

Familie und Beruf unter einem Dach

Einen Betrieb führen und gleichzeitig eine Familie haben – das ist nicht ohne. Ein junges Käser-Paar in Seelisberg hat einen Weg gefunden, der für sie funktioniert.

TEXT CHANTAL HERGER FOTOS MISCHA CHRISTEN



Klein, aber fein: Die Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg, oberhalb des Vierwaldstättersees mit Blick auf Rigi, Fronalpstock und die Mythen-Region.

Das Postauto schlängelt sich die Strasse hinauf Richtung Emmetten NW – vorbei an Wald und Wiesen, Bauernhöfen, dem kleinen Seelisbergsee, liebevoll Seeli genannt. Das imposante Hotel Sonnenberg passierend, das seit 50 Jahren von Yogis für spirituelle Treffen genutzt wird, führt die Strasse weiter zum Dorf Seelisberg UR, das sich wie eine Sonnenterrasse über dem Vierwaldstättersee erhebt. Steigt man dort aus, weist bereits ein Pfeil den Weg: «Bergkäserei – 150 Meter.» Ein Schild betont, welche Werte hier grossgeschrieben werden: «Aus Tradition natürlich.»

Vor rund zwei Jahren haben die beiden Milchtechnologen Selina Aschwanden (26) und Sämi Raschle (28) die Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg über-

nommen. Die Ausgangslage war folgende: gleiche Ausbildung, gleicher Betrieb, gleiche Position und gleichzeitig eine gemeinsame Familie: «Wir sind zwei Chefs auf Augenhöhe», sagen beide unisono, «das ist schon einmalig.» Inzwischen sind sie in ihren neuen Positionen angekommen. Komplett alles auf den Kopf gestellt hat das engagierte Paar jedoch nicht. «Wir wollten die Kontinuität und Stabilität im ehemals elterlichen Betrieb beibehalten», erklärt Selina Aschwanden. Und den 14 Mitarbeitenden auch genug Zeit lassen, um sich an die neuen Gegebenheiten mit den beiden Chefs zu gewöhnen.

Ebenso mussten Aschwanden und Raschle sich an noch ungewohnte Aufgaben herantasten. «Wir waren beim Betrieb zwar schon angestellt, aber in gewisse Bereiche wie das Personalwesen und die Buchhaltung mussten wir uns noch einarbeiten», sagt der gebürtige Appenzeller Sämi Raschle. Eine Herausforderung mehr, die sich das Paar bewusst auferlegt hat. Denn das Credo der beiden lautet: Wenn du über etwas entscheidest, musst du auch darüber Bescheid wissen. So hat sich das Paar selbst ins kalte Wasser geworfen, wie sie mit einem Lachen erzählen. Und Aschwanden ergänzt: «Wir dürfen uns überfordern.»

Betrieb und Familie vereinbaren

Bei all diesen neuen Verpflichtungen können sie dabei jederzeit auf Selinas Eltern Hans und Heidi zählen. Sie unterstützen die vierköpfige Familie da, wo sie gebraucht werden. Was bedeutet, dass Grossvater Hans sich montags um seine Enkelinnen Aline (20 Monate) und Ronja (vier Monate) kümmert – statt in der Käserei zu stehen. Dafür erhält er einen Lohn. «Bei uns wird auch die Care-Arbeit entschädigt, weil diese genauso wichtig ist wie die Arbeit in der Käserei», sagt Raschle bestimmt, während die viermonatige Ronja in seinen Armen schlummert.



Beruflich und familiär miteinander verbunden: Selina Aschwanden und Sämi Raschle.

Die zweifachen Eltern sehen sich in einer Vorreiterrolle und sind sich ihrer Privilegien bewusst. Nicht alle könnten das Leben so gestalten, wie sie es tun. «Den Betrieb und die Familie unter einen Hut zu bringen, würde ohne die Unterstützung meiner Eltern niemals gehen», erzählt die Käserin. Dies bedingt aber eine akribische Planung: Die Aufgaben in der Käserei werden ebenso eingeteilt wie die Hofarbeit und die Kinderbetreuung. Um den Betrieb und das Familienleben besser vereinbaren zu können, hat die junge Familie im vergangenen Herbst beschlossen, umzuziehen. Nun leben sie Tür an Tür zur Käserei und den Eltern von Selina.

Kleine Käserei, grosse Visionen

Das ermöglicht zwar eine hohe Flexibilität, heisst im Gegenzug aber auch: Die Trennung von Beruf und Familie ist fast unmöglich. Da hilft es, wenn gewisse Regeln herrschen. Sobald sie von der Käserei durch die Wohnungstür treten, ist Betriebliches tabu und sie agieren als Familie. Theoretisch jedenfalls: «Bei der Umsetzung hapert es noch», sagt Aschwanden mit einem Schmunzeln.

Dass die jungen Eltern eines Tages die für sie passende Work-Life-Balance finden werden, daran besteht kein Zweifel. Denn das umtriebige Duo packt gerne an, will selbstständig sein und hat grosse Visionen. Sie wollen ihren Betrieb für die Zukunft rüsten – indem sie nachhaltiger und familienfreund-

licher werden. Ihr Ziel ist es, vom Heizöl wegzukommen und die Energiegewinnung ganz auf Holz umzustellen. Und in Anbetracht des Fachkräftemangels wollen sie die Käserei punktuell umbauen, damit körperlich anstrengende Aufgaben von allen Mitarbeitenden gleichermassen ausgeführt werden können. «Wir haben bereits viele Frauen angestellt und wollen für diese als Arbeitgeber auch attraktiv bleiben», erklärt Aschwanden. So schwirrt auch die Idee einer internen Käserei-Kita herum. Langweilig wird es den beiden sicher nicht. ●



Rütli-Käse Naturaplan-Bio, Seelisberg, Fr. 2.55/100 g

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region oder unter www.coop.ch

EMPFEHLUNG



Wie zu Grossvaters Zeiten: Die Rohmilch wird noch heute im gleichen Chessi wie damals verarbeitet.