

Höheres Risiko braucht einen besseren Preis

Silvia Theiler störte sich daran, Alpmilch in einen konventionellen Kanal zu liefern. «Alpmilch ist besonders wertvoll – also muss sie einen höheren Preis erzielen.» Da Silvia Theiler selber mehrere Sommer z Alp war, überzeugte sie ihren Mann davon, selber mit Käsen zu beginnen.

Drei junge Hunde, Gänse, ein Esel und Ziegen begrüssen Besucher vor der neuen, gefälligen Alphütte auf der Alp Äbnistetten Kleinkind.» In diesem Alpkäsehersteller Sommer ist die Familie nun zu viel Arbeit in die Käseherstellung verursacht – aber auch, wie viel Befriedigung und Milchpreis diese Tätigkeit bringen kann. «Für mich war klar, dass es das Beste wäre, auf der Alp Äbnistetten selber zu käsen. Zuerst war mein Mann skeptisch, er sah vor allem die grossen Investitionen, die nötig sein würden. Irrendwann hatte ich ihn aber mit Argumenten überzeugt.» Dazu beigetragen hatte die umfassende Diplomarbeit, die Silvia Theiler zur Erlangung des Fachausweises für Bäuerinnen verfasste. In dieser Arbeit untersuchte sie die Käseproduktion auf der Alp, dabei

wurde in der 260-jährigen, baufälligen Hütte gewirtschaftet. «Ich bin froh, dass diese Zeit vorbei ist», sagt die junge Bäuerin. «Es war unmöglich, Lisa, die bald zwei

Jahre zählt, auf dem Boden spielen zu lassen. Alles war kalt und nass – das war keine geeignete Umgebung für ein Kleinkind.» In diesem Alpkäsehersteller Sommer ist die Familie nun zu viel Arbeit in die Käseherstellung verursacht – aber auch, wie viel Befriedigung und Milchpreis diese Tätigkeit bringen kann. «Für mich war klar, dass es das Beste wäre, auf der Alp Äbnistetten selber zu käsen. Zuerst war mein Mann skeptisch, er sah vor allem die grossen Investitionen, die nötig sein würden. Irrendwann hatte ich ihn aber mit Argumenten überzeugt.» Dazu beigetragen hatte die umfassende Diplomarbeit, die Silvia Theiler zur Erlangung des Fachausweises für Bäuerinnen verfasste. In dieser Arbeit untersuchte sie die Käseproduktion auf der Alp, dabei

nahm sie das Vorhaben kritisch unter die Lupe und wog Vor- und Nachteile seriös ab.

Kein Milchtransport mehr

Meisterlandwirt Reto Theiler musste seine Alpmilch täglich um 6.45 Uhr nach Schüpflheim in die Käserei bringen. Der Weg beträgt hin und zurück 22 Kilometer. «Dazu benötigte ich täglich eine Stunde», sagt er. «Meine Frau sagte mir oft, dass in dieser Stunde produktiver gearbeitet werden könnte. Zudem überzeugte sie mich, dass es eigentlich schade ist, Alpmilch in einen konventionellen Bergmilchkanal zu liefern. Sie rechnete mir auch vor, dass wir mit eigener Alpkäserei einen deutlich höheren Milchpreis erzielen könnten. Ich musste ihr recht geben und konnte mich nach und nach für ihre Idee begeistern.»

Die Alp Äbnistetten umfasst 46 Hektaren. Theilers alpen 36 Kühe und zehn Stück Jungvieh sowie einen Zuchtstier,



Der Käsekeller auf der Alp Äbnistetten füllt sich allmählich. Erfreulicherweise stimmt die Qualität.



Silvia und Reto Theiler-Steger mit ihren beiden Töchtern Melina (5 Monate) und Lisa (2 Jahre).

Bilder: Agnes Schneider

der mit der Semnte geht. Zur eigenen Alp bewirtschaften sie auch die Alpen Fankhaus und Neuhütten. Fankhaus ist eine Pacht, auf der Alp Neuhütten sind sie für die Betreuung des Jungviehs angestellt.

