



**Presstext vom Landwirtschaftlichen Zentrum SG  
zur offiziellen Eröffnung  
Schulkäserei, Melktechnikraum und Kühlraum Genressourcen**

### **Bedeutung der Milchwirtschaft im Kanton SG**

Anfangs Jahr hat das LZSG eine Schulkäserei und einen Melktechnikraum für praxisnahen Unterricht sowie einen Kühlraum für die Lagerung von Saatgut in Betrieb genommen. Die bestehenden Einrichtungen genügten den Anforderungen der Lehrgänge und Kurse nicht mehr. Der Kanton SG gehört mit über 2000 Milchwirtschaftsbetrieben zusammen mit Bern, Luzern und Freiburg zu den vier grössten «Milchkantonen». Über 40 Alpkäsereien im Einzugsgebiet und gewerbliche Käsereien mit starken Marken tragen zu einer hohen Wertschöpfung bei.

### **Bildung bzb Rheinhof**

Im Rahmen der Ausbildung zur Landwirtin/ zum Landwirt EFZ ist die Thematik der Herstellung qualitativ hochstehender Lebensmittel omnipräsent. Mit der Schaffung der Schulkäserei und des Melktechnikraumes können die Lernenden nun einerseits die praktischen Erfahrungen auf den Ausbildungsbetrieben durch den Unterricht in den überbetrieblichen Kursen ergänzen, andererseits haben sie die Möglichkeit, im Wahlfachangebot während des dritten Lehrjahres die Alpkäseherstellung möglichst (alp-)praxisnah zu erlernen. Dies garantiert gut ausgebildete Käser in der Alpwirtschaft, die gerade im Einzugsgebiet des bzb Rheinhof einen grossen wirtschaftlichen Stellenwert einnehmen. In der Weiterbildung zur Bäuerin oder zum Landwirt mit Fachausweis wird das Modul Milchverarbeitung angeboten. Dies als Basis zur Alpkäseproduktion oder zur Produkteverwertung auf dem eigenen Landwirtschaftsbetrieb.

Mit dem Neubau sind nun optimale Voraussetzungen für die Grund- und Weiterbildung der jungen Bäuerinnen und Bauern geschaffen worden.

### **Alpkäserkurse / Weiterbildungskurse am LZSG**

Das Landwirtschaftliche Zentrum SG (LZSG) betreibt die neue Infrastruktur mit den Schulungsräumen Melktechnik, Schulkäserei und den Saatgutkühlraum. In den Alpkäserkursen werden die wichtigsten Milchprodukte (Halbhartkäse, Mutschli, Joghurt und Butter) hergestellt und die Melkhygiene, Lebensmittelsicherheit, Vermarktung und Unfallverhütung thematisiert. Die Alpkäserkurse für Anfänger richten sich einerseits an zukünftige Alpkäser/innen, andererseits aber auch an Interessierte der Milchverarbeitung. Im Alpkäservertiefungskurs stehen die selbständige Herstellung von Alpkäse und Alpprodukten im Vordergrund und es wird vertieft auf den Alpsommer in der Alpkäserei vorbereitet. In den Wiederholungskursen für erfahrene Alpkäser/innen werden Kenntnisse und Erfahrungen aufgefrischt und ausgetauscht. Die neuen Anlagen sind auch bestens geeignet für weitere praxisnahe Kurse wie z.B. Melken für Frauen, Milchverarbeitung im Bauernhaushalt, Verarbeitung von Ziegenmilch, Hygienekenntnisse für Praktikantenprogramme. Lernende anderer Bildungsinstitutionen und Besucher des LZSG, lernen die Landwirtschaft und insbesondere die Geheimnisse der Milch näher kennen (Melken am Modell; Mutschli- und Joghurtherstellung).

### **Kühlraum Saatgut**

Der bisherige Kühlraum für Saatgut in der Maschinenhalle musste dem Aus- und Erweiterungsbau der Schulkäserei weichen. Aus diesem Grund wurde im Zuge der Bauarbeiten auch ein neuer Kühlraum für die professionelle Lagerung von Saatgut eingebaut. Dieser Kühlraum macht die Lagerung einer grossen Zahl Samenmustern verschiedenster Sorten und Kulturpflanzenarten möglich. Dies dient der langfristigen Absicherung einer grossen genetischen Vielfalt von Kulturpflanzen in der ganzen Ostschweiz. Der Kanton St. Gallen nimmt im Bereich der Erhaltung der Biodiversität von Kulturpflanzen gesamtschweizerisch eine führende Stellung ein.

Pressekontakt: Markus Hobi, Leiter Landw. Zentrum SG (LZSG)  
markus.hobi@lzsg.ch; 058 228 24 00; 079 279 47 72