

Auf die Fusion folgt ein Neubau

MARCO KOLLER



Das Baugesuch ist eingereicht, Baubeginn soll im Herbst sein: André Kohli (l.) und Martin Stucki am Standort der neuen Käserei. Bild Aldo Ellena

Aus drei mach eins: Die drei Guggisberger Käsereigenossenschaften haben fusioniert. Ab 2018 soll nur noch an einem Standort gekäst werden - in einem modernen Neubau in der Hirschmatt. Produziert wird in erster Linie Gruyère AOP.

Heute gibt es in der Gemeinde Guggisberg drei Käsereien, bald wird es nur noch eine sein. Der Grund: Die Käsereigenossenschaften von Riffenmatt, dem Scheuerguthubel und dem Allmendli haben die Fusion beschlossen. Während die drei bestehenden Käsereien ihre Produktion einstellen werden, entsteht an einem neuen Standort in der Hirschmatt ein neues, modernes Käsereigebäude.

Dort soll in erster Linie Gruyère AOP produziert werden. Dies, obwohl die Gemeinde Guggisberg im Kanton Bern und somit eigentlich nicht im traditionellen Herkunftsgebiet des Gruyère AOP liegt, der sich eben gerade mit «AOP» schmückt – einem Qualitätssiegel, das für geschützte Ursprungsbezeichnung steht. Doch: Die Bestimmungen der Branchenorganisation des Greyerzerkäses schliessen einzelne grenznahe Gemeinden ausdrücklich in das AOP-Herkunftsgebiet ein, so auch Guggisberg (siehe Kasten).

«20 bis 30 Rappen mehr»

Der Gruyère AOP war denn auch der Auslöser für die Fusion: Zwei der drei Käsereien produzieren schon seit Jahren Greyerzerkäse, nur in Riffenmatt wird Emmentaler fabriziert. «Die Käserei Riffenmatt hat aber vor etwa zehn Jahren auch ein Gesuch gestellt für Greyerzer-Kontingente», sagt André Kohli, der Präsident der neu fusionierten Käsereigenossenschaft Guggisberg. Mit gutem Grund, denn Gruyère AOP zu produzieren, ist attraktiv: «Im Vergleich zum Emmentaler erhalten die Bauern im Moment etwa 20 bis 30 Rappen mehr für den Liter Milch.»

Vor rund drei Jahren erhielt die Käserei Riffenmatt vom Branchenverband den lange ersehnten Zuschlag. «Doch um im bestehenden Käsereigebäude Greyerzer herstellen zu können, hätte viel investiert werden müssen.» Kohli erklärt, dass die Branchenorganisation strenge Anforderungen stelle: So müsse beim Greyerzer etwa der Fertiger – wie der Käsekessel in der Fachsprache heisst – spezifische Auflagen erfüllen; auch gebe es bei der Lagerung spezielle Regeln zu beachten.

Der Branchenverband selber habe die Fusion angeregt, so Kohli. Ein Vorschlag, der aus wirtschaftlicher Sicht sinnvoll erschien, wären doch auch in den beiden anderen Käsereien Investitionen vonnöten gewesen.

«Etwas Überzeugungsarbeit brauchte es schon», sagt Martin Stucki, der Vizepräsident der neuen Käsereigenossenschaft, der – wie auch Kohli – die neue Käserei mit der Milch von etwas mehr als zwanzig Kühen beliefern wird. «Bei einem solch grossen Bauunterfangen gehört eine Portion Mut dazu.» Rund 4,6 Millionen Franken kostet der

Neubau; dabei wird zwar ein Teil mit dem Verkauf der drei Liegenschaften sowie mit Subventionen finanziert, für einen anderen Teil sind aber Kredite nötig.

«Ein guter Kompromiss»

Auch verlängern sich die Anfahrtswege für die meisten der 26 Landwirte, die Milch in die Hirschmatt liefern werden. Die neue Käserei befindet sich aber mehr oder weniger in der

Mitte der drei bisherigen Produktionsstätten, so Kohli: «Es ist ein guter Kompromiss.» Modern soll sie werden, die neue Käserei der Guggisberger, und auch nachhaltig: Auf dem Dach des 25 mal 21 Meter grossen Gebäudes ist eine Fotovoltaikanlage geplant. «In der Käserei wird Warmwasser von fast hundert Grad gebraucht, dafür reicht die Anlage natürlich nicht», erklärt Martin Stucki. «Wir könnten so aber vielleicht einen Teil des benötigten Stroms erzeugen.» Auch die Holzschnitzelheizung stehe für Nachhaltigkeit.

Modernste Technik

André Kohli seinerseits erzählt mit Freude vom neuen Käsekeller – der ebenerdig hinter den Produktionsräumen liegen und somit kein eigentlicher Keller sein wird: «Ein Hightech-Roboter wird die Pflege der Käseläibe übernehmen.» Rund 3000 Laibe Gruyère AOP werden dort gelagert, insgesamt 220 Tonnen Käse werden es im Jahr sein, hergestellt aus rund 2,5 Millionen Litern Milch.

«Das Baugesuch ist eingereicht», erklärt Stucki. Läuft alles nach Plan, nimmt die neue Käserei im Herbst nächsten Jahres schrittweise ihren Betrieb auf. «Ab 2018 soll die ganze Käseproduktion in der Hirschmatt stattfinden.»

Auch ein kleines Ladenlokal wird eröffnet werden, mit Käse aus eigener Produktion im Angebot. Idealerweise nicht nur Gruyère AOP, sondern möglichst auch andere Spezialitäten, sind sich Präsident und Vizepräsident einig. «Wir wollen unbedingt einen innovativen Käser», beschreibt Stucki das Stellenprofil des Milchtechnologen, der ab übernächstem Jahr in der Hirschmatt wirken soll. «Ich hoffe auch, dass wir die Marke Guggisberg so stärken können.»

Zur Definition

Gruyère AOP aus der bernischen Nachbarschaft

Der Gruyère AOP trägt im Namen den Zusatz AOP, der für «Appellation d'origine protégée» steht, also für eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Dieses Schutzsiegel für landwirtschaftliche Produkte garantiert, dass ein bestimmtes Produkt in einem geografisch klar festgelegten Gebiet, dem traditionellen Herkunftsgebiet des Produkts, hergestellt wurde. Im Fall des Gruyère AOP definiert Artikel 3 des sogenannten AOP-«Pflichtenhefts» die Kantone Freiburg, Waadt, Neuenburg und Jura sowie den Berner Jura als traditionelles Herkunftsgebiet; dazu kommen explizit einige Gemeinden der bernischen Nachbarschaft: Ferenbalm, Mühleberg, Münchenwiler, Rüscheegg, Wahlern (heute Teil der Gemeinde Schwarzenburg) – und Guggisberg. ko