

«Alpkäse hat einen Stellenwert»

Alpwirtschaft / In Zeiten, wo im Tal Käsereien schliessen, haben Theilers auf 1250 m.ü.M. eine neue Alpkäserei gebaut.

HASLE ■ Das neue Gebäude fällt auf an der Flanke der Schafmatt hoch über den Dörfern Schüpflheim und Hasle in der Biosphäre Entlebuch. Seit dem 10. Mai wird auf der Alp Äbnistetten von Reto und Silvia Theiler Alpkäse produziert. Das neue Alpggebäude mit Alpkäserei unten und darüberliegender Wohnung im vorderen Bereich sowie einem zweckmässigen Boxenlaufstall im hinteren Teil wirkt kompakt. Die beiden Bereiche sind durch eine Brandschutzmauer getrennt. Die alten Gebäude waren teilweise 260-jährig und für eine junge Familie zum Wohnen und Arbeiten umständlich. Dass noch eine Käserei dazugekommen ist, sei vor allem eine Initiative seiner Frau, sagt Reto Theiler. Silvia Theiler-Steiger stammt aus der Ostschweiz und hat einige Sommer auf Alpen mit Milchverarbeitung ver-

bracht. Auch Reto Theiler hatte zusehends Mühe damit, dass seine Alpmilch als «normale» Milch verkäst wird oder in den Industriekanal fliesst. Vorgängig haben beide den Alpkäserkurs in Seedorf UR absolviert und kümmern sich gemeinsam um die Produktion.

Bauzeit über die Wintermonate

Noch am Tag der Alpabfahrt vergangenen Herbst haben Theilers mit den Abriss der alten Gebäude begonnen. Im Herbst folgten dann bei bestem Wetter die Baumeisterarbeiten und das Dach. Über den Winter bis in den Frühling hinein war Zeit für den Innenausbau. Der trockene Winter war für die Bauarbeiten ein Glück, wie Theiler sagt: «Nur zwei- oder dreimal war die Zufahrt nicht mehr möglich.» Das meiste Material wurde vorsorg-



Silvia und Reto Theiler am Käsen: Seit Mitte Mai wird die Milch in den neuen Räumlichkeiten zu Alpkäse verarbeitet. (Bild Armin Emmenegger)

oder Mutschli produziert. «Die ersten Produktionstage im Mai waren ein Abtasten. Wir mussten Erfahrungen sammeln», sagt Theiler. Die gleichmässigen Käseläbe auf den Holzbrettern im Keller zeigen, dass die Alpkäser die richtigen Mengen und Zeitpunkte schnell herausgefunden haben. Für den Produktabsatz sehen Theilers drei Kanäle. Die beste Wertschöpfung kann mit dem Verkauf ab Hof generiert werden, im Sommer ab Alp, im Winter ab Talbetrieb in Schüpflheim. Als zweite Schiene werden Detailisten beliefert. Zusätzlich wird mit einem Käsehändler zusammengearbeitet. Diese geregelte Zusammenarbeit war auch eine der Voraussetzungen seitens der Landwirtschaftlichen Kreditkasse, damit dem Gesuch entsprochen werden konnte.

Produktion ist gut angelaufen

Zudem wird der Käse anlässlich der grossen Alpabfahrt und am «kalten Markt», beide Anlässe in Schüpflheim, an einem Marktstand angeboten. Bereits haben sie weitere Ideen wie ein Rucksack mit Milchprodukten für die vorbeifahrenden Biker oder ein Automat auf dem Talbetrieb. Andere oft gehörte und gut gemeinte Ratschläge wie Agrotourismus oder zusätzliche Milch aus der Umgebung zu verarbeiten sind kein Thema. Erst gelte es, die getätigten Investitionen zu verdauen und den Betrieb optimal zum Laufen zu bringen. Silvia und Reto Theiler zeigen sich überzeugt von der getätigten Investition und freuen sich auf die neue Herausforderung. Grössere Planungsfehler haben sie nach über zwei Monaten Leben und Produzieren in den neuen Gebäuden keine entdeckt, wie sie erleichtert feststellen. Armin Emmenegger

