

# «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 Dörfen 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 Alpgebäude 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 unverständlich. 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)

## 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

aem



Das neue Alpgebäude Äbnistetten. (Bild z/vg)

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

## 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-

oder Mutschli produziert. «Die ersten Produktionstage im Mai waren ein Abrasten. Wir mussten Erfahrungen sammeln», sagt Theiler. Die gleichmässigen Käselaipe 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 gelangte 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

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. Gestellt wird in einem 840 Liter Kessi. Einiges Inventar konnte Occasion übernommen werden. Gestagt 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

ZENTRALSCHWEIZ.

LU. NW. OW. SZ. UR. ZG. TI.

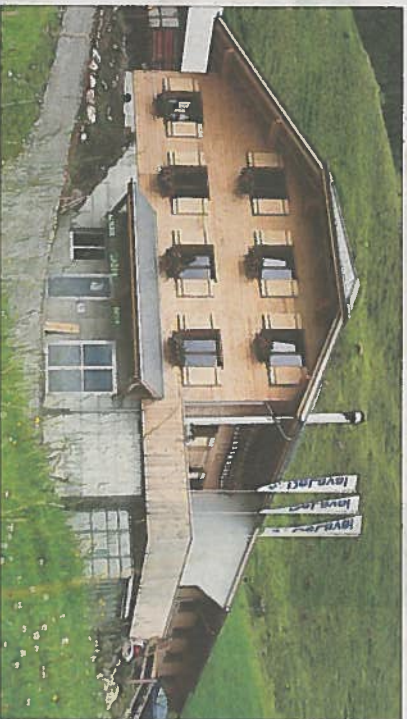
**HASLE LU:** Die Alpkäserei Aebnistetten öffnet am 6. und 7. August ihre Türen

# In der Käserei hat Bäuerin Silvia das Sagen

*Auf der Alp Aebnistetten ist gut sein. Die Äpplerfamilie Theiler, aber auch die Tiere haben ein zeitgemässes Zuhause erhalten. Nach über 60 Jahren wird wieder gekäst. Am ersten August-Wochenende wird gefeiert.*

ROBERT ALDER

«Am 25. September letzten Jahres sind wir von der Alp ins Tal gefahren. Am 6. Mai sind wir wieder gekommen», fasst Reto Theiler zusammen. In dieser Zeit ist jedoch viel passiert. Das in der Grundsubstanz 260-jährige Alpegebäude wurden abgebrochen. Neue Gebäulichkeiten präsentieren sich nun auf der Alp Aebnistetten, 11 Kilometer oberhalb Hasle im Entlebuch gelegen. Die junge Familie Theiler hat ihr Vorhaben minutiös geplant. Wenn schon bau-



**Die neu erbaute Alpkäserei Aebnistetten gibt Einblick in ihren Betrieb. Dazu wird ein Alpfest gefeiert. (Bilder: rai)**

en, dann praktisch, lautet die Devise des Meisterlandwirts.

## Laufstall auf der Alp

Von einem Betrieb, der auf einen Roboter umstellte, konnte er einen 4er-Tandem-Melkstand für seine 36 Kühe kaufen. Diese wie auch die Kälber finden in einem zweckmässigen und luftigen Laufstall Unter-



**Silvia und Reto Theiler mit den Kindern Melina und Lisa.**

kunft. Auch das Wohnhaus ist hell und geräumig, bietet Platz für die verköpfige Familie, den Vater Josef Theiler und den Lehrling. Im Untergeschoss wurden eine neue Alpkäserei, ein Käselager und ein Verkaufsräum eingerichtet. Auch hier entpuppt sich der junge Unternehmer als Praktiker und als scharfer Rechner: Die Milch-

## Lange nicht mehr gekäst

Silvia Theiler verbrachte bereits früher drei Alpsommer auf einer Kuhalp und hatte den Alpkäserkurs besucht. Nichts lag

näher als der Wunsch, auf Aebnistetten eine Alpkäserei zu bauen. Bis 1948 wurde hier gekäst. Im Kanton Luzern gibt es lediglich sieben Alpkäsereien. In der Käserei, wo im Sommer rund 50 000 kg Milch verarbeitet werden, hat Silvia, die gebürtige Ostschweizerin, das Sagen. Die Käsepflege übernimmt jedoch ihr Mann. «Alpkäse hat Verkaufspotenzial», deshalb habe man sich entschlossen, gleich einen Verkaufsräum einzurichten. Die grosszügige Theke haben Theilers wie auch die Küche als Ausstellungsobjekte gefunden.

Theilers legen grossen Wert auf gute Beziehungen. Das kam darin zum Ausdruck, dass ihre Nachbarin während der Bauzeit für die schwangere Bäuerin das Kochen für die Baumannschaft übernahm. «Bis 21 Personen sassen am Tisch», gibt Reto Theiler zu verstehen.