Durchgestartet anstatt aufgegeben

Nach dem grossen Um- und Neubau ist der Käsereibetrieb in der Käserei Melchnau seit fast drei Wochen wieder im Gang. Genossenschafter und Produzenten wollen nach der intensiven Planungs- und Bauzeit nun voll auf die Produktion setzen und diese ausbauen, insbesondere im Spezialitätenbereich.

Von Liselotte Jost-Zürcher

«Wir glauben an den Markt. Gerade in der Zeit, wo viele aufgeben, wollen wir durchstarten. Die Qualität unserer Käse ist hervorragend. Wir haben einen guten Käser und können uns auf die gute Zusammenarbeit mit der Käser-Familie und dem Team stützen», sagt Simon Duppenthaler, Präsident der Käsereigenossenschaft Melchnau. Die Genossenschaft stehe heute am Ziel eines rund sechsjährigen Hürdenlaufs. Nun habe man auch baulich und von der Technik her die Voraussetzungen, um effizient produzieren zu können. «Ich bin stolz auf unsere Käserei.»

Die hohe Investition von gut 4 Millionen Franken und die unbeschränkte Solidarhaft, welche die Genossenschafter der Käsereigenossenschaft Melchnau eingehen mussten um den Um- und Neubau der Käserei realisieren zu können, hat das Projekt über Jahre hinweg in die Länge gezogen. Sollte weiter produziert werden, gab es kaum einen Kompromiss. Denn die rund 30-jährige Infrastruktur war veraltet, der Produktionsraum viel zu klein, die Produktionskapazitäten ungenügend.

Mehr Kapazität

28 Genossenschafter nahmen das Risiko auf sich und stellen sich voll hinter die Zukunft ihrer Käserei. Insgesamt leisteten sie gerademal 1200 Arbeitsstunden, um zur Senkung der Baukosten beitragen zu können. Sie und sechs Gastlieferanten aus den Gemeinden Melchnau, Busswil, Oberund Untersteckholz, Altbüron und Madiswil liefern 4 Millionen kg Milch pro Jahr – eine riesige Menge für eine kleine Dorfkäserei. Doch: «Wir hätten nun Kapazität, um mehr Milch zu ver-



Baukommission, das Käserei-Team, Architekt und Bauleiter am Ziel eines sechsjährigen Hürdenlaufs: Die Käserei Melchnau ist heute mit modernster Technologie eingerichtet und verfügt über die doppelte Produktionskapazität als bis Ende 2013.

werten», stellt Präsident Simon Duppenthaler fest. 85 % der Milch dienen für die Produktion der jährlich 360 Tonnen Emmentaler AOP, die restlichen 15 % für die Milch- und Spezialitätenproduktion. Das heisst für Dorf-, Besenbinder-,Brunnenkresse-, Rauch-, Knoblauch, Kümmel- und Bärlauchkäse, für Butter, Quark, Ziger, Molkedrink und Rahm.

Die Vielfalt ist eindrücklich: Der grösste Teil auf den Käseplatten, welche in Melchnau in allen Grössen und für alle Anlässe hergestellt werden, stammt aus Eigenproduktion. Vor allem den beliebten Besenbinderkäse – dieser wird in Melchnau bereits seit rund 15 Jahren hergestellt – und den Brunnenkressekäse möchten die Genossen-

schafter dereinst auch auf dem Grossmarkt absetzen. Mit dem Neu- und Umbau soll deshalb die Produktion insbesondere der Halbhartkäse ausgebaut werden. Ziel der Genossenschaft ist es, Einschränkungen von Emmentaler AOP mit der Spezialitätenproduktion vollumfänglich überbrücken zu können und keine Milch mehr abführen zu müssen. «Es ist uns wichtig, die Wertschöpfung unserer Milch im Dorf zu behalten», so Simon Duppenthaler. Während der Bauzeit musste die Produktion vier Monate lang eingestellt und die Milch abgeführt werden. Innerhalb vom Rechnungsjahr konnte aber trotzdem die volle Menge Emmentaler AOP hergestellt werden. Die Qualität ist hervorragend

mit einem Durchschnitt um 19,5 von 20 möglichen Punkten.

Die Käserei wird vom Betriebsleiterehepaar Hansjörg und Margrit Trösch
seit gut sechs Jahren zusammen mit
drei Angestellten, einem Lehrling und
diversen Aushilfen im Laden und auf
den Wochenmärkten geführt. Hansjörg Trösch liegt das Käsen im Blut – er
tut dies in der dritten Generation. Die
Produkte werden vorwiegend im Verkaufsladen in Melchnau, auf den Wochenmärkten in Langenthal und Olten
sowie in den Verkaufsfilialen Herzogenbuchsee und Madiswil abgesetzt.

Gut zu wissen

Tage der offenen Tür: 12. bis 14. September. www.kaeserei-melchnau.ch