

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 65 (2008)

Artikel: Käsereibranche in anhaltendem Strukturwandel
Autor: Zollinger, Stefan
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-718977>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Käsereibranche in anhaltendem Strukturwandel

Stefan Zollinger

Mit dem Buch «Quellen schaffen. Das Luzerner Hinterland im Umbruch. Die Napf-Chäsi AG in 6156 Luthern» eröffnet das regionale Kulturzentrum Stadtmühle Willisau eine Buchreihe zu einem Oral-History-Projekt. Das Ziel ist, die Gegenwart und damit unseren schnell sich verändernden Arbeitsalltag in Text und Bild zu dokumentieren. Die Texte basieren auf Interviews, die mit den Beteiligten geführt wurden. Im Buch finden sich zwölf Dokumentar fotografien, zudem liegt eine DVD bei, welche Ausschnitte der Interviews zeigt.

Die Idee

Mit dem Projekt «Quellen schaffen» möchte die Stadtmühle Willisau die Oral-History-Methode zeitgenössisch nutzen: Texte und Bilder sollen Meinungen und Situationen festhalten, die uns heute selbstverständlich und alltäglich vorkommen, allerdings in einer Zeit mit schnellem Strukturwandel und die vielleicht schon morgen verändert oder vergessen sind. Die Arbeitsgruppe Zeitzeugen verfolgt also mittels Interviews und dokumentarischen Fotos das Ziel, Quellen zu schaffen und Wissen festzuhalten.

Den Alltag festhalten

Dieser erste Band der Publikationsreihe versucht, aus der Sicht eines späteren Lesers, den Alltag um die Napf-Chäsi

AG in Luthern genauer anzuschauen und so Stimmen und Momente festzuhalten, die sonst selten Eingang in die Geschichtsschreibung finden und daher meist verloren gehen.

Das Projekt wollte weiter junge Historikerinnen und Historiker aus der Region mit einbeziehen und ihnen die Chance geben, sich mit der Gegend ihrer Herkunft auseinanderzusetzen.

Oral History befasst sich normalerweise mit den subjektiven Eindrücken von Individuen, welche über *vergangene* Ereignisse berichten. Anders als in den bereits durchgeführten Unternehmungen der Arbeitsgruppe Zeitzeugen der Stadtmühle Willisau ging es in diesem vorliegenden Projekt nun darum, ein existierendes, ja florierendes Gewerbe zu dokumentieren, mittels Personen, die noch selber in diesem arbeiten.

Das Projekt beruht auf einer Idee des Historikers Jürg Stadelmann, Büro für Geschichte, Kultur und Zeitgeschehen in Luzern. Die Interviews führten drei Geschichts-Studierende der Universität Bern durch. Von ihnen und dem Historiker Max Bollinger, Willisau, stammen die thematischen Essays in diesem Werk. Die Dokumentar fotografien stammen von Stefan Tolusso, Willisau.

Käsereien im Jahr 2006

Der Historiker Max Bollinger befasst sich im ersten thematischen Beitrag mit dem Wandel in der Schweizer Käserei-



Bauer Franz Peter liefert täglich um 6.00 Uhr und um 18.00 Uhr etwa 120 Liter eigene Milch in die Käsi. Ungefähr gleich viel bringt er von seinem Nachbarn mit. Der Computer speichert die abgelieferte Milchmenge auf das Konto des jeweiligen Hofes. Nach drei Minuten fährt der Bauer wieder weg. Pro Stunde liefern gut 40 Lieferanten ihre Milch so an, darum muss es zügig gehen.

branche. Im Hinblick auf deren Existenzbedingung beleuchtet er vorgängig die Situation der Schweizer Landwirtschaft: *«Das Ende der staatlichen Preis- und Absatzgarantien stellt in der Tat auch für die Milchwirtschaft eine grosse Herausforderung dar. Die vielen zum Teil recht kleinen Käsereien müssen auf Innovation, Markt und Eigenverantwortung setzen»* (Bollinger, Seite 19. Die bibliografischen Angaben finden Sie am Schluss des Artikels).

