

Tonnenweise regionaler Stolz

Die Bergkäserei Aschwanden produziert seit 50 Jahren in Seelisberg. Eine grosse Abnehmerin ist die **Migros** Luzern, die ein Jubiläum feiert.



Selina Aschwanden (links) und ihr Mann Sämi Raschle in der Käserei.

Bild: Philipp Unterschütz (Seelisberg, 27. 8. 2024)

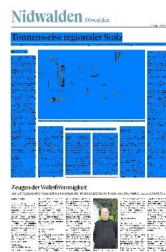
Philipp Unterschütz

Es ist so eine Sache mit Seelisberg und der Bergkäserei Aschwanden. So, wie mit dem Dialekt von Selina Aschwanden. Wenn sie erzählt, ist das Urner «ü» kaum zu vernehmen, sie klingt eher wie eine Nidwaldnerin. Sie sei «Urnerin», habe sie jeweils im Ausgang in Uri erzählt und sei belächelt worden, weil sie nicht «Ürnerin» sagt. Die Gemeinde Seelisberg gehört zu Uri, ist aber wegen der Lage und Zufahrt sehr nach Nidwalden aus-

gerichtet. Und so ist es auch mit der Bergkäserei Aschwanden. Sie ist die einzige Käserei im Kanton Uri, die übers ganze Jahr produziert. Der grösste Teil der Milch kommt aber wegen des Transportwegs aus Nidwalden.

Es ist eine Mischung aus Stolz, Selbstbewusstsein, Kompetenz und bodenständiger Bescheidenheit, mit der die 27-jährige Chefin Selina Aschwanden gut gelaunt durch «ihre» Bergkäserei Aschwanden in Seelis-

berg führt. Schon seit gut zwei Jahren leitet sie den Betrieb gemeinsam mit ihrem Ehemann Sämi Raschle, 29, der aus Appenzell Ausserrhoden kommt. Kennengelernt haben sich die beiden ausgebildeten Milchtechnologen an einer Weiterbildung in Sursee. Die Käserei ist und bleibt ein Familienbetrieb. Ausser Selina und Sämi arbeiten auch Vater Hans, Mutter **Heidi** und der Grossvater im Betrieb mit. Selina und Sämi teilen sich



die Betreuung der zwei kleinen Töchter und die Geschäftsführung gleichermassen. Dabei werden sie von Selinas Eltern unterstützt.

180 Tonnen Käse pro Jahr

15 Mitarbeitende teilen sich 900 Stellenprozente. Rund 180 Tonnen Käse pro Jahr werden produziert, die in drei Käsekellern je nach Sorte zwischen vier Wochen und neun Monaten lagern. «Aus roher Kuhmilch, halbhart, geschmiert», betont Selina Aschwanden im Fachjargon. Darauf hat sich die Bergkäserei Aschwanden seit Jahren spezialisiert und für ihre Produkte auch schon einige Auszeichnungen eingeheimst. Weichkäse, Joghurt oder Butter stellen sie nicht her, dafür seien sie dann doch ein zu kleiner Betrieb. «Das rentiert sich nur bei voller Auslastung. Ein Kostenfaktor sind vor allem die Löhne und die sind gleich hoch, ob nun ein «Kessi» halb voll oder voll ist», erklärt Selina Aschwanden. Und dann sind da noch die Vorschriften zur Lebensmittelhygiene, die zu den bereits hohen Anforderungen in der Käserei noch dazukommen würden. Angefangen mit der Käseherstellung hat die Familie Aschwanden vor rund 50 Jahren. Schon

Selinas Vater übernahm den Betrieb, als er erst 25 Jahre jung war. Das dürfte wohl mitgespielt haben, dass auch er viel Vertrauen ins junge Ehepaar setzt und ihnen den Betrieb übergab. «Vater arbeitet tatkräftig mit und meldet sich schon noch zu Wort», sagt sie mit einem Schmunzeln auf die Frage, ob er denn gut loslassen könne.

