

Schangnauer Käse erobert Paris

Auszeichnung Die Hohgant-Käserei gewinnt in Frankreich einen renommierten Preis. Es ist der bisherige Höhepunkt für einen Betrieb, der vor zehn Jahren auf der Kippe stand.

Markus Zahno

Das Reifungslager der Schangnauer Hohgant-Käserei ist ein imposantes Bauwerk. In den hohen Gestellen lagern im Moment 19 000 Laibe Käse. Es riecht nach Ammoniak, dem Gas, das beim Gärungsprozess freigesetzt wird. Zwischen den Gestellen arbeiten «Charly» und «Johnny», zwei Roboter, welche die Laibe rausnehmen, wenden, abbürsten und mit einer milchigen Flüssigkeit einschmieren.

«In Schangnau sind die Betriebe kleiner als anderswo, entsprechend wichtig ist ein guter Milchpreis.»

Andreas Neuenschwander
Präsident Käsegenossenschaft

Vor einem der Gestelle posiert Betriebsleiter Markus Aegerter. Unter dem Arm hat er die «Wilde Bergfee», den Käse, mit dem die Schangnauer kürzlich den Preis «Coups de Cœur» gewannen. Dieser wurde an einer internationalen Messe in Paris vergeben, die vom französischen Präsidenten Emanuel Macron höchstpersönlich eröffnet worden war.

140 Tonnen Käse

Der Preis ist der bisherige Höhepunkt in der Geschichte der Schangnauer Käserei, die 2008 am Scheideweg stand. Bis dahin wurde die Milch zu Emmentaler verarbeitet – die Menge war allerdings zu klein, als dass die Käserei als eigenständiger Emmentaler-Betrieb hätte überleben können. «Deshalb stellten wir auf Spezialitäten um», sagt Andreas Neuenschwander, Präsident der Käsegenossenschaft. Doch der Anfang war hart: Die Schangnauer versuchten, ihre Produkte selbst zu vermarkten – und bekamen bald zu spüren, dass in

diesem umkämpften Markt niemand auf sie gewartet hatte. «Also mussten wir etwas ändern», sagt Neuenschwander.

Die Wende kam 2010. Die Schangnauer begannen mit der Vermarktungsfirma «Vom Chäser» zusammenzuarbeiten. Fortan kamen ihre Produkte bei den grossen – Coop und Migros – wie auch den kleineren Detaillisten in die Verkaufsregale. Käser Markus Aegerter und sein Team kreierten laufend neue Produkte. Heute werden in der Hohgant-Käserei elf verschiedene Käsesorten hergestellt, vom Schangnauer Bergkäse bis zu Nuss- und Rahmkäse. Aus der Jahresmenge von 1,5 Millionen Kilo Milch entstehen insgesamt 140 Tonnen Käse. Zwei Drittel davon verkaufen Coop und Migros.

100 Tage Degustationen

23 Bauern liefern Milch in die Hohgant-Käserei. Pro Kilo erhalten sie gut 80 Rappen. Das gilt als formidabler Preis; andere Produzenten müssen mit einem Milchpreis in der Grössenordnung von 50 Rappen leben. «In Schangnau sind die Bauernbetriebe kleiner als anderswo, entsprechend wichtig ist für uns ein guter Milchpreis», sagt Andreas Neuenschwander. So sei es für viele Familien möglich, zusammen mit einem Nebenerwerb von der Landwirtschaft zu leben.

Im Gegenzug leisten die Schangnauer Landwirte aber auch einen besonderen Effort. Rund 100 Tage pro Jahr sind sie an Degustationen präsent. Im Küherrutz stehen sie im Coop, in der Migros, bei anderen Detaillisten und an Messen im In- und Ausland, um ihren Käse zu promoten. «Das bringt viel», ist Markus Aegerter überzeugt. «Dadurch erhält der Konsument eine persönliche Verbindung zum Produkt – und kauft es nächstes Mal wieder.» Und der Landwirt spürt, wie wichtig gutes Marketing ist.