Neubau passt perfekt

Nun sind Wohnteil, Käserei und Stall erstellt. Das kombinierte Gebäude wirkt sehr harmonisch und passt bestens in die Landschaft. Der Stall ist als Laufstall mit grosszügigen Liegeboxen konzipiert. Arbeitswirtschaftlich bietet er maximalen Komfort. Die Entmistung erfolgt mit einem alten Motormäher. Wenn das Wetter schlecht ist sowie im Frühjahr und Herbst bekommen die Kühe Heu – das kann mit kleinem Aufwand direkt von oben in die Futterkrippen gebracht werden. Theilers konnten einen Vierer-Tandem-Melkstand als Option erwerben. «Das war ein Glücksfall für uns. Die Absauganlage zügelte wir vom Heimbetrieb. So konnten wir uns mit verhältnismässig geringen Kosten sehr gut einrichten.» Von Anfang Juni bis Ende August weiden die Alpkühe nachmittags und nachts. «Durch die Stallzeiten können wir Dünger produzieren, den wir gezielt ausbringen können.»

Jetzt ist das Älplerleben anders

Silvia und Reto Theiler äussern sich begeistert: Jetzt ist das Leben auf der Alp ein anderes. Wir können warm und trocken wohnen, auch für unsere Mädchen, auch für unsere Mütter. Das junge Älplerpaar fährt ungefähr Mitte Mai z Alp, die Alpzeit dauert bis Ende September. In dieser Zeit werden rund 50 000 Kilogramm Milch produziert und jetzt selber verkäst. Theilers konnten ein Occasions-Käsekesi erwerben, das 840 Liter Milch fasst. «Wir haben bewusst ein etwas grösseres Käsekesi gekauft – schliesslich braucht

man etwas Reservekapazität; man weiss ja nicht, was in ein paar Jahren ist», so Reto Theiler. Bäuerin und Landwirt haben an der Bauernschule Uri in Seedorf einen Käsekurs besucht. «Das war wichtig, so haben wir die nötige Sicherheit im Käsen bekommen», sind sie sich einig. Der Dampfkessel wird mit Holz geheizt. Es gibt auch einen Speicher, der 2000 Liter fasst. Die Holzheizung liefert zugleich Wärme für die Bodenheizung des Wohnteils, der sich einen Stock höher befindet. In diesem Sommer käsen Theilers mit Trockenkulturen. «Fachleute sind der Meinung, dass dieses Verfahren für den Anfang einfacher und sicherer zu handhaben ist.» Wie es im nächsten Jahr gemacht wird, ist für das junge Paar im Moment noch offen.

Entweder melken oder käsen

Theilers können sich gegenseitig vertreten. Silvia und Reto können melken und käsen und auch die Kinder versorgen. «Das ist wichtig, denn nur so kann auch die Partnerschaft funktionieren», ist Silvia Theiler sicher. Die Tagewache ist um 5 Uhr. Dann holt die Person, die melkt, die Kühe. Um etwa 5.30 Uhr ist Melkzeit. Die andere Person feuert um 6 Uhr an, so dass um 7 Uhr eingelabt werden kann. Manchmal melken auch der Senior und der Lehrling – das Käsen aber ist Silvia oder Retos Domäne. Um ungefähr 9.15 Uhr wird der Käse per Handauszug hergestellt und in die Formen verteilt. Im Normalfall ist die Käseherstellung um 10 Uhr abgeschlossen. Theilers produzieren drei Käsesorten: Vollfetten Alpkäse – er macht etwa 80 Prozent der Menge aus. Der Alpkäse wird so produziert, dass er problemlos mehr als ein Jahr lagerfähig ist. Für diesen Käse wird die Abendmilch entrahmt. Aus diesem Rahm entsteht feine

man etwas Reservekapazität; man weiss ja nicht, was in ein paar Jahren ist», so Reto Theiler. Bäuerin und Landwirt haben an der Bauernschule Uri in Seedorf einen Käsekurs besucht. «Das war wichtig, so haben wir die nötige Sicherheit im Käsen bekommen», sind sie sich einig. Der Dampfkessel wird mit Holz geheizt. Es gibt auch einen Speicher, der 2000 Liter fasst. Die Holzheizung liefert zugleich Wärme für die Bodenheizung des Wohnteils, der sich einen Stock höher befindet. In diesem Sommer käsen Theilers mit Trockenkulturen. «Fachleute sind der Meinung, dass dieses Verfahren für den Anfang einfacher und sicherer zu handhaben ist.» Wie es im nächsten Jahr gemacht wird, ist für das junge Paar im Moment noch offen.

