



Mai-Juni
2020

Guilde Internationale des Fromagers

#FROMAGISSONS



Covid-19

Führt alle und alles zusammen!

Bild des Käse-Planet von Martine Dubois
Maître Fromager der Guilde





>> Die Gilde-Clubs haben das Wort

Covidis 19: Wie sie es leben

Wie die gesamte Käseindustrie konnten die Mitglieder der Gilde reaktiv und erfinderisch sein, um sich neu zu organisieren, sobald die ersten Maßnahmen im Zusammenhang mit der Gesundheitskrise angekündigt wurden, mit einer obersten Priorität im Hinterkopf: die Gesundheit aller.



Belgien

Jacky Cange, Fromager Affineur

"Für Käser, die auf Märkten wie mir arbeiten, war die Covid-Krise sehr hart. Ich war auf zehn Märkten, plötzlich waren sie alle für 8 Wochen geschlossen. Ergebnis: ein Umsatzrückgang von 80%. Die Regierung hat den Supermärkten den Vorrang gegeben. Wir fanden dies bedauerlich, da es ein geringeres Risiko für unsere Kunden außerhalb, im Freien gibt, natürlich mit den geeigneten Sicherheitsmaßnahmen. Glücklicherweise fanden wir Bürgermeister, die uns in ihren kleinen Dörfern verkaufen ließen und begannen, den online Handel. Ich konnte auf die Hilfe meines Sohnes Nicolas und meiner Frau Esmeralda zählen, die Käserei der Familie erhielt ihre volle Bedeutung. Wir sind jetzt in neun Märkten präsent, aber mit einem Umsatzrückgang von 25%. Während der gesamten Krise stand ich mit meinen Lieferanten in Frankreich in Kontakt, um sie zu trösten und ihnen zu sagen, dass wir sie nicht aufgeben. Die Regierung Walloniens hat den Lebensmittelunternehmen finanziell nicht geholfen. In Flandern erhielten Händler 160 Euro pro Markt. Belgien ist zwei Länder in einem..."



Niederlande

René Koelman, Fromager in Amsterdam

"Wir hatten drei harte Wochen als Folge der Einstellung der Restaurants. Landwirte und Einzelhändler hatten eine schlechte Zeit. Aber die Krise hat auch Initiativen ermöglicht, wie die Schaffung neuer Arten von Gouda, die noch intensiver affinierter sein werden. Wir reagierten, indem wir den Internet-Verkauf ankurbelten, die Boxen, in Partnerschaft mit Gastronomen ausgeliefert und dadurch ein positiver Wirtschaftsfaktor geschaffen. Es ist eine Zeit, die uns geerdet hat und die Entschleunigung hat uns letztendlich gut getan und erinnert daran gesünder und bedachter zu leben.»



Skandinavische Länder

Catherine Fogel, Einkaufs-Managerin C&E Gastro Import

"In Dänemark und Norwegen verzeichneten wir im März und April einen Umsatzrückgang von mehr als 75%. Das Geschäft nahm dann langsam wieder Fahrt auf. In Schweden, wo es keine Eindämmung gab, gingen die Verkäufe um 20 bis 25% zurück. Alle Vorträge, Verkostungen und Schulungen in Kochschulen wurden abgesagt. Wir haben viele Spenden getätigt, aber die zerbrechlichsten frischen Produkte wurden leider vernichtet. Wir haben beschlossen, die Referenz neuer Lieferanten im Jahr 2020 einzustellen, um die Handwerker, mit denen wir seit Jahren zusammenarbeiten, zu verbessern und zu schützen. Wir haben fast 400 Käselieferanten und arbeiten mit etwa 60 französischen Produzenten zusammen."



Portugal

Manuel Maia, Direktor von TradiFoods

"Wie in anderen Ländern kauften die Verbraucher lieber geriebenen und vorgeschnittenen Käse als handwerklichen Käse. Die Produzenten haben nun viel Käse in den Lagern. In den ersten beiden Wochen verzeichneten wir einen Rückgang im Export (außer Nordeuropa) von 60%, was bei Käse noch höher war. Unsere Situation ist nicht so dramatisch wie in Spanien. Die Regierung hat leider kein Hilfsprogramm für den Agrarsektor aufgelegt, was die Kleinerzeuger noch mehr benachteiligt hat. »

Campagne de l'Instituto del Queso pour aider les producteurs frappés par le Covid-19.



#contagiasalud

Contagia Salud
con Queso

+INFO



Spanien

Luisa Villegas,
CEO Instituto del Queso

"Die Krise in Spanien ist für die feinen Käse, die in hohem Maße von Restaurants und Hotels abhängig sind, heftigst eingeschlagen. Der Tourismus macht 12 % der spanischen Wirtschaft aus. Die Industrie hat positiv gearbeitet und Milch von kleinen Erzeugern gekauft, um ihnen zu helfen. Kleinere Handwerksstrukturen reagierten schnell, indem sie im Internet verkauften und auslieferten. Die Regierung ist dabei, ein Hilfspaket für den Agrarsektor zu entwickeln. Die Lage hat sich seit Ende Mai verbessert. Es ist schön, die Geburt einer ganzen Bürgerbewegung zu sehen, mit Verbrauchern, die noch mehr die Qualitätsprodukte zu schätzen wissen. Das Instituto del Queso, das wir leiten, hat eine Medienkampagne #ContagiaSalud gestartet, um die Auswirkungen der Krise abzumildern, indem es das Argument der Vorteile von Rohmilchkäse als Lebensmittel mit interessanten Eigenschaften nutzt, um unsere Immunität zu stärken. Wir haben auch eine Support-Plattform gestartet, um Spenden zu sammeln, um viel Käse zu kaufen und als Spenden zu verteilen. Ziel ist es, die Auswirkungen auf den Biorhythmus von landwirtschaftlichen Betrieben zu minimieren und das Risiko des Verschwindens von Handwerkskäse und internationalen Referenzen zu begrenzen. »



