

Region

Wie die Schangnauer im Alleingang den Erfolg fanden

Eine Käserei im Glück Es wirkte rückständig, als Milchbauern vor fünfzehn Jahren an ihrer Dorfkäserei festhalten wollten. Aber die Zeit gab ihnen recht.

Susanne Graf

Hier der innovative Geschäftsführer, der eine Grosskäserei bauen und noch mehr Milch verarbeiten will. Dort die kleine Käsergenossenschaft, die an der Dorfkäserei festhält. 2006 kam es in der Schangnauer Käserlandschaft zu einer Zäsur.

Dass es damals überhaupt noch Käsereien gab in der Gemeinde, war Käsermeister Christian Jaun zu verdanken. Davon ist sein Sohn Michael Jaun überzeugt, und das bestätigen Markus Aegerter und Andreas Neuenschwander. Aegerter ist Betriebsleiter der Hohgant-Käserei, Neuenschwander Präsident der gleichnamigen Genossenschaft.

1997 hatte sich Christian Jaun in der Käserei Wald vom traditionellen Emmentaler verabschiedet und die Produktion «gegen alle Widerstände von Verbänden und der Branche», so sein Sohn, auf foliengereiften viereckigen Grosslochkäse umgestellt. Dieser wurde vorwiegend nach Amerika exportiert.

Mit dem neuen Produkt hatte Jaun so grossen Erfolg, dass er zuerst die andere Schangnauer Käserei Tal übernehmen und mit der Zeit auch die Milch weiterer Genossenschaften verarbeiten konnte. 2006 waren die Betriebsräume in der Käserei Wald definitiv zu klein.

Nun wollten Vater und Sohn Christian und Michael Jaun in Marbach eine Grosskäserei bauen. Während sich die umliegenden Käsergenossenschaften dem Projekt anschlossen und mithalfen, ennet der Kantonsgrenze einen modernen Betrieb zu realisieren, zogen ein paar Schangnauer Milchbauern nicht mit. Sie entschieden sich für den Alleingang.

Die Genossenschafter, denen das Gebäude der Käserei Tal unterhalb des Dorfes Schangnau gehörte, wollten nicht zulassen, dass in ihrer Gemeinde gar keine Milch mehr verkäst wird. 2008 gründeten sie die Hohgant-Käserei. Und Käsermeister Markus Aegerter entwickelte in der Folge eine Käsespezialität nach der anderen: Wilde Bergfee, Schangnauer Bergkönigin oder Kemmeribodenkäse heissen die Sorten etwa.

Naiver Start

Doch mit dem Käsen ist es nicht getan, die Produkte müssen in die Läden und bei Konsumentinnen und Konsumenten ankommen. Für einen Teil ihrer Produktion hatten die Schangnauer von Anfang an einen sicheren Abnehmer: Der Grossverteiler Coop lancierte seinerzeit seine Linie Pro Montagna und startete diese mit der kleinen Käserei in Schangnau als Aushängeschild.

Das Vermarkten des übrigen Käses wollten die Schangnauer selber an die Hand nehmen. «Aber wir hatten ja keine Ahnung, was das bedeutet», sagt Markus Aegerter. Zusammen mit Andreas Neuenschwander, dem Präsidenten der Käsergenossenschaft, lacht der Käser heute,



Markus Aegerter und sein Team pflegen in ihrem Käselager mehrere Zehntausend Käselaike. Fotos: Marcel Bieri

wenn er daran denkt, mit welcher Naivität sie vor fünfzehn Jahren ins Geschäft eingestiegen sind. «Wir wussten nicht, was es braucht, bis der Käse im Verkaufsregal ist.»

Doch die Schangnauer liessen sich helfen – von Thomas Vogt, dem Gründer der Käsehandelsfirma «Vom Chäser». Und sie haben von Grund auf gelernt, was es braucht, damit eine Konsumentin nach ihrem Käse greift. Von Vogt liessen sich einzelne Milchbäuerinnen und Milchbauern dazu überreden, in grossen Einkaufszentren Degustationsstände zu betreiben.

Degustation mit Kaugummi

Diese Aktionen hätten nicht nur dem Absatz gedient, sondern auch den Schangnauerinnen und Schangnauern gutgetan, ist Aegerter überzeugt. Der Käser erinnert sich an eine Bäuerin, die in der Nacht vor ihrem ersten Einsatz kein Auge zugetan und kreidebleich vor Nervosität den nötigen Käse abgeholt habe. Doch am zweiten Tag habe sie mit grosser Selbstsicherheit kommandiert, welche Sorten er ihr bereitstellen müsse.

Andreas Neuenschwander lacht, ihm geht eine andere Episode durch den Kopf. Jene des alten Schangnauer Bauern, der eine Kundin zum Degustieren animieren wollte. Als sie ablehnte mit der Begründung, sie habe einen Kaugummi im Mund,



Die Schangnauer bauten ein Käsereifungslager, das Platz bietet für rund 45'000 Laibe.

streckte er die Hand aus und sagte: «Chöit mer ne gä, i hane desider.»

