

## BLICKPUNKT

## Hinterland

## Ein grosses Herz für Kunden und Käse

**WILLISAU** Alles andere als Käse: Marianne Hurschler übergab ihren Chäs-Chäller am 1. August der Regio Chäsi Willisau. Sie geht in Pension. Jeweils am Freitag und Samstag ist sie auch künftig für ihre Kunden da. Mit Herz und Humor, wie in den vergangenen 40 Jahren.

von Irene Zemp-Bisang

Marianne Hurschler und ihr Chäs-Chäller gehören zum Städtli wie das Ringli zu Willisau. Sie und ihr Mann Walti führten den Laden während 37 Jahren. Mit Herz und viel Leidenschaft. Sie machten sich mit ihrem grossen Angebot weitherum einen Namen. 70 verschiedene Käsesorten lagen bereits in den Anfangsjahren im Tresen. Heute sind es über 90. Von den Klassikern Tilsiter, Appenzeller oder Greyerzer bis hin zum Bergkäse von der Sittlisalp, Napfbrie oder Camembert. In den vergangenen 20 Jahren seien viele regionale Spezialitäten dazugekommen, sagt Marianne Hurschler. Darunter der Graufuh aus Luthern oder der Geissenfrischkäse der Grosswanger Bauernfamilie Mattmann. Jeder Käse hat seine Geschichte. Diese gibt Marianne Hurschler ihrer Kundschaft gerne weiter. Sie erzählt vom «Scharfen Max» oder der «Wilden Hilde». Sie berät, welcher Käse sich am besten für Fondue eignet oder welche Sorte ein Risotto sämig macht. Wer will, darf ein Stück probieren. Ein Einkaufserlebnis für alle Sinne. Darin unterscheidet sich der Chäs-Chäller von der Käsetheke im Grossverteiler.

#### Die Liebe zu Käse und einem Käsermeister

Marianne Hurschler kam schon als kleines Mädchen auf den Geschmack. Ihr Vater, Inhaber einer Sägerei in Malter, brachte von seinen Holzeinkäufen im nahen Ausland jeweils italienischen Gorgonzola oder französischen Camembert nach Hause. Eine Gaumenfreude für die sieben Kinder. «Ich hatte schon damals schaurig gerne Käse.»

Ende der Sechzigerjahre verliebte sich die gelernte Kindergärtnerin in den Schwarzenberger Käsermeister Walter Hurschler. 1973 übernahm das junge Paar die Molkerei Sommer in der Willisauer «Bruggmatt». Die beiden nahmen die Milch der «Milchgenossenschaft Bruggmatt» und der «Milchgenossenschaft Zweimättli» jeweils morgens und abends entgegen. Diese boten sie gemeinsam mit verschiedenen Käsesorten im Laden in der «Bruggmatt» an. Walter Hurschler ging als Milchmann auf Tour in die Willisauer Quartiere. Jeder kannte seinen gelben VW-Bus. Die Schiebetür rechts immer geöffnet.

#### Eine liberale Kundschaft

Im Jahr 1977 erweiterte Familie Hurschler ihr Angebot. Neben der Molkerei führte sie fortan auch den «Chäs-Chäller» im Städtli. «Hier waren wir näher bei unseren Kunden als in der «Bruggmatt», sagt Marianne Hurschler. Sie bediente in ihrem Laden vor allem Liberale, die Konservativen bevorzugten die Stadtkäsi Rogger an der Menzbergstrasse. «Wir machten nie einen Hehl aus unserer politischen Gesinnung. Die Leute wussten, wie wir abstimmen.» Trotzdem: «Auch die «Roten» waren in unserem Laden nicht nur geduldet, sondern herzlich willkommen.» Dies habe sich ausgezahlt, als die Parteifäden sich in den Achtzigerjahren legten.



Eine Ära geht zu Ende: Marianne Hurschler übergibt den Chäs-Chäller im Städtli nach 37 Jahren der Käseigenossenschaft Regio Chäsi Willisau. Sie geht in Pension.

