

MARKEN- ODER URSPRUNGSSCHUTZ

## Chancen und Risiken am Beispiel des Kampfes um den „wahren“ Raclettekäse

Traditionelle Schweizer Produkte geraten heute immer mehr unter Druck. Die industrielle Produktion im In- und Ausland ist billiger – Tausende als KMU organisierte Produzenten haben dabei das Nachsehen. Den Schutz ihrer Produkte vor Imitation bietet die Ursprungsbezeichnung AOC, einen Weg, den auch die Walliser Käser mit „ihrem“ Raclettekäse gehen. Käse soll nur noch dann Raclette heissen dürfen, wenn er aus dem Wallis stammt. Ihren Anspruch wollen die Walliser nun vor Bundesgericht durchsetzen.



AUTOR: PHILIPPE WELTI, JOURNALIST BR



Philippe Welti

**I**n den kommenden Wintermonaten liefert das Wallis wieder über 1 000 Tonnen Raclettekäse in die Deutschschweiz. Insgesamt produzieren Walliser Käser 2 000 der jährlich im ganzen Land verspiessenen 14 000 Tonnen Raclettes im Land – Tendenz steigend. Viele Konsumenten kennen nur den Raclettekäse, den sie bei den Grossverteilern erstehen.

Was sie so nicht wissen können: Raclettekäse ist nicht gleich Raclettekäse. Der Unterschied liegt in der Herstellung. Der Raclettekäse von Felix Arnold aus Simplon-Dorf, wird, wie es nur im Wallis Tradition ist, seit Jahrhunderten unverändert aus unpasteurisierter Rohmilch hergestellt. Von der Käseherstellung aus pasteurisierter und teilentrahmter Milch, so wie sie ausserhalb des Wallis bei den industriellen Grossbetrieben üblich ist, hält Felix Arnold wenig. „Die Rohmilch ist ein Naturprodukt, das dem Käse seinen ganz eigenen Charakter verleiht“, ist er überzeugt. Zudem prägen die würzigen Alpkräuter seinen unverwechselbaren Geschmack. Während der industriell gefertigte Käse das ganze Jahr hindurch genau gleich schmecke, schlügen sich bei seinem Raclettekäse die Jahreszeiten und mit ihnen die Vegetation geschmacklich nieder, sagt Arnold.

Arnold ist mit 65 Tonnen Raclette ein Produzent, wie es im Wallis viele gibt. Der 50-Jährige ist stolz auf sein Handwerk, Käse ist sein Leben. Er ist überzeugt, dass sein Raclettekäse ein Walliser Produkt ist und vor der Nachahmung geschützt werden muss. Der grösste Teil des in der Schweiz konsumierten

### 400 ANTRÄGE FÜR AOC

Beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum liegen über 400 Anträge für den Herkunftsschutz von Produkten vor.

Der Aufwand für einen Eintrag ins eidgenössische Register ist aufwändig und wird oft unterschätzt: Es muss nicht nur nachgewiesen werden, dass ein Produkt schon seit langem in dem entsprechenden geografischen Gebiet hergestellt wird und dass gerade dieses Gebiet, das „Terroir“, das Produkt zu einem speziellen und einzigartigen Produkt macht. Der Antrag muss auch von einer repräsentativen Gruppe gestellt werden, welche Rohstoffproduzenten, Verarbeiter und Veredler des Produktes umfasst. Weiter gehört ein ausführliches Pflichtenhefte und ein Kontrollhandbuch zur Eingabe.

Raclettekäse stammt heute nicht mehr aus dem Wallis, sondern aus Industrieproduktion von Emmi, Crème und Fromalp. Deren Schmelzkäse kommt dann unter Namen wie „Mazot“ oder „Racard“ in den Verkauf. „Das sind typische Walliser Ausdrücke“, wie Urs Guntern, Direktor des Walliser Milchverbandes, weiss. Für ihn steht fest, dass der Kunde mit solchen Marken getäuscht wird. Gleichzeitig ist man sich im Wallis bewusst, dass die Bergbauern und Käser nur dann überleben können, wenn ihr Raclettekäse nicht mit der industriell und billiger produzierten Ware verwechselt wird. Aus diesen Gründen bemüht man sich im Wallis, den Raclettekäse vor Imitation zu schützen.

### Markenschutz versus Ursprungsschutz

Ein Unternehmen kann ein Produkt schützen, indem es die Marke registrieren lässt. Beispiele dafür gibt es genug: Appenzeller Käse, Ricola oder Lindt. Wer Fälschungen unter dem geschützten Markennamen in Umlauf bringt oder den Namen missbräuchlich verwendet, kann eingeklagt werden. Der Markenbesitzer entscheidet darüber, wer die Marke benutzen darf und zu welchem Preis. Das Risiko im Falle des Raclettekäses: Über dessen Produktion entschiede nur der Markt. Es bestünde die Gefahr, dass viele der traditionell als KMU funktionierenden Raclettekäsereien finanziell nicht mithalten könnten.