Nach diesem Rundblick wird der Fokus auf die Region Hinterland gelenkt. Markus und Lucia Stirnimann-Blum, welche mit ihrem Team von der Napf-Chäsi AG

am Ortseingang von Luthern eine Emmentalerkäserei mit Spezialitätenprodukten führen, zeichnen sich durch die benannte Fähigkeit zur Innovation aus. Seit Anfang 1999 produziert die Napf-Chäsi AG Emmentaler und weitere Milchprodukte aus der Milch von rund 400 Kühen der Region. Neben der Produktion können als touristische Attraktion interessierte Besucher mit Kostproben empfangen und durch die Käserei geführt werden. Die Eigenschaften der Käserei begründen denn auch die Wahl dieses Betriebes als Untersuchungsgegenstand zum sozialen und wirtschaftlichen Umbruch im Luzerner Hinterland



Roman Häfliger, Lehrling im dritten Lehrjahr, bedient die Abfüllanlage. Die Pasteurisierungsmaschine ist hinten rechts zu sehen. Pro Tag werden 1000 bis 1500 Liter Pastmilchflaschen gefüllt und selber etikettiert. Etwa 100 Liter werden im eigenen Laden verkauft, der Rest wird an Gastrobetriebe und Detaillisten bis nach Horw oder Walde AG geliefert.

Anfang des 21. Jahrhunderts: *«Die Käseerei in Luthern als innovativer Betrieb bietet sich geradezu an, um einen Ausschnitt aus dem aktuellen wirtschaftlichen Wandel im Luzerner Hinterland zu dokumentieren. Wird es die Napf-Chäsi AG in zehn Jahren noch geben? Kann sie, kann das traditionelle Gewerbe in dem von Grosskonkurrenten dominierten Umfeld weiterhin bestehen? Welche Strategie ist zu verfolgen in diesem Verdrängungskampf, der vor keiner Branche Halt macht?»* (Bollinger, Seite 23).

Existenz in einer Randregion

Anita Wermelinger erörtert in ihrem Essay den Willen und die Wichtigkeit, die Wertschöpfung im eigenen Dorf zu behandeln. *«Rund die Hälfte aller Käseereien der Schweiz sind in den letzten Jahren verschwunden; ein Trend, der sich weiter durchsetzt. Der Markt wird durch Grosskonzerne dominiert und zum Teil auch diktiert. Wer sich nicht anpassen und investieren will, dem bleibt letzten Endes nur die Aufgabe. Ein Käsereibetrieb, der sich dem durch Initiative und Engagement erfolgreich entgegenstellt, ist die Napf-Chäsi AG in*



Im Gärkeller entstehen bei einer Temperatur von 22° C bis 24° C und einer Luftfeuchtigkeit von 70% bis 75% die Löcher im Käse. Die Laibe bleiben etwa zwei Monate in diesem Keller, bis sich die Löcher fertig entwickelt haben. Ein Laib wiegt etwa 105 Kilogramm. Im Keller lagern 300 Laibe. Die blauen Zangen ersparen es dem Käser, die schweren Käse wie früher von Hand zu wenden.

Luthern. Hier investieren die Beteiligten in neue Technologien und die Entwicklung von Nischenprodukten und wollen so die Wertschöpfung der von ihnen produzierten Milch im Dorf behalten. Ein Bericht über Perspektiven in Randregionen und die Notwendigkeit zu Innovationen und Anpassungen an sich verändernde Umstände» (Wermelinger, Seite 31).

Der Beitrag beschreibt die Entwicklung der Produktion und des Sortimentes, welches der Käser Markus Stirnimann herstellt, unterstützt von Ausschnitten aus den Interviews: *«(...) und dort ha-*

ben wir schnell gemerkt, wenn wir diese Milch der Industrie zur Verfügung stellen, dann haben wir eine so kleine Wertschöpfung und fällt uns der Milchpreis dermassen zusammen, dann ist es eine Frage der Zeit, wie lange diese Käseerei noch bestehen kann. Also müssen wir uns überlegen, was wir mit dieser überschüssigen Milch machen können. Und dann schaut man natürlich: Was verlangt der Markt, oder wo haben wir am ehesten eine Chance auf dem Markt mit einem Produkt» (Interview mit Markus Stirnimann, 25. März 2006). Die Produktion von Spezialitäten in Kleinstmengen wurde stetig gesteigert und



Stefan Schmid, Lehrling im zweiten Lehrjahr, beobachtet die Stilllegung der Milch im Kessi. Nach dem Rühren dauert es rund 40 Minuten, bis die Milch geronnen ist und er sie mit der Käsebarfe in Stücke zerschneiden wird. In der Napf-Chäsi AG kann der erfahrene Käser diesen Vorgang noch beobachten und eingreifen. In industriellen Betrieben laufen alle diese Prozesse in geschlossenen Systemen ab.

professionalisiert. Dabei wurden Kunden direkt kontaktiert, um die Bedürfnisse und Wünsche zu ermitteln. Die Produkte werden der Kundschaft neben der Präsentation in den von Stirnimann belieferten Läden auch an Märkten vorgestellt. Dieses Angebot richtet sich an Klienten auf der Suche nach dem Speziellen, welches beim Grossisten nicht erhältlich ist.