Die Begegnungen mit authentischen Milchproduzenten und Bäuerinnen aus dem oberen Emmental mögen dazu beigetragen haben, dass die Käserei ihre Produkte heute erfolgreich absetzen kann.

Ein «chutzeliger» Start

Leicht hätte es auch anders herauskommen können. Am Anfang sei es «chutzelig» gewesen, sagt Aegerter. Neuenschwander berichtet von Zeiten, da unsicher war, ob die Bauern ihr Milchgeld bekommen würden. Liquiditätsprobleme hätten sie gezwungen, ihren Käse zu Spottpreisen zu verkaufen, damit sie überhaupt zu Geld gekommen seien.

So lief es in der Bergkäserei Marbach

Als die Grosskäserei in Marbach 2007 und 2008 gebaut wurde, war sie für die Verarbeitung von 8 Millionen Kilo Milch ausgelegt. Heute werden laut Geschäftsführer Michael Jaun 11 Millionen Kilo verarbeitet. Der eckige Grosslochkäse wurde letztes Jahr aber aus dem Sortiment gekippt.

Er sei im Laufe der letzten rund 25 Jahre auch in grösseren Käsereien hergestellt worden, was den Preisdruck laut Jaun steigen liess. 2022 richtete sich die Bergkäserei Marbach daher neu aus. Ihr

Erst seit Juni 2011 kann Aegerter die gesamte Milchmenge, die die Genossenschafter täglich abliefern, zu Käse verarbeiten. Vorher hätte er für den Käse nicht genügend Abnehmer gefunden. Zuweilen musste er bis zur Hälfte der Milch unverarbeitet in die Industrie abführen lassen.

«Den Tag, an dem der Tanklastwagen das letzte Mal hier war, vergesse ich nie», sagt der Käser. Das war ein Meilenstein in der Geschichte der inzwischen fünfzehnjährigen Genossenschaft Hohgant-Käserei. Hatten die Schangnauer mit 800'000 Litern Milch angefangen, verarbeiten sie heute 1,7 Millionen Liter zu Käse- und anderen Spezialitäten.

Ein Meilenstein war es auch, als die Schangnauer 2015 ihr ers-

Betrieb wurde für rund 10 Millionen Franken erneuert und erweitert.

Aus der Milch, die vorwiegend in den Gemeinden Escholzmatt-Marbach, Schangnau und Eggwil gemolken wird, entstehen nun etwa verschiedene Raclette- und Hartkäse. Wie schon seinerzeit in Schangnau ist die Bergkäserei auch spezialisiert auf die Herstellung von Mozzarella – sowohl aus Büffel- als auch aus Kuhmilch.

Zudem bietet der Betrieb ein «Käseerlebnis», das gebucht werden kann. Nebst einem Rund-

gang durch den Betrieb beinhaltet dieses, dass die Gäste in einer Werkstatt beim Käsen angeleitet werden.

Als die Käserei gebaut wurde, lag die Aktienmehrheit in den Händen der Milchlieferanten. Aber das Geschäft mit dem Grosslochkäse lief mit der Zeit weniger gut als erwartet. Die Käserei erwirtschaftete Defizite, sodass 2014 die Zentralschweizer Milchproduzenten einsprangen und durch eine Aktienkapitalerhöhung die Mehrheit übernahmen. (sgs)

mehr. Im vergangenen Herbst wurde in Schangnau ein Erweiterungsbau eingeweiht, in dem noch einmal 25'000 Laibe Platz finden.

Es sind Käse, die in verschiedenen Betrieben des Kantons Bern und des Entlebuch hergestellt wurden. Sogar ein Grossbetrieb aus der Ostschweiz vertraut die Affinage Aegerterers Team an.

Markus Aegerter hatte mit zweieinhalb Vollzeitstellen angefangen, heute sind es vierzehn. Unterstützt werden die Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit von einem Roboter. Er ist angeschrieben mit «Kugelblitz» – als Anspielung auf Skirennfahrer Beat Feuz. Auch er ein Schangnauer, der sich weit über die Region hinaus Respekt erarbeitet hat.

Tatsächlich reichten die Hochregale, auf denen 22'000 Laibe gepflegt und gelagert werden können, schon bald nicht

tes grosses Käselager in Betrieb nahmen. Vorher musste die Hohgant-Käserei ihre Laibe aus Platzgründen ausserhalb von Schangnau heranreifen und pflegen lassen. Etwa in Escholzmatt, Zollikofen oder Heitenried.

Viel Platz zum Pflegen

«Das rentierte nicht», sagt Aegerter. Also gingen die Schangnauer erneut ein Wagnis ein und bauten ihr eigenes Lager. Diesmal allerdings von Anfang an mit der Firma «Vom Chäser» im Rücken. Deren Gründer Thomas Vogt wusste, dass auch andere Dorfkäsereien Platz suchten, um ihre Käse ausreifen zu lassen.