höhlen des Val Taleggio, in der Nähe von Bergamo reifte. Heute gibt es 27 produzierende Käsereien sowie 21 Reifelager, die seit 1979 in einem Schutzverband organisiert sind. Seit 1996 ist Taleggio auch als DOP-Erzeugnis anerkannt.

Bei einer in etwa gleichbleibenden Produktionsmenge von knapp 9.000 t steigt die im Ausland verkaufte Menge von Jahr zu Jahr. Wie Lorenzo Sangiovanni, Präsident des Schutzverbandes, berichtet, wurden 2016 fast 21 Prozent exportiert und damit ein neuer Höchststand er-

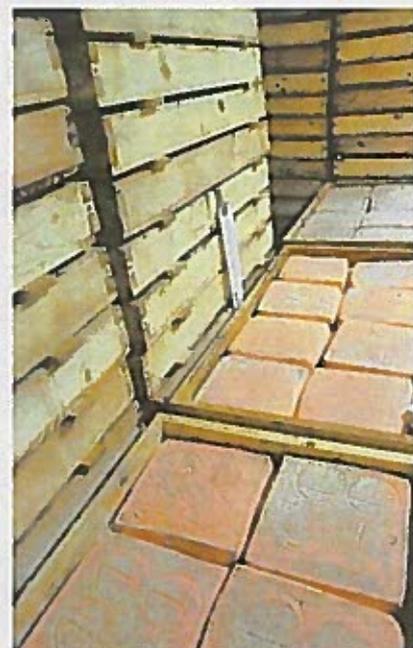


FOTO: CONSORZIO TALEGGIO

Käse mit Geschichte: Schon Casanova hat sich für Taleggio begeistert. Gereift wird der Käse in den Höhlen von Bergamo.

reicht. 2008 lag der Auslandsanteil noch bei weniger als 14 Prozent. Zwei Drittel des Exportvolumens gehen in die EU; allein Deutschland größter Auslandsmarkt steht für 1,1 Mio. Laibe. Hier sowie in Frankreich will Consorzio ab diesem Jahr stärkere Marketingmaßnahmen investieren und auf die Vielfalt der Verwendungsmöglichkeiten auch in der Schweiz hinweisen. Dazu wurde in Italien ein Internet-Kampagne investiert.

Die Herstellung von Taleggio immer noch stark handwerklich geprägt. Traditionellerweise reift Taleggio in kleinen Käsekammern für etwa 40 Tage oder länger, und wird während dieser Zeit mit Rotschmiere-Kulturen gesalzen, was dem Taleggio seine typische orange-rote Rinde verleiht. Neben dem üblichen Format von rund 250 g gibt es auch kleinere Größenheiten von etwa 125 g. *rb/lz 36*