Tage der offenen Tür

Vom Freitag, 5. August, bis Sonntag, 7. August, besteht im Rahmen der Tage der offenen Tür die Möglichkeit, die neue Alpkäserei Äbnistetten zu besichtigen. Am Freitag und Samstag kann zwischen 8 und 10 Uhr beim Käsen zugeschaut werden. Der Samstag

ist mit musikalischer Unterhaltung (ab 18 Uhr). Am Sonntag um 10.30 Uhr findet ein Allgottesdienst statt, begleitet vom Jodlerclub Schüpflheim. Anfahrt und weitere Details unter www.alp-aebnistetten.ch.

aem



Das neue Alpggebäude Äbnistetten.

(Bild zVg)

lich bereits im Herbst angeliefert. Während der ganzen Bauzeit wurden viele Eigenleistungen erbracht. Ein Grossteil des Holzes stammt aus eigenem Wald. Im Herbst wurde die Familie zudem während zwei Wochen von rund zehn Lehrlingen einer Maschinenbaufirma unterstützt, die über den Solidaritätsfonds Luzerner Bergbevölkerung vermittelt wurde. Im Boxenlaufstall gibt es Platz für 36 Milchkühe und 16 Stück Jungvieh. Die Liegeboxen sind auf 4 Läger verteilt. Gemolken wird in einem 4er-Tandem-Melkstand, der Theiler Occasion kaufen konnte. Neben der Alp Äbnistetten mit rund 46 ha Sömmerungsweiden und 11 ha LN bewirtschaften Theilers auch noch zwei weitere, zugepachtete Alpen in der Umgebung. Dort sind vor allem Galtkühe und weiteres

Jungvieh untergebracht. Die Käseerzeugnisse werden auf der Alp von den Mastschweinen in einem bestehenden Stall verwertet. Die Alpzeit beträgt rund 130 Tage. Neben der Betriebsleiterfamilie arbeiten auf den Alpen auch noch der Vater von Reto Theiler und ein Lehrling.

Produktqualität und Vermarktung zentral

Während des Alpsommers fallen gut 50 000 kg Alpmilch an. Diese wollen Theilers vollumfänglich zu Alpkäse verarbeiten und vermarkten. Theilers sind sich bewusst, dass die Vermarktung nicht einfach wird. «Die Bezeichnung Alpkäse wird geschützt, und im Kanton Luzern gibt es nicht viele Produzenten», ist Reto Theiler zuversichtlich. Neben einer guten Käsequalität wird die Vermarktung und spe-

ziell das Marketing entscheidend sein. Silvia und Reto Theiler investieren deshalb in einen professionellen Auftritt. Ein unverkennbares Logo ist kreiert und eine eigene Internetseite in Betrieb. Die Tage der offenen Tür (siehe Kasten) sollen der eigentliche Startschuss der Verkaufstätigkeiten werden. Dann wird auch der separat zugängliche kleine Verkaufsraum mit Kühlvitrine in Betrieb sein. Gestört wird in einem 840 Liter Kessi. Einiges Inventar konnte Occasion übernommen werden. Gestört wird zweimal an drei Tagen. Um 6 Uhr morgens wird die Trockenkultur angesetzt, um zirka 9 Uhr ist der Käse in der Presse. Theilers planen, rund 85 Prozent der Milch zu 6,5 kg schwererem Alpkäse zu verarbeiten. Aus der restlichen Milch werden Bratkäse, Rahmkäse

Altes Heilmittel neu aufbereitet

NIEDERWIL ■ Die Zuger Biobauern besuchten ihr Mitglied, die SwissBioColostrum AG in Niederwil ZG. Diese Firma stellt aus Colostrum – die erste Milch, die eine Kuh nach dem Abkalben gibt – hochwertige Kapseln und Balsam her. Die Rohstofflieferanten sind rund 50 Biobauern aus der näheren und weiteren Umgebung von Zug. Das Colostrum hat verglichen mit normaler Milch einen mehrfach höheren Wert an einzigartigen Inhaltsstoffen. Das muss auch so sein, ist diese Immunmilch doch nicht in erster Linie Nahrungs-, sondern Schutzmittel für die frischgeborenen Kälbchen und sichert ihnen so das Überleben.