3 Millionen fürs neue Lager

Mittlerweile stehen Aegerter und Neuenschwander in der Käserei. Sie posieren beim Kupferkessi, in



Betriebsleiter Markus Aegerter mit der prämierten «Wilden Bergfee». Fotos: Marcel Bieri

dem 5000 Kilo Milch Platz haben, und bei der Käsepresse, die bis zu 60 Käseläibe gleichzeitig presst. Letztes Jahr hat die Genossenschaft die Presse neu angeschafft, Kostenpunkt: 300 000 Franken. «Dank solchen Investitionen können wir wirtschaftlicher arbeiten», sagt Aegerter. «Das wirkt sich letztlich auch auf die Höhe des Milchpreises aus.»

Eine noch grössere Investition tätigte die Genossenschaft Hoh-

gant-Käserei vor fünf Jahren. Damals baute sie für 3 Millionen Franken ein neues Reifungslager. Damit sie den Neubau amortisieren können, hatten die Schangnauer eine Idee: Sie dimensionierten das Lager so gross, dass nicht nur ihre eigenen Käse darin Platz finden, sondern auch andere Käsereien hier ihre Laibe einstellen und pflegen lassen können. Das bringt zusätzliche Einnahmen – und

andere Käsereien, die zu wenig Lagerplatz haben, müssen nicht selbst bauen.

Zehn Angestellte

Als die Hohgant-Käserei 2008 von Emmentaler auf Spezialitätenkäse umstellte, bot der Betrieb 2,5 Vollzeitstellen. Seit 2010 ging es stetig vorwärts – «nicht in grossen Sprüngen, sondern in kleinen Schritten», wie Markus Aegerter sagt. Heute zählen zehn

«Wenn ein Produkt den Leuten nicht schmeckt, nützt auch das beste Marketing nichts.»

Markus Aegerter
Betriebsleiter Hohgant-Käserei

Angestellte zum Betrieb, die sich 700 Stellenprozent teilen. Bei der verarbeiteten Milchmenge sei «bald die obere Grenze erreicht», sind sich der Käser und der Genossenschaftspräsident einig. Sie sind schon froh, wenn sie auch in Zukunft so viel Käse produzieren und verkaufen können wie heute.

Das Wichtigste sei und bleibe die Qualität der Produkte, sagt Markus Aegerter. Wenn ein Produkt den Leuten nicht schmecke, nütze auch das beste Marketing nichts. «Doch wenn die Qualität weiterhin stimmt, können wir es schaffen.»

Der «Coups de Cœur»

Die internationale Landwirtschaftsmesse in Paris ist die grösste in Europa. Darin integriert ist auch die Käsefachmesse «Salon du Fromage», an der heuer 79 Aussteller aus neun Ländern teilnahmen. Sie reichten 10 Käse und Milchprodukte ein, aus denen eine Fachjury die zehn besten auswählte. Diese werden mit dem «Coups de Cœur» ausgezeichnet. Die «Wilde Bergfee» der Hohgant-Käserei überzeugte die Jury mit ihrem würzigen Geschmack und den Salzkristallen im Teig. Bevor er verkauft wird, reift der Rohmilchkäse aus Schangnau rund zwölf Monate im Lager. Zu kaufen ist er bei verschiedenen Detaillisten. (maz)

THUNER TAGBLATT BERNER OBERLÄNDER

Herausgeberin
Berner Oberland Medien AG BOM
VR-Präsident: Dr. Peter Maurer.

REDAKTION
Redaktionsleitung: Stefan Geissbühler/sgt (Chefredaktor), Michael Gurtner/mik (Stv.), Alex Karlen/aka (Stv.)