Beziehung zu Bauern beeinflusst auch Qualität

Auf jeden Fall legte Hans Aschwanden den Grundstein zum heutigen Erfolg. 2004 produzierte der Betrieb 80 Tonnen Käse, 2015 waren es bereits 120 Tonnen, mittlerweile sind es gar 180. Bis heute haben sie die Rezepturen ihrer Käse nie verändert. Die Milch wird bei den Milchproduzentinnen und -produzenten persönlich abgeholt. Seelisberg, Emmetten mit Stockhütte, Beckenried mit Klewenalp und Erstfeld sind die Standorte ihrer Lieferanten. Im Sommer sind es täglich bis 6000 Liter von 28 Orten. Im Winter, wenn Stockhütte und Klewenalp entfallen, bis 4000 Liter von 15 Orten – an sieben Tagen in der Woche. «Es ist wichtig, die Landwirtinnen und Landwirte zu kennen und die Beziehung zu pflegen. Das hilft auch, dass die Qualität der

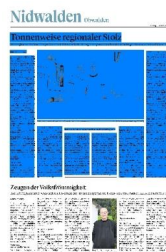
Milch immer hoch bleibt.» Sie könnten viel beeinflussen, es gehe um die Kuhrasen, die Fütterung, das Tierwohl, Ställe, Sauberkeit und Gerätschaften.

Nun feiert die Migros Luzern 25 Jahre «Aus der Region. Für die Region.» Die Bergkäserei Aschwanden beliefert die Migros Luzern aber schon wesentlich länger. Als das Label eingeführt wurde, wurden die Aschwandens zu Lieferanten der ersten Stunde. «Die Idee traf genau die Philosophie meines Vaters. Wegen den Vorgaben dafür mussten wir bis heute überhaupt nichts umstellen», erzählt Selina Aschwanden. Heute liefert der Betrieb bis 35 Prozent seiner Produktion an die Migros als grösste Abnehmerin. «Wir versuchen, möglichst viele andere Abnehmer zu haben, damit kein Klumpenrisiko entsteht», erklärt sie.

Und wie sieht die Zukunft aus? «Wir wollen nicht bedingungslos wachsen, vielleicht könnten wir im Kanton Uri noch weitere Milch-Lieferanten aufnehmen. Aber im Moment stimmt es so, wie es ist», sagt Selina Aschwanden.

Hinweis

Weitere Infos zum Jubiläum unter: www.aus-der-region.ch/25jahre



Das steckt hinter «Aus der Region. Für die Region.»

Heute vor 25 Jahren, am 9. September 1999, lancierte die Genossenschaft **Migros** Luzern das Label «Aus der Region. Für die Region.» (AdR) und schaffte eine derartige Erfolgsgeschichte, dass die Idee bald auch in den anderen Migros-Genossenschaften übernommen wurde. Die Grossverteilerin wurde zur Vorreiterin einer Philosophie, die heute eine Selbstverständlichkeit ist. Beim Label steht die Herkunft im Vordergrund, es geht um die Förderung der regionalen Wirtschaft und die Erhaltung von Betrieben in der Umgebung. Seit der Einführung hat die Nachfrage nach regio-

naln Produkten konstant zugenommen. Heute gibt es 1370 AdR-Produkte von über 1000 Produzentinnen und Produzenten. Bei der Genossenschaft **Migros** Luzern betrug der AdR-Umsatz 160,6 Millionen Franken im Jahr 2023, das macht 15 Prozent des Lebensmittelumsatzes der Genossenschaft aus. Felicia Gähwiler, Mediensprecherin bei der **Migros** Luzern, sagt: «Das Label ist von hoher strategischer Bedeutung und bleibt ein wichtiges und umsatzstarkes Programm für die **Migros** Luzern.» Für das Jubiläum hat sich die **Migros** verschiedene Aktivitäten ausgedacht. (unp)