

«Wir glauben an den Emmentaler»

Die 28 Milchlieferanten glauben an die Zukunft des Emmentalers. Sie haben rund 4 Millionen Franken in die Erweiterung der Dorfchäsi Melchnau investiert. Seit gut drei Wochen laufen die neuen Anlagen.

ROBERT ALDER

«Wir glauben an die Zukunft des Emmentalers am Markt und wollen nun durchstarten», hält Simon Duppenenthaler fest. Er ist Präsident der Käsereigenossenschaft Melchnau. Schon seit 1843 wird hier Emmentaler hergestellt. Die bisherige Einrichtung hatte nach 29 Jahren ihre Lebensdauer erreicht. Und mit 6500 Litern Fassungsvermögen war beim bisherigen Fertiger die Kapazitätsgrenze erschöpft. So wurden vor fünf Jahren erste Vorabklärungen für einen Neu- und Umbau getroffen.

Langwieriger Prozess

Im Frühling 2011 wurde das Baugesuch eingereicht. Ein halbes Jahr später kam die Preisflaute im Milch- und im Käsemarkt. Das Projekt wurde hinausgeschoben. Der Bauentscheid fiel im Frühling 2013, im September fuhren die Baumaschinen auf. Nach vier Monaten Produktionsunterbruch wird seit Ende Juni wieder gekäst. «Jedes Projekt im Emmentaler-



Der Vorstand (oben) und das Käserpaar Hansjörg und Margrit Trösch vor ihren neuen Anlagen. (Bild: Robert Alder)

Bereich dauert so lange», bestätigt Christian Häusermann, Planer und Bauleiter der Firma Kalt in Lütisburg SG. Generell bestehe in vielen Emmentaler-Käsereien grosser Nachholbedarf an Investitionen. «Doch oft werden Vorhaben schon in der Projektphase fallen gelassen», weiss Häusermann, selber ebenfalls Käsermeister. Die Melchnauer hätten ein grösseres und intensives Projekt gewagt. In den beiden geschlossenen Fertignern von 10000 und 12000 Litern wird nun die Jahresmilchmenge von 4 Mio. Kilo

Milch der 28 Genossenschaftler und von weiteren 6 Gastlieferanten verarbeitet. Was erstaunt: die Firma Kalt rüstet nur zu 20 % Betriebe im Inland aus.

Effizienteres Arbeiten

Käsermeister Hansjörg Trösch arbeitet als Lohnkäser der Bauern. «Ziel war es, mit gleich vielen Angestellten – drei Mitarbeitern und einem Lehrling – mehr verarbeiten zu können.» Die Arbeit sei attraktiver geworden und mit den neuen Produktionsanlagen hätten sie gute Erfahrungen gemacht, so

der Käsermeister. «Wie die Qualität aussieht, wissen wir aber erst nach drei Monaten; wenn die Reifung abgeschlossen ist.» Die Messlatte liegt aber hoch: Schon seit Jahren hat Trösch mit seinem Team eine Qualität von 19,5 Punkten erreicht. Mit der Triplexwendepresse können in drei Chargen je 7 Laibe gleichzeitig abgepresst werden. Das Salzbad und der Käsekeller wurden ebenfalls modernisiert und erweitert. Die Energie bezieht die Chäsi vom angeschlossenen Wärmeverbund, der mit Holzschnitzeln gespeist

wird. Im traditionellen Chessi werden ein halbes Dutzend Halbhart- und Weichkäse-Spezialitäten gefertigt. Diese werden wie andere Produkte im Chäsiladen und zwei weiteren Filialen vermarktet. «Damit können wir die volle Wertschöpfung im Dorf behalten», unterstreicht Duppenenthaler. Die Kapazität für weitere Lieferanten wäre zudem noch vorhanden. Gleichzeitig besteht die Absicht, dieses Segment auszubauen und damit über den Handel bei Grossverteilern Fuss fassen zu können.

Zertifiziert für England

Seit über 12 Jahren wird der Melchnauer Emmentaler über die Käsehandelsfirma Lustenberger & Dürst in Cham ZG vermarktet. «Wir sind mit unserem Käseabnehmer zufrieden. Wir erhalten den gleichen Preis wie andere auch. Die Mitbewerber bezahlen auch nicht mehr», sagt Duppenenthaler. Speziell sei, dass ihr Käse zu einem grossen Teil nach England exportiert werde. «Wir sind für England zertifiziert. Der Käse muss 7 bis 8 Monate gelagert werden, ist also eher reifer als üblich», weiss Käser Trösch. «Klar bergen die Investitionen von 4 Mio. Franken bei einer Solidarhaftung der Lieferanten ein gewisses Restrisiko. Aber wir sind stolz auf unseren Neubau», so der Präsident.

Besichtigung und Tage der offenen Türen vom 12. bis 14. September 2014.