

# Wenn die Milch für den Emmentaler über die Kantonsgrenze muss

**Emmentaler aus Auswiler Milch** Landwirte aus dem Oberraargau liefern ihre Milch nach Kottwil im Kanton Luzern. Dort steht mit der Regio-Chäsi Willisau einer der grössten Produzenten von Emmentaler AOP.

Jürg Rettenmund

Morgens um 8 Uhr ist Familie Doroftei-Strahm in Aerbolligen, Auswil, normalerweise gemütlich am Zmorge. Dass Pius Müller um diese Zeit auch ihre Milch abholt, muss sie nicht kümmern. Heute jedoch ist alles anders. Denn da wollen der Journalist und der Fotograf dieser Zeitung diesen Moment festhalten. Deshalb bleiben Joghurt, Flocken, Brot und Konfitüre vorerst stehen.

Pius Müller schraubt den Schlauch am Tank fest. Das Leeren dauert keine zwei Minuten. Das Absaugen ist jedoch ein komplexer Prozess. Er geschieht so schonend, dass die frische Rohmilch durch die mechanische Belastung des Pumpens keinen Schaden nimmt. Zudem wird während der ganzen Zeit eine Probe entnommen, die Käser Thomas Schweisser und seine Mitarbeitenden im Labor auswerten können.

Das Protokoll wirft Pius Müller gewöhnlich in den Milchbriefkasten des Hofes ganz am Rand des Kantons Bern. Jetzt jedoch drückt er ihn der Bäuerin in die Hand. Aus aktuellem Anlass ist auch Ueli Strahm dabei, denn er fädelt 2013 die Kontakte mit der Regio-Chäsi Willisau ein. Damals musste die Käserei Hermandingen in Auswil schliessen. Die Bauernfamilien aus dem Weiler Aerbolligen, eine Mehrheit der damals noch sieben Milchlieferanten, schloss sich der Regio-Chäsi an, zwei liefern seither ihre Milch ins benachbarte Gondiswil, und einer fand in der Industrie einen Abnehmer.

Parallel zum Emmentaler und Oberraargau hatte sich auch die Luzerner Seite des Napfvorlandes bereits im 19. Jahrhundert auf Gras- und Milchwirtschaft spezialisiert. Von den Anfängen in Kottwil, wo die Regio-Chäsi Willisau heute hauptsächlich produziert, zeugt noch heute ein Steinbau auf der anderen Strassenseite: Es ist der alte Käsekeller, erbaut 1894.

Eine erste Käserei wurde im Luzerner Hinterland bereits 1824 in Pfaffnau gebaut, richtig erfasst wurde die Region jedoch mit dem grossen Käsefieber am Ende des

19. Jahrhunderts. Während im Emmentaler die Käseherstellung von den Alpen ins Tal wanderte, hatten die ersten Käser im Kanton Luzern das Bindemittel Kasein für die Industrie produziert, ehe sie von den entstehenden Genossenschaften angestellt wurden oder als Milchkäufer auftraten, weiss Thomas Schweisser, Geschäftsführer der Regio-Chäsi Willisau.

Dabei produzierten sie von Beginn weg Emmentaler. Auch in der kleinen Bergkäserei Schülen bei Willisau war das der Fall. Erst 1990 stellte sie auf die Innerschweizer Spezialität Sprinz um, den sie heute noch produziert.

Mitgegangen ist auch in diesem Fall mitgegangen. Auch die Emmentaler Produzenten im Luzerner Napfgebiet gerieten um die Jahrtausendwende in den Sog der Strukturbereinigung. In der Region Willisau fusionierten 2005 neun Käsereien zur Regio-Chäsi. 2013 schlossen sich dieser neben Hermandingen, Gemeinde Auswil, zwei weitere Genossenschaften an. Damit wurde diese zu einer der grössten Emmentaler AOP-Produktionsbetriebe in der Schweiz.

Die Wahl für den grössten Produktionsstandort der Regio-Chäsi Willisau fiel auf Kottwil, weil dieser Betrieb nach einer Fusion mit Ettiswil bereits 2004 modernisiert worden war. Zudem bot er am Dorfrand am meisten Entwicklungsmöglichkeiten und ist nahe am Autobahnanschluss von Sursee verkehrstechnisch am günstigsten gelegen. Vier Monate reifen die Emmentaler im Keller in Kottwil, dann werden sie vom Abnehmer Emmi abgeholt. Die nun verarbeitete und gereifte Milch aus Aerbolligen kommt damit zurück in den Kanton Bern, genauer ins Emmi-Lager nach Zollikofen. Nur einen kleinen Teil behält Thomas Schweisser zurück und reift ihn verkaufsfertig aus. Jeweils am Freitagnachmittag holen zwei Bäuerinnen einen Verkaufstresen aus dem Keller und verkaufen den vorbeifahrenden Automobilisten Käse, Milchprodukte und weitere Spezialitäten von den Milchlieferanten. Vor allem jedoch hat die Regio-



In Aerbolligen wird am Morgen die Milch abgeholt: Pius Müller und Andrea Doroftei-Strahm. Foto: Marcel Bieri

Chäsi die Gelegenheit ergriffen und im Städtchen Willisau den kleinen Laden eines Detaillisten übernommen, als dieser keinen Nachfolger fand. Er befindet sich im Hotel Hirschen und wurde mit viel Feingefühl für das alte Haus mit seinen Balken und Steinmauern, aber gleichzeitig modern zurechtgemacht. Während die Käsereien mit Ausnah-

me von Schülen inzwischen aus der Gemeinde verschwunden sind, ergänzt der Chäs-Chäller das Angebot des Detailhandels im Ortskern.