Neben der Spezialitäten-Produktion zeigt der Beitrag weitere Standbeine der Napf-Chäsi AG auf, welche eine gewisse Unabhängigkeit von der Emmentalerproduktion ermöglichen. Die Käseerei soll so auch als touristischer Anzie-

hungspunkt fungieren: «(...) Wir haben relativ viele Anfragen für Betriebsbesichtigungen. (...) Letztes Jahr hatten wir zirka 1000 Leute, (...) aber ich denke, da liegt noch etwas mehr drin» (Interview mit Lucia Stirnimann, 13. Juni 2006). Davon soll auch das ganze Tal Luthern profitieren: «(...) Unser Ziel ist es, dass wir möglichst viele Leute in unser Tal bringen und vielen Leuten zeigen können, was wir tun und sie mit einem positiven Erlebnis wieder heimgehen lassen können» (Interview mit Markus Stirnimann, 25. März 2006). Die Napf-Chäsi AG spielt denn auch als ansässiger Betrieb und Arbeitgeber für die

vorwiegend landwirtschaftlich geprägte Gemeinde Luthern eine wichtige Rolle. Die Autorin fasst die Aussagen der Beteiligten so zusammen: *«Die Milchverarbeitung im Dorf und dadurch eine gewisse Autonomie der Bauern in Bezug auf die grossen Milchverarbeitungsbetriebe der Schweiz sollen erhalten bleiben. Sowohl der Käser, seine Frau und die beiden Genossenschaftler Julius Stöckli und Beat Burri sind der Ansicht, dass die Wertschöpfung im Dorf und der Standort Luthern bewahrt werden sollen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten und der Vermarktung des Luthertals als einem Naherholungsgebiet mit vielen besonderen Eigenheiten und Spezialitäten will man sich im Markt integrieren und konkurrenzfähig bleiben»* (Wermelinger, Seite 40).

Beruf als Berufung?

Joël Graf beleuchtet in seinem Beitrag die Arbeitsmotivation im Käserei- und Landwirtschaftsgewerbe. *«Ein Käser ist eigentlich wie ein Bauer, der die Freude haben muss und das Positive sieht, auf einem Hof oder auf einem Betrieb zu arbeiten; dass man eigentlich den ganzen Tag und die ganze Nacht da ist.»* Dieses Zitat vom Käsereigenossenschaftler und Bauern Beat Burri steht nicht für sich alleine: *Alle Personen in den Interviews rund um die Käserei Napf-Chäsi AG in Luthern haben sich in diesem Sinne geäussert. Sie sind bereit, ei-*

nen Beruf auszuüben, welcher einen grossen Zeitaufwand erfordert. Die finanzielle Entschädigung erscheint im Vergleich gering. Wie kann man unter solchen Umständen Freude an seinem Beruf haben und das Positive in ihm sehen? Antworten auf diese Fragen sollen die Interviews mit Direktbetroffenen geben. Die Napf-Chäsi steht hierbei gewissermassen exemplarisch für viele andere Käsereien oder ähnliche Betriebe im Luzerner Hinterland» (Graf, Seite 45).

Die Intensität des Berufes wird anhand von Beschreibungen des Tagesablaufes verdeutlicht. Eine Käserei sei ein Betrieb, welcher sieben Tage die Woche laufe, der Arbeitstag beginne je nach Käsesorte morgens um zwei oder drei Uhr. Dass die Tätigkeit als Käser auch für das Familienleben bestimmend ist, zeigt die angesprochene notwendige Organisation: *«Wir machen auch zusammen – mein Mann und ich – jeden Sonntag einen Wochenplan. So gut man planen kann, damit wir uns auch ein bisschen Freiraum einplanen. Irgendwo. Das braucht es einfach, sonst hat es nirgends Platz; sonst ist die Woche vorbei und das hat nicht stattgefunden. Das ist ziemlich wichtig»* (Interview mit Lucia Stirnimann, 13. Mai 2006).

Die Überschneidung der beruflichen und privaten Sphäre betrifft auch den Lehrling Stefan Schmid, welcher in der Käserei ein eigenes Zimmer hat.