Deutschland-Österreich

Maître Pierre Pfister, Ambassadeur

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT - Der tödliche Virus war plötzlich da... weltweit – grenzenlos - global! Kein Sciences Fictions Szenario aus Hollywood – pure Realität. Plötzlich hatten wir gezwungener Weise viel Zeit. Zeit zum Nachdenken, Zeit um uns neu zu positionieren, Zeit um uns zu Erden. Zeit für ein Update unseres Handelns. Wir haben nur dieses eine Leben, das wurde uns aufgezeigt, und wir sind nur kurzzeitig Gast auf diesem wundervollen Planeten. Also gehen wir in diesem kurzen Gastspiel respektvoll mit dem Weltkulturerbe um. Gesundheit ist das größte Gut... handeln wir ab jetzt und in Zukunft „gesünder“ und mit Respekt zum Wohl von Natur, Mensch und Tier.

Südamerika

**Claude Mauro, Präsident
der Lateinamerika-Clubs**

"Die Covid-19-Krise ist im Mai in Chile angekommen. Alle Restaurants und Hotels sind geschlossen. Wir verzeichneten einen Rückgang der Verkäufe unserer Käsesorten um 70 %,

von denen 80 % aus Europa, Brasilien, Argentinien und den Vereinigten Staaten importiert werden. Fünf unserer Mitarbeiter wurden positiv getestet, jedoch ohne schwere Symptome. Wir haben Online-Schulungen für unsere Kunden, Käser, in Mexiko, Ecuador und Panama entwickelt. Sie sind zu Hause, gelangweilt, wir bieten ihnen schöne Dinge rund um die Käsekultur. Wir arbeiten auch mit Winzern zusammen, um Käse und Wein zu präsentieren. Dies hat es uns ermöglicht, die Aktivitäten unserer Schule zur Förderung der Käsekultur fortzusetzen. »



Brasilien

**Deborah Pereira, Direktorin
de SerTãoBras**

"In Brasilien haben die Landwirte großen Mut bewiesen, Milch oder Käse nicht wegzuwerfen. Mehrere Tonnen wurden an Pflegekräfte in Krankenhäusern gespendet. Die Industrie hat auch positive Maßnahmen ergriffen und Milch von angeschlagenen Familienbetrieben gekauft. Viele Produzenten fingen einmal am Tag an zu melken und erstellten große Formate für die Langzeit -Affination um. Weihnachten verspricht gute Überraschungen!"

>> Agenda

Guilde-Wallfahrt auf 2021 verschoben

Dem Covid-19 geschuldet findet die Wallfahrt zur Kapelle des Heiligen Uguzon im Cavargna-Tal im nächsten Jahr, am 28. und 29. August 2021, statt. Der Schweizer Guilde-Club zelebriert eine Kapitelsitzung am Samstag, 28. März in Locarno. Die Bergwanderung findet am Sonntag 29. August statt.. Der Pass Val Cavargna liegt an der italienisch-schweizerischen Grenze zwischen dem Comer See und dem Luganersee. Auch andere Veranstaltungen mussten verschoben werden:

USA: Die Summer Fancy Food Show 2020, die im Juni in New York stattfinden soll, wurde abgesagt. Die jährliche Konferenz und der Wettbewerb der American Cheese Society, die vom 22. bis 25. Juli in Portland, Oregon, stattfinden sollte, erlitten das gleiche Schicksal. Nächste Ausgabe im Jahr 2021.

Frankreich: Die Käsereien-Besichtigungen und die Kapitelsitzung in Longevilles - Mont d'Or, die vom 3. bis 5. Oktober vorgesehen waren, werden auf 2021 verschoben.

Italien: Der italienische Club hat die geplante Kapitelsitzung auf September 2021 verschoben.

Guilde Internationale des Fromagers

2020

Noch nicht endgültig bestätigt

◆ 17.- 18. Oktober: Japan Cheese Awards und Kapitelsitzung in Tokio

◆ 04.- 07. November: World Cheese Awards und Internationales Käse-Festival "Natural Cheeses Asturias-Paraiso in Oviedo, Spanien

2021

◆ 18. Januar Winter Fancy Food Show - San Francisco,

◆ 6.-8. Juni: World Cheese and Dairy Products, Tours, Loire Valley 19.-21. Juni: AG und Kapitelsitzung Guilde-Club Deutschland in Berlin

◆ September: Kapitelsitzung anlässlich der „SlowFood Cheese“ in Bra ,Italien

◆ Oktober: AG und Einweihung eines neuen Käselagers im Fort des Rousses Jura, Frankreich

Profession
fromager

disponible en anglais
now available in english



Version numérique uniquement
Digital edition only

Order online:
www.professionfromager.com/VA

La librairie de Profession
fromager



Le Guide de l'affinage



Les pâtes molles
pas à pas

Fromages au lait cru,
objectif reconquête

en vente sur
www.professionfromager.com