Redaktion Berner Oberländer
Christoph Buchs/cb, Nathalie Günter/ngg, Samuel

Günter/sgg, Claudius Jezella/jez, Svend Peternell/sp, Bruno Petroni/bpm, Nik Sarbach/nik, Jürg Spielmann/jss, Hans Urfer/hau

Redaktion Thuner Tagblatt
Gabriel Berger/gbs, Marc Imboden/mi, Roger Probst/rop, Barbara Schluchter-Donski/don, Franziska Streun/sft, Marco Zysset/maz, Janine Zürcher/jzh

Sekretariat: Séverine Repond, Susanne Steinmann. Postadresse: Rampenstrasse 1, 3602 Thun. Telefon: 033 225 15 55.

Internet: www.berneroberlaender.ch;
www.thunertagblatt.ch. E-Mail: redaktion-bo@bom.ch, redaktion-tt@bom.ch,

Regionalsportredaktion: Stephan Dietrich/stü (Leitung), Peter Berger/pbt, Adrian Horn/ahw, Adrian Lüpold/lüp, Reto Pfister/rpb, Marco Spycher (spy). Adresse: Sportredaktion TT/BO, Dammweg 9, 3001 Bern, Tel.: 031 330 33 33, E-Mail: sport@bom.ch.

Mantelressorts: Redaktion Tamedia/Berner Zeitung, Dammweg 9, 3001 Bern. Tel.: 031 330 33 33, E-Mail: redaktion@bernerzeitung.ch

VERLAG
Geschäftsleitung: Konrad Maurer, Delegierter VR (Vorsitz). Adresse: Rampenstrasse 1, 3602 Thun
Inserate: Steffen Altenburg, Paul Stucki
Adresse: Rampenstrasse 1, 3602 Thun, Telefon

033 225 15 15, E-Mail: inserate@bernerzeitung.ch, www.adbox.ch.

Leitung Werbemarkt: Corinne Holliger.

Abonnemente
Abonnemente BO: Tel. +41 844 038 038 (Lokalitarif Festnetz). E-Mail: abo@berneroberlaender.ch
Abonnemente TT: Tel. +41 844 036 036 (Lokalitarif Festnetz) E-Mail: abo@thunertagblatt.ch

Abonnementspreise
12 Monate Fr. 527.00; 6 Monate Fr. 292.00; Studenten- und Ausbildungsrabatt: 30 %. Bitte Kopie Ausweis mitschicken. Die Preise verstehen sich inkl. 2.5 % Mehrwertsteuer. Einzelnummer montags–freitags Fr. 4.60,

samstags Fr. 5.20 (inkl. 2.5 % MWS). Umleitungen und Unterbrüche Fr. 7.00 Bearbeitungsgebühr, kostenlos auf www.thunertagblatt.ch/abo. Internet: www.berneroberlaender.ch, www.thunertagblatt.ch.

Auflage: Gesamtauflage BZ Berner Zeitung: Verbreitete Auflage 128 251, davon verkaufte Auflage 126 419 Exemplare (WEMF/SW-beglaubigt).

Technische Herstellung: DZB Druckzentrum Bern AG, Zentweg 7, 3001 Bern, www.zeitungsdruck.ch

Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen der Tamedia Espace AG i.S.v. Art. 322 StGB: Berner Oberland Medien AG BOM, DZB Druckzentrum

Bern AG, Schaer Holding AG, Schaer Thun AG. Der Inserent erklärt sich damit einverstanden, dass die Berner Zeitung BZ die Inserate auf Onlinedienste einspeisen kann. Der Inserent ist ferner damit einverstanden, dass die Inserate, die vom Verlag abgedruckt, auf Onlinedienste eingespielen, für Dritte nicht frei verfügbar sind. Der Inserent überträgt dem Verlag das Recht, jede irgendwie geartete Verwendung dieser Inserate mit den geeigneten Mitteln zu untersagen.

Ein Mitglied des **metrol**

Ein Angebot von Tamedia **TC**

ANZEIGE

NEU

Besser schlafen mit Swissflex

JETZT EINFÜHRUNGS-PREISE

SONDERANGEBOT
Matratze Momento statt CHF 1'350.– nur CHF 940.–

möbelmärki.swiss

möbel märki

Ittigen-Bern | Ey 23 | Mo-Fr Abendverk. bis 20 Uhr