

OBERSCHROT FR: Zwei Käsereien gemeinsam

# Umbau und das Zusammengehen wurden gefeiert

16 Monate nach der Renovation wird die Käserei Bühl mit einer Feier und einem Tag der offenen Tür eingeweiht. Die Weitsicht und der Mut der Genossenschaften Bühl und Brünisried finden Anerkennung.

CLAUDINE NYFFENEGGER

«Einfach, zweckmässig und solide». Mit diesen Worten umschreibt Fritz Leuenberger, ehemaliger Mitarbeiter des Zentralverbandes Schweizerischer Milchproduzenten, die umgebaute Käserei in Bühl, Oberschrot. Heute verarbeitet Käser Yvan Aebi jährlich rund 2,3 Millionen Kilogramm Kuhmilch zu Greyerzerkäse und 10 000 Kilogramm Ziegenmilch zu Spezialitäten. Was heute als gute Lösung gefeiert werden kann, hat einen längeren Weg hinter sich.

Baupräsident Leo Kolly berichtet: «Nachdem bereits um die Jahrhundertwende im Haus des Bauern Peter Pürro Käse hergestellt wurde, baute dieser 1905 am heutigen Standort eine Käserei. Die Käsereigenossenschaft übernahm sie ab 1912 für 1200 Franken jährlich in Pacht.



Als Dank für den ausgezeichneten Käse erhält Käser Yvan Aebi (links) von Genossenschaftspräsident Paul Zbinden, Bühl, eine geschnitzte Uhr. (Bild: cnp)

Fünf Jahre später konnte die Genossenschaft die Käserei den Erben von Peter Pürro für 15 000 Franken abkaufen.»

Zweimal wurde ein Umbau fällig. In den 70er Jahren versuchte man erfolglos, die Käsereien von Oberschrot, Bühl und Ried zusammenzulegen. Auch für den jetzigen Umbau wurde diese Idee noch einmal aufgegriffen, allerdings erfolglos.

Einen Partner fand die Käsereigenossenschaft Bühl nun in der Nachbargemeinde Brünisried. Die Zusammenlegung

wurde im September 1997 vertraglich geregelt und dem Umbauprojekt von 1,22 Millionen Franken zugestimmt. Dank dieser Zusammenarbeit kommen in der Käserei Bühl jährlich 2,3 Millionen Kilogramm Milch von 23 Lieferanten zusammen. Der Dienstchef des kantonalen Landwirtschaftsdepartementes, Felix Aebi, betonte vor allem den Weitblick, die Beharrlichkeit und die Diplomatie des Brünisrieder Präsidenten, Fritz Stöckli, in den Zusammenlegungsverhandlungen.

Der Umbau kam zügig voran. Mit nur 18tägiger Verspätung konnte am 18. Mai des vergangenen Jahres die erste Milch, es war diejenige von Brünisried, neu zu Greyerzer verarbeitet werden. «Die Umstellungsbe-willigung von Emmentaler auf Greyerzer war schwierig zu erhalten», erinnert sich Paul Zbinden, Präsident der Genossenschaft Bühl. Dank der Unterstützung durch den ZVSM, die Lobag sowie Staatsrat Urs Schwaller, gelang dieser wichtige Schritt dann doch noch.

Der Erfolg gab ihnen Recht: Käser Yvan Aebi fabrizierte von Anfang an qualitativ hochstehenden Greyerzer, der bei der letzten Taxation 19,5 von 20 Punkten erreichte. «Der Greyerzer war schon immer mein Liebling», bestätigt Yvan Aebi und spricht gleich den Dank an die Produzenten für die einwandfreien Milchlieferungen aus. «Jetzt gilt es Sorge zu tragen, damit es so gut weiter geht», sind sich alle mit Felix Aebi einig.

Käufer des Käses ist die Emmi AG, Kirchberg BE. Ihr Vertreter sichert den Genossenschaften eine längerfristige Abnahme zu. Volle Zufriedenheit herrscht auch bei der Crema in Freiburg. «Mit der Nidle von Bühl ist alles in Butter» tönt es lobend.

Wegen verschiedener Zusatzarbeiten wurde das Baubudget um 18 Prozent überzogen. Mit 62 Rappen pro Liter Milch sind die Kosten dennoch verhältnismässig tief. «Wir sind überzeugt, dass sich die Investition gelohnt hat und dass es uns gelungen ist, in einer landwirtschaftlich geprägten Randregion eine lebenswichtige Produktionsstätte für die nächste Generation zu erhalten», fasst Leo Kolly den Umbau optimistisch zusammen.