### „Demokratischer“ Ursprungsschutz

Anders liegen die Verhältnisse bei der Ursprungsbezeichnung AOC („Appellation d'Origine Contrôlée“) oder der „Geschützten Geografischen Angabe“ (GGA/IGP). In Zeiten, in denen in Europa die Grenzen fallen und der freie Markt immer näher rückt, verheissen diese Labels Schutz vor Imitaten in- und ausländischer Produzenten und Trittbrettfahrer. Ihr Schutz bezieht sich auf ein Gebiet oder eine Region. Alle Produzenten, die sich im vorgegebenen Ursprungsgebiet liegen und das Pflichtenheft einhalten, können das Label-Gebrauchsrecht in Anspruch nehmen und ihr Produkt mit AOC bzw. IGP kennzeichnen. Für die Einhaltung des Ursprungsschutzes ist der Bund zuständig. Die Walliser entschieden sich für die Variante AOC. Für Urs Guntern steht fest: „Der Ursprungsschutz ist demokratischer. Wir wollen eine Herkunft schützen, nicht einzelne Unternehmen. Alle Käser im Kantonsgebiet haben damit die Möglichkeit, Raclettekäse zu produzieren.“



### Historische Dokumente als Beleg

Die Walliser stützen sich beim Antrag auf den AOC-Schutz auf historische Dokumente, die belegen, dass bereits im frühen Mittelalter der Raclettekäse geschmolzen wurde. Bereits 1997 wollte deshalb der Walliser Milchverband die Bezeichnung Raclette AOC beim Bundesamt für Landwirtschaft schützen lassen. Gemäss Antrag dürfte ein Käse nur noch dann Raclette heissen, wenn er nach traditionellem Rezept aus Rohmilch und im Wallis hergestellt wird, was einem Berufsverbot für die Nichtwalliser Raclettekäser gleichkäme. Nachdem das Bundesamt dem Gesuch stattgegeben hatte, hagelte es umgehend Proteste aus den Kantonen. Die Grundversorgung des Schweizervolkes mit Raclettekäse stünde auf dem Spiel, wurde ins Feld geführt, denn längst sind die Walliser Käser nicht mehr in der Lage, den Raclette-Konsum des Landes abzudecken.

### Bundesgericht entscheidet

Vor kurzem hat die Rekurskommission des Volkswirtschaftsdepartements den ursprüng-

lichen Entscheid aufgehoben. Man stellte sich auf den Standpunkt, Raclette sei keine Produktebezeichnung, sondern ein Gericht, das nicht geschützt werden könne. Jetzt fechten die Walliser diesen Entscheid vor Bundesgericht an. Ein endgültiger Entscheid ist nicht vor 2007 zu erwarten. Während beim Raclette die Einsprachen aus dem Inland stammen, provozierte das Emmentaler-Gesuch aus dem Jahr 2000 auch internationalen Protest.

Schliesslich wird nur noch ein Bruchteil des weltweiten Emmentaler-Angebots in der Schweiz hergestellt. Dem Gesuch wurde vor einiger Zeit stattgegeben. „Emmentaler Switzerland AOC“ steht für den Schweizer Emmentaler. Tatsache ist: Die AOC-Anerkennung alleine hat noch nicht Markterfolg zur Folge. Das Label AOC garantiert dem Konsumenten bloss die Herkunft – damit ist noch nichts über die Qualität ausgesagt. Sie muss stimmen, wollen sich die Produzenten von AOC-Raclettekäse einmal auf dem Markt behaupten, denn nichts ist so flüchtig wie unzufriedene Konsumenten. ◆

## AOC ODER GUB

Bei allen Produkten mit Ursprungsschutz muss der Einfluss der Region auf die Produktqualität nachweisbar sein. Zudem muss das Produkt historisch der Region zugeordnet werden können. „Appellation d'Origine Contrôlée“ (AOC) oder „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (GUB) können nur Produkte erhalten, bei denen alle Produktionsschritte im definierten und räumlich begrenzten Gebiet erfolgen. Der Rheintaler Ribelmals AOC muss im Rheintal angebaut und auch dort verarbeitet werden. Bei der „Indication Géographique Protégée“ (IGP) oder „Geschützten Geografischen Angabe“ (GGA) ist diese Beziehung weniger eng. Hier reicht es, wenn ein einziger Erzeugungsschritt im definierten Gebiet stattfindet. Das ist etwa beim Walliser Trockenfleisch der Fall: Das Fleisch wird grösstenteils von ausserhalb des Kantons importiert und im Wallis verarbeitet.