AOP steht für Appellation d'Origine Protégée und ist damit eine geschützte Ursprungsbezeichnung. Emmentaler AOP stammt deshalb jedoch nicht zwingend aus dem Emmental.

Gemäss dem gültigen Regularium darf dieser nicht nur aus dem Kanton Bern mit Ausnahme des Amtsbezirks Moutier stammen, sondern auch aus den Kantonen Aargau, Luzern, Schwyz, Solothurn, St. Gallen, Zug, Zürich und dem See- und Sensebezirk des Kantons Freiburg, ja gar aus dem wegen seines Schabzigers als Zigerschlitz berühmten Glarus.

Der Strukturbereinigung in den Nullerjahren sind die Emmentaler AOP-Käsereien in sechs dieser Kantone zum Opfer gefallen. Nach wie vor wird nur rund jeder zehnte Emmentaler in dem Hügelland hergestellt, das ihm seinen Namen gab.

Aus dem Oberraargau kommt heute praktisch gleich viel vom berühmten Grosslochkäse wie aus dem Emmental. Dort endet diese Tour durch die Welt des Emmentaler AOP am Zmorge-tisch von Familie Doroftei-Strahm. Bei Joghurt und Kaffee erzählt Ueli Strahm, warum die Wahl 2013 auf die Regio-Chäsi Willisau gefallen ist: «Ein wichtiges Plus der Willisauer war und ist die Hofabfuhr.» Diese schenke den Bauernfamilien Freizeit und Freiheit. Dann aber habe auch die neu geschaffene Struktur der Hinterländer Sicherheit versprochen. «Der Entscheid von damals hat sich für uns gelohnt», ist er mit seiner Schwester einig.

## Wer ist die Grösste im ganzen Land?

Als grösste Produzentin von Emmentaler AOP bezeichnet sich die Regio-Chäsi Willisau auf ihrer Website. Ein leicht differenziertes Bild vermitteln die Käseporträts auf der Website von Emmentaler Switzerland. Doch letztlich sind das Details. Die Regio-Chäsi Willisau gehört unbestritten zu den grössten Emmentaler-AOP-Produzenten. Klein strukturiert ist hingegen die Käseerlandschaft im Emmental. Allerdings beschränkt sich diese längst nicht mehr auf

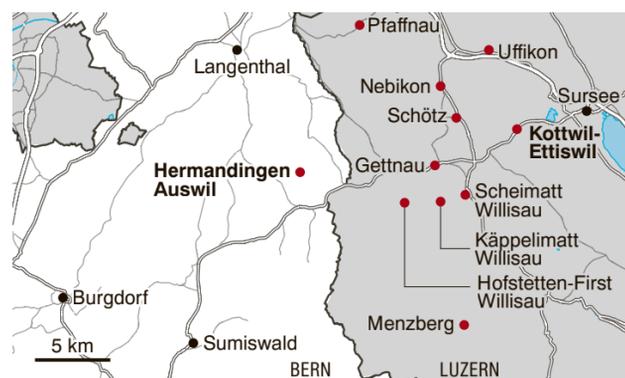
den Emmentaler AOP. Für grosses Medienecho sorgten zum Beispiel die Schangnauer Landwirte, die 1996 Wasserbüffel aus Rumänien importierten und deren Milch zu Mozzarella verarbeiteten. Die grosse Gemeinde Sumiswald taucht im Verzeichnis der Emmentaler-AOP-Käsereien gar nicht auf, denn die Dorfchäserei stellt ausschliesslich Spezialitäten her. Im Fritzenhaus entsteht zudem ebenso wie bei der Käserei Göttschi in Trubschachen Greyzerzer.

Etwas grösser als im Emmental sind die Käsereien im Oberraargau. Apropos Grösse: Der König der Käse, wie Emmentaler Switzerland ihren AOP bezeichnet, ist heute nicht mehr der meistproduzierte Käse der Schweiz. Diese Rangliste führte 2020 gemäss einer Mitteilung der TSM Treuhand in Bern der Gruyère AOP mit rund 30'000 Tonnen an, vor dem Mozzarella (24'000 Tonnen) und dem Emmentaler AOP (17'000 Tonnen). (jr)

## Emmentaler kommt längst nicht nur aus dem Emmental

### Käsereien der ehemaligen Regiochäsi Willisau

Landwirte der ehemaligen Käserei Hermandingen liefern ihre Milch heute nach Kottwil im Kanton Luzern.

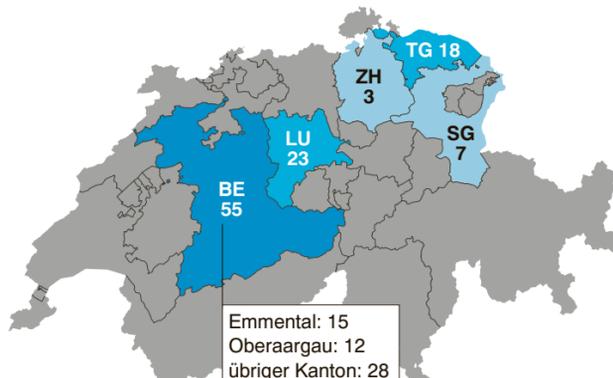


Grafik: jr / Quelle: Emmentaler AOP

### Emmentaler wird in fünf Kantonen hergestellt

Anzahl Käsereien pro Kanton

■ 0 ■ 1-15 ■ 15-30 ■ über 30



### Weniger als die Hälfte kommt aus dem Kanton Bern

In welchen Kantonen Emmentaler hergestellt wird  
Anteile in Prozent (gerundet)