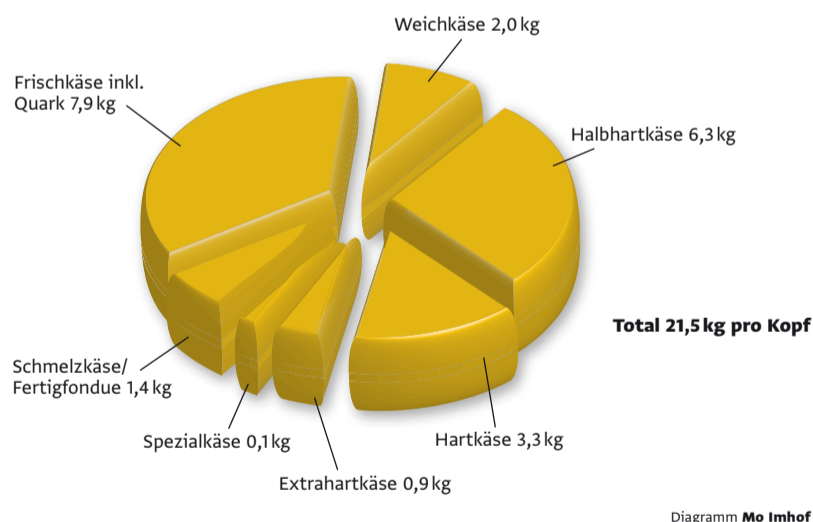
Foto Irene Zemp-Bisang

## Ein Trend: Die Schweizer essen mehr Käse

Im vergangenen Jahr haben Herr und Frau Schweizer durchschnittlich 21,05 Kilogramm Käse verzehrt. Damit hat der Pro-Kopf-Konsum gegenüber dem Vorjahr um 160 Gramm zugenommen. Diese Zahlen erhoben der Schweizer Bauernverband, der TSM Treuhand, die Schweizer Milchproduzenten sowie Switzerland Cheese Marketing in einer Statistik.

#### Absatz von Hartkäse stagniert

In den vergangenen Jahren zeichnet sich eine Verschiebung der Konsumgewohnheiten ab. Während Frisch- und Halbhartkäse am Markt überdurchschnittlichen Zuwachs verzeichnen, stagniert der Absatz von Hartkäse.



Mit einem Konsumanteil von 15,7 Prozent hat diese Art von Käse seit 2005 insgesamt zwei Prozentpunkte Marktanteil eingebüsst. 2013 assen Herr und Frau Schweizer durchschnittlich 3,3 Kilogramm Hartkäse, 6,3 Kilogramm Halbhartkäse und 7,9 Kilogramm Frischkäse inklusive Quark (siehe Diagramm links).

#### Spezialprodukte boomen

Immer beliebter werden auch Spezialprodukte wie Schaf- oder Ziegenkäse (plus 2,8 Prozent gegenüber 2012). Mit 140 Gramm ist der Pro-Kopf-Konsum aber noch bescheiden. [pdf/WB](#)

Quellen: [www.schweizerkaese.ch/](http://www.schweizerkaese.ch/)  
[www.schweizerbauer.ch](http://www.schweizerbauer.ch)

«Ich mag die Menschen, liebe die Kontakte.» Marianne Hurschler hört ihren Kunden zu, lacht mit ihnen, fragt nach und erzählt. Ihr Laden ist ihr Reich. Hier ist sie in ihrem Element. Schlechte Laune kenne sie nicht, zumindest nicht im Laden. Zu Hause könne sie sich auch mal ärgern oder auf den Tisch klopfen. «Doch ziehe ich die weisse Schürze an, bin ich zu 100 Prozent für meine Kunden da.» Viele von ihnen kennt sie mit Namen. Eine Gabe, die sie von ihrem Vater geerbt habe. «In meinem Beruf schafft ein gutes Namensgedächtnis Nähe.»

