

Tessiner Bergkäse für die Briten.

Caseificio del Gottardo strebt weiteres Wachstum im Ausland an.



«Unsere Erfahrungen mit der Osec sind sehr positiv. Nathalie Granier vom Swiss Business Hub und die Leute von Osec leisten tolle Arbeit.»

Aramis Andreazzi, Direktor, Caseificio del Gottardo



Das Käserei-Unternehmen in Airolo forciert den Export gemeinsam mit der Osec. Nach Italien und Deutschland steht jetzt Grossbritannien auf der Agenda.

Die Caseificio del Gottardo ist vieles in einem: Sie ist Schaukäserei und Museum, betreibt ein gemütliches Restaurant samt Kiosk sowie einen Käse-Produktionsbetrieb. Mit 32 Mitarbeitenden ist die «Gotthard-Käserei» zudem die grösste Arbeitgeberin in der 1600-Seelen-Gemeinde Airolo.

Seit dem 1. Juni 2008 sind die Grenzen in Europa auch für Käse offen, was den von Aramis Andreazzi geführten Betrieb bislang nach Italien und Deutschland exportieren liess. «Von unserem Kontingent von 3500 Tonnen zu verkäsender Milch haben wir 500 Tonnen für den Export vorgesehen», sagt Andreazzi und kann mit seinem Team auch erste Exporterfolge verbuchen. Wie schon für Italien und Deutschland arbeitet man nun auch für Grossbritannien mit der Osec zusammen, wobei die Osec Ticino Hand in Hand mit der Osec in Zürich sowie dem Swiss Business Hub in London tätig ist. «Für sämtliche unsere Exportaktivitäten ist die Osec ein wichtiger Partner», betont Andreazzi.

In einem ersten Schritt fand das Business-Netzwerk für die Caseificio Erhellendes zu Essgewohnheiten der Briten, möglicher Preispolitik und sinnvoller Verkaufskanäle heraus. In einem zweiten Schritt wurden Vertriebspartner evaluiert, aus denen drei ausgewählt und auf der Schweizer Botschaft entsprechende Gespräche geführt wurden. Erste Degustationen haben stattgefunden. Bald werden also auch erste Britinnen und Briten in den Genuss der exquisiten Käse-Spezialitäten aus Airolo kommen. Auf sein stark vom Tourismus lebendes Unternehmen sieht Andreazzi rosige Zeiten zukommen. Andermatt, mit Sawiris Grossprojekt, liegt gerade 15 Minuten von Airolo entfernt.



«England und speziell London ist für unsere Produkte ein sehr interessanter Markt, von dem wir uns einiges versprechen.»

Aramis Andreazzi, Caseificio del Gottardo

April 2010