Colostrum verhindert den gefährlichen Kälberdurchfall und wirkt in hohem Mass entzündungshemmend.

Was in alten Kulturen zum Schatz der Heilkunde gehörte, lebt heute unter der Marke Qura-Dea wieder auf, die im Drogerien- und Apothekenfachhandel erhältlich ist. Das neueste Produkt ist die Swiss-beast-Linie. Dabei handelt es sich um Tabletten als Nahrungszusatz für Sportler und aktive Personen.

Nach der Führung genossen die Biobauern das gemütliche Zusammensein bei Dessert und Kaffee bei Familie Markus Wismer in Niederwil.

Jeanette Zürcher-Egloff



Die SwissBioColostrum, Mitglied bei den Zuger Biobauern, gab Auskunft. (Bild zVg)

Luthertaler Heugaudi mit Wetterfrosch

LUTHERN ■ Mit sehr viel Wetterglück fand im Luthertal am vergangenen Sonntag bei der Schachenpinte, Hofstatt, wieder die traditionelle Heugaudi statt, ein fröhliches Fest, das vom Bäuerinnen- und Bauernverein Luthern organisiert wurde, einem Verein der sich dem Erhalt des Bauernstands und der Pflege bäuerlichen Brauchtums verschrieben hat. Am Vormittag wurden die Anwesenden beim grossen Brunch, wo viele leckere heimische bäuerliche Spezialitäten aufgetischt wurden, mit einem lüpfigen Frühschoppenkonzert unterhalten.

Am Nachmittag massen sich dann die besten Sensemäher

am steilen Hang. Der bekannte Muotathaler Wetterprophet Martin Horat schaute ganz genau, dass sich alle ans Reglement hielten.

Die einheimischen Teilnehmer hatten aber nichts zu bestellen gegen die wettkampferproben Profimäher aus dem Kanton Schwyz. Sieger wurde der Lachener Sepp Holdener vor Meinrad Beeler aus Rothenturm. Bester Luthertaler wurde Armin Roos auf dem dritten Platz. Der älteste Teilnehmer war der 85-jährige Toni Schwegler, Brüggli-matt, der allen zeigte, dass er das schwingvolle Mähen mit der Sense noch nicht verlernt hat.

Heini Erbin



Sportlich und urchig: In Luthern wurde das bäuerliche Brauchtum gepflegt. (Bild Heini Erbin)

Investition in Standort Buttisholz

BUTTISHOLZ ■ Die Landi Markt AG Sursee hat das Gartencenter Wyss in Buttisholz von Eigentümer Toni Brunner per 1. Juli übernommen. Als Erstes soll auf dem Grundstück eine Tankstelle mit Shop entstehen. Im bestehenden Gebäude werden auch externe Geschäfte Platz finden und den Marktplatz ergänzen. Zusammen mit dem benachbarten Spar werden so einer breiten Kundenschicht umfangreiche und Einkaufsmöglichkeiten erschlossen. Anstelle des bisherigen Gartencenters mit fünf Arbeitsplätzen wird ein Marktplatz mit rund 20 Arbeitsplätzen entstehen. Die Landi Markt AG Sursee gehört den Landis Sursee,

Nottwil-Buttisholz und der Landi Ettiswil. Josef Häller-Huber, Oberkirch, ist VR-Präsident, Josef Weingartner ist als Präsident der Landi Nottwil-Buttisholz im Verwaltungsrat der Landi Markt AG und Viktor Amrhyn, Geschäftsführer der Landi Sursee, fungiert als Delegierter des Verwaltungsrats. Eine künftige Beteiligung der Landi Rottal-Napf AG an der Landi Markt AG ist möglich und wünschenswert.

«Dieses Vorhaben belebt unsere Region, schafft neue Arbeitsplätze und dient der Bevölkerung», freut sich Josef Weingartner, Präsident der Landi Nottwil-Buttisholz.

Josef Kottmann



Auf dem Gelände des ehemaligen Gartencenters Wyss wird als Erstes eine Tankstelle mit Shop gebaut. (Bild Josef Kottmann)