«Manchmal könne man sich aufgrund des engen Kontaktes schon über eine Person ärgern, was nur menschlich sei. (...) Er sieht das familiäre Klima als etwas sehr Schönes an. Die Beziehung zwischen Angestellten und der Käserfamilie ist intensiv, was sich etwa daran zeigt, dass Lucia Stirnimann für beide kocht und für die Reinigung der Zimmer der Mitarbeitenden verantwortlich ist» (Graf, Seite 51). Die positiven Seiten, wie die Nähe der Familie oder der fehlende Arbeitsweg, überwiegen für den Käser.

Die Beschäftigung in einem kleineren Betrieb zeichnet sich durch vielfältige Arbeit aus. Lehrling Stefan Schmid hat in einem industriellen Lehrbetrieb wie auch in der Napf-Chäsi AG geschnuppert. «In der Emmi AG ist es sehr industriell. Man hat nichts mehr mit dem Produkt zu tun. Man sieht einfach, dass es durch die Leitungen läuft – also, das sieht man ja nicht mal – und am Schluss sieht man ein fertiges Joghurt, mit dem man nicht viel zu tun hatte. Den richtigen Ablauf sieht man dort nie, hier ist es viel interessanter» (Interview mit Stefan Schmid, 19. April 2006). Die geringe Arbeitsteilung und die Begleitung der Milch bis zum Endprodukt wird von den Beteiligten als befriedigend wahrgenommen.

Ein spezifisches Merkmal des Käserberufes sieht der Autor in dem «engen Zusammenhang zwischen Arbeit, Persön-

lichkeit und Familie. In allen Interviews wurde der Aspekt der Rendite im Sinne der Geldanhäufung oder des Lohnes praktisch nicht erwähnt. Es ging um das Überleben, das Bestehen und das Weiterentwickeln des Betriebes und die Bedeutung des Berufes für die Person» (Graf, Seite 54).

Mit Ross und Wagen oder mit dem Auto in die Käsi

Der letzte Beitrag, jener von Daniela Röllli, befasst sich mit den Folgen des technischen Wandels für das Käsereigewerbe des Luzerner Hinterlands. «Das Käsereigewerbe ist seit langem einem stetigen technischen Wandel unterworfen. Die Interviews mit verschiedenen Akteuren der Napf-Chäsi in Luthern bestätigen dies auf eindrückliche Art und Weise. Der Käser weist auf neue Methoden zur Milchverarbeitung hin, der Milchlieferant auf die schnellere Anlieferung der Milch mit dem Auto, und der Lehrling berichtet stolz von einer Produktionssteigerung, die mit dem 2006 fertig gestellten Erweiterungsbau möglich wird. Ebenso erzählen alle Befragten mit Begeisterung von ihren Kindheitserinnerungen an die Käsi, als alles noch besser und doch so viel anstrengender war. Um diesen Wandel zu verdeutlichen, werden von den Interviewten immer wieder die Begriffe *früher* und *heute* verwendet. Diese beiden Begriffe scheinen ihre Erinnerungen auf



Auch beim Tiefensalzbad legt der Käsermeister Markus Stirnimann selber Hand an und prüft den richtigen Zeitpunkt, um den Käse herauszunehmen. In der industriellen Produktion dagegen läuft alles nach Zeitschaltuhren. Einen Tag nach ihrer Produktion kommen die frischen Käse ins Salzbad und bleiben etwa zwei Tage drin. Durch das Salzbad entsteht die Rindenbildung, und der Käse erhält so eine stabile Form. Gleichzeitig hilft es, den Käse zu konservieren und ihm den Geschmack zu geben.

dem Zeitstrahl zu ordnen und gliedern dementsprechend auch ihre Erzählungen» (Röllli, Seite 63).

Die grössten Veränderungen sieht der Bauer und Präsident der Käser eigenschaft Luthern, Julius Stöckli, im technischen Ablauf innerhalb der Käseerei. Exemplarisch wird die Milchannahme, die jeweils am Morgen früh und am Abend in der Käseerei stattfindet, im Artikel diskutiert. Die automatische Absauganlage ermöglicht, dass die Milch mit einem Schlauch direkt aus der Kanne in den Wiegebehälter abgezogen wird, um danach dorthin weitergepumpt zu werden, wo der Käser die

Milch benötigt. Die Milchlieferanten wurden vom Präsidenten für die Benützung instruiert. *«Die automatische Milchannahme, das war vielleicht vom Ablauf her das Einfachste. Man hat jedem Bauer gesagt, das ist, wie wenn man tanken geht»* (Interview mit Julius Stöckli, 6. Mai 2006). Jeder Lieferant benützt einen Schlüssel, mit welchem die abgelieferte Milch seinem Betrieb gutgeschrieben wird.