#### Mit viel Herzblut

Von Dienstag bis Samstag, während 52 Wochen im Jahr: Marianne Hurschler und ihre Familie waren immer für die Kundschaft da. Ein einziges Mal schlossen sie den Laden im Städtli in den 37 Jahren für eine Woche. Auch als die drei Kinder Evi, Maurus und Sämi klein waren, arbeitete Marianne Hurschler täglich im Chäs-Chäller und in der Molke-

rei in der «Bruggmatt». Haushaltshilfen schauten zu Hause zum Rechten. Viel Freizeit blieb der Geschäftsfrau nicht. Ausgleich fand sie im Gartenlauben-Chörli. Zudem engagierte sie sich im Gemeinnützigen Frauenverein. Ihr Mann Walti war aktiver Schütze.

Immer wieder probierte Marianne Hurschler Neues aus. Sie erweiterte ihr Sortiment oder wagte Projekte. 1976 bot sie erstmals gefärbte Ostereier an. Jahr für Jahr stieg die Nachfrage. 2014 verkaufte sie gegen 1000 Stück. Guten Anklang fand jeweils auch die Käsesuppe am Christkindli Märt. Die ganze Familie half mit, den Ansturm zu bewältigen. Auch unter dem Jahr packten die Kinder mit an. Tochter Evi half gelegentlich im Laden aus, Maurus und Sämi übernahmen ab und zu die Milchtour.

#### Nachfolge geregelt

Das Geschäft übernehmen wollte allerdings keines der Kinder. Die Primarlehrerin, der Elektroinstallateur und

der Wirtschaftsingenieur wählten einen anderen Weg. In den vergangenen Jahren war die Nachfolge-Regelung im Hause Hurschler immer wieder Thema. 2008 schlossen Marianne und Walter Hurschler die Molkerei in der «Bruggmatt». Gezwungenermassen. Das Gebäude musste einem Neubau weichen. Damit verlor das Familienunternehmen auch seine Kühlräume. Die stillgelegte Käserei Käppelimmatt bot eine geeignete Alternative. Sie war fortan auch der Ausgangspunkt von Walter Hurschlers täglicher Milchtour. Nach seinem plötzlichen Tod im Sommer 2013 gab die Familie diesen Betriebszweig auf. Marianne Hurschler führte den Chäs-Chäller alleine weiter.

Ein Jahr später gibt sie nun die Verantwortung ab. «Unser grösster Wunsch war es, eine Nachfolge für den Chäs-Chäller zu finden.» Dies ist gelungen. Die Käseigenossenschaft Regio Chäsi Willisau betreibt den Laden ab August. Mit der langjährigen Mitarbeiterin Vreni Huber übernimmt ein be-

kanntes Gesicht die Geschäftsführung. «Ich bin sehr glücklich mit dieser Lösung.»

#### Ein neuer Lebensabschnitt

Marianne Hurschler bleibt mit einem Bein im Geschäft. Immer freitags und samstags ist sie auch künftig für ihre Kunden da. Dazu kommt für die 67-Jährige eine neue Aufgabe: Sie passt an einem Tag pro Woche auf Grosskind Daniel auf. «Darauf freue ich mich riesig.» Sie liebe es, Geschichten zu erzählen, zu malen und werken. Hobbys, für die in den vergangenen 40 Jahren kaum Zeit blieb. Zudem habe sie nun den Freiraum, Kontakte zu alten Schulspändli oder Verwandten zu pflegen. Schon lange wolle sie wieder einmal ihre Tanten Lisbeth und Maria in Malter besuchen. Im Gepäck werde wohl auch künftig ein gutes Stück Käse mitreisen. Marianne Hurschler bevorzugt gut gereiften Greyerzer. Ein Käse mit Rasse, der in all den Jahren den neuen Trends trotzte und nichts an Beliebtheit eingebüsst hat.