Silvia und Reto Theiler ziehen den Käse aus. Das Käsekesi fasst maximal 840 Liter Milch. Damit ist noch Reservekapazität vorhanden.

Alpbutter. Zehn Prozent der Milchmenge wird zu Rahmkäse aus Vollmilch verarbeitet. Aus den restlichen zehn Prozent entsteht Bratkäse, eine bekannte Innerschweizer Spezialität. Mit der anfallenden Schotte füttern Theilers 40 Alpschweine. «Im Moment werden diese konventionell vermarktet, das kann sich aber bald ändern», sagt Silvia. Die Kosten für den gesamten Neubau (Wohnteil, Stall, Käserei mit Käsekeller und kleinem Verkaufsraum) betragen 800 000 Franken. Sollte es nötig werden, könnten mit dieser Einrichtung pro Sommer maximal 90 000 Kilo Milch verkäst werden. Silvia und Reto Theiler ist bewusst, dass die Vermarktung des Käses anspruchsvoll ist. Sie verkaufen den Käse für 18 Franken pro Kilo. «Wir sind der Meinung, dass das ein recht guter Preis ist. Man darf nicht vergessen: Wir kommen ganz neu in den Markt und müssen nun jährlich 5000 kg Käse verkaufen. Wir sind zuversichtlich, wissen aber, dass wir grosse Anstrengungen unternehmen müssen.» Silvia Theiler hat verschiedene Absatzkanäle gesucht und gefunden. So wird sie einen Teil des Käses im eigenen Hoflädeli verkaufen.

Der Aufbau braucht Zeit

Die Kosten für den gesamten Neubau (Wohnteil, Stall, Käserei mit Käsekeller und kleinem Verkaufsraum) betragen 800 000 Franken. Sollte es nötig werden, könnten mit dieser Einrichtung pro Sommer maximal 90 000 Kilo Milch verkäst werden. Silvia und Reto Theiler ist bewusst, dass die Vermarktung des Käses anspruchsvoll ist. Sie verkaufen den Käse für 18 Franken pro Kilo. «Wir sind der Meinung, dass das ein recht guter Preis ist. Man darf nicht vergessen: Wir kommen ganz neu in den Markt und müssen nun jährlich 5000 kg Käse verkaufen. Wir sind zuversichtlich, wissen aber, dass wir grosse Anstrengungen unternehmen müssen.» Silvia Theiler hat verschiedene Absatzkanäle gesucht und gefunden. So wird sie einen Teil des Käses im eigenen Hoflädeli verkaufen.

Weitere Ideen sind vorhanden

Silvia ist ausgebildete Floristin. Im Sommer hat sie keine Zeit, ihrem Erbsberuf nachzugehen. «Ich kann mir aber durchaus vorstellen, auf dem Hof eine Adventsausstellung mit Floristkarbeiten durchzuführen – und mit diesem Event auch unseren Käse zu verkaufen. Das Ziel ist klar: Theilers möchten möglichst die ganze Menge Käse selber vermarkten. «Trotzdem sind wir froh, dass wir – sollte es nötig sein – zu einem tieferen Preis auch eine grössere Menge Käse an einen Käsehändler liefern könnten.» Sicher ist: Theilers freuen sich an den neuen Alpegebäuden. Sie sind überzeugt, den richtigen Weg eingeschlagen zu haben und hoffen, dass sich ihre Risikobereitschaft und Innovationskraft auszahlen.

Auch unter Berufskollegen, die in der näheren oder weiteren Umgebung einen Hoflädeli verkaufen.

Die Autorin lebt in Ruswil LU und schreibt regelmässig für «die grüne».

| Agnes Schneider