Neben dem Vorgang der Milchannahme hat sich auch der Transport vom Bauernhof in die Käseerei gewandelt. War man früher mit einem Rossgespann oder gar einem Hundegespann unter-



Der Verkaufsladen wird von Lucia Stirnimann geführt, hier zeigt sich den Kundinnen und Kunden die Vielfalt der Napf-Chäsi AG. Die am häufigsten gefragten Artikel kosten per 100 Gramm: Emmentaler mild Fr. 1.50; Emmentaler rezent Fr. 1.90; Napf-Berg-Käse Fr. 1.90; Napfkäse mild Fr. 1.70; Napf-Brie Fr. 2.10; Fүүürtüfeli Fr. 2.50; Ziger Fr. -.70; Käseplatten (für Apéros) Fr. 4.-; Napf-Fondue (Hausmischung) Fr. 3.-; 1 Liter Pastmilch Fr. 1.50; 150 Gramm Joghurt im Becher Fr. -.90; 500 Gramm Joghurt im Glas Fr. 2.-.

wegs, wurde die Milch zunehmend motorisiert in die Käserei gefahren. Der Interviewpartner Julius Stöckli kommt zu dem Schluss *«Ich finde die Zeit heute, trotz der Mechanisierung, ist viel hektischer geworden und man hat viel weniger Zeit, ja, so dünkt es mich»* (Interview mit Julius Stöckli, 6. Mai 2006).

Die Veränderungen in der Milchverarbeitung erläutert der Käser Stirnimann: Schon der Berufstitel des Milchtechnologen veranschaulicht den Wandel. Einerseits handelt es sich dabei um eine Zusammenlegung der Berufe Molkerist und Käser, andererseits soll darauf hin-

gewiesen werden, dass der Beruf moderner geworden ist. Die dargestellten Fortschritte in der Milchverarbeitung umfassen die Art der Milchkühlung, die Presstechniken, die Umstellung auf den Dampfbetrieb zur Erwärmung der Milch oder die Klimaregulation im Keller: *«Dass man sagen kann zum Beispiel, man will zwischen 75 Prozent und 78 Prozent relative Luftfeuchtigkeit und etwa 23 Grad im Gärkeller. Früher ist man einfach dreimal am Tag schauen gegangen, das Fenster ein bisschen auf oder wieder ein bisschen zu und wenn es allzu feucht war, dann hat man die Türe auch einen Spalt aufgemacht, da-*

mit es sich mit dem Durchzug ein bisschen ausreguliert hat» (Interview mit Markus Stirnimann, 25. März 2006).

Markus Stirnimann stuft die Produktion von täglich bis zu zehn Emmentalern als hauptsächlich handwerklich geprägt ein, da eine industriemässige Produktion dann erreicht sei, wenn pro Betrieb täglich zwischen 20 und 100 Emmentaler produziert werden. Die Autorin fasst die Veränderungen so zusammen: *«Durch die technische Entwicklung konnten viele Abläufe vereinfacht, verkürzt und vereinheitlicht werden. Dadurch war auch eine Kapazitätssteigerung möglich, ohne die es diese Käseerei heute vielleicht nicht mehr gäbe. Hingegen geben als Folge dieses technischen Wandels laut den Befragten gewisse Traditionen oder Handgriffe verloren und die Hektik im Betrieb nimmt zu. Ein Umstand, der eigentlich den verkürzten Abläufen der Käseerei widerspricht. Dazu kommt die Ungewissheit über den Weiterbestand des Käseerwerbes allgemein, der die Befragten schwer zu beschäftigen scheint» (Röllli, Seite 77).*

Weitere Informationen und Ausführungen finden sich im Buch: *«Quellen schaffen. Das Luzerner Hinterland im Umbruch. Die Napf-Chäsi AG in 6156 Luthern».*

Broschiert, mit DVD, 112 Seiten, 12 Farbbilder.

Preis: Fr. 35.–.

Verlag: Stadtmühle Willisau, Müliggass 7, 6130 Willisau.

ISBN 978-3-9523267-0-1.

Direkt beim Verlag bestellen.

Bildnachweis

Stefan Tolusso, Willisau

Adresse des Autors:

Stefan Zollinger

Stadtmühle Willisau

Müliggass 7

6130 Willisau

