

«Wir machen hier  
ökumenischen Käse»:  
Michael Jaun.



# Eine reife Leistung

Dank Innovationsgeist und Liebe zum Handwerk kann sich die Bergkäserei Marbach gut im Markt behaupten. Eine Erfolgsgeschichte aus dem Entlebuch.

Text: Robert Bösiger | Bild: Nick Mijnsen

Die Milch, die nach Marbach gebracht und hier von der Bergkäserei Marbach zu Milchprodukten und vor allem zu Käse verarbeitet wird, stammt ausschliesslich aus der Umgebung: aus dem Entlebuch und dem Emmental. «Wir verarbeiten keine Milch aus entfernteren Landesteilen, sondern nur aus der näheren Region», sagt Michael Jaun (43). Und augenzwinkernd fügt der Geschäftsführer hinzu: «Wir nehmen reformierte und katholische Milch. So gesehen ist es ökumenischer Käse, den wir herstellen.»

## Spagat zwischen Tradition und Moderne

Michael Jaun und seine Frau Regula führen den Betrieb mitten in Marbach in zweiter Generation. Den Ursprung hat die Käserei im Weiler Wald bei Schangnau. Aus dem beschaulichen elterlichen Klein-



Führen die Bergkäserei und produzieren Spezialitäten wie den «Hexer-Käse»: Regula und Michael Jaun.

betrieb haben die innovativen Jauns in den vergangenen Jahren einen grösseren Käsereibetrieb geformt mit modernen Produktionsanlagen.

Damit, sagt Jaun, schaffe die Bergkäserei Marbach den Spagat zwischen dem traditionellen Handwerk und einem innovativen Betrieb. Der Produktion angegliedert sind ein Verkaufsladen sowie eine Besuchergalerie, die einen direkten Einblick ermöglicht in die interessante Welt der Milchverarbeitung.

Insgesamt 30 Beschäftigte (inklusive Aushilfen und Lehrlinge) verrichten die Arbeit in der Bergkäserei. Jährlich werden rund 20 Millionen Kilo Milch verarbeitet. Das ergibt gut und gerne 1500 Tonnen Milchprodukte – zumeist in Form von Käse.

Aus Marbach kommen ganz besondere Spezialitäten – zum Beispiel der «Hexer-Käse» mit

Zutaten wie Heu, Kaffee, Kohle, Rauch oder Cervelat. Er wird zusammen mit dem Spitzenkoch Stefan Wiesner («Rössli» in Escholzmatt) entwickelt. Grössere Mengen Käse – so genannten «Grosslochkäse» – stellt die Käserei zudem für den Export her.

Immer wichtiger wird die Mozzarella-Sparte: Etwa 180000 Kilo Büffelmilch werden in Marbach zu Frischkäse-Kugeln verarbeitet. Begonnen damit hatte schon Firmengründer Christian Jaun, als er mithilfe von 15 Wasserbüffel aus Rumänien zu importieren. Der erste Schweizer Büffelmozzarella fand rasch eine Fangemeinde. Heute sind es sieben Büffelbauern, die alle in der näheren Umgebung domiziliert sind und den Rohstoff für die weisse Spezialität liefern.

#### Mozzarella als «Türöffner»

Früher gab es in Escholzmatt und Marbach etwa zehn Käsereien. Die sind – bis auf die Bergkäserei – heute verschwunden. Preiszerfall, Fachleutemangel, unattraktive Arbeitsbedingungen, fehlende Investitionskraft... Vorab kleinere Käsereien fielen dem Strukturwandel zum Opfer.

Dieser dauert an. Doch Michael Jaun glaubt, dass jene Kleinbetriebe, die sich bis heute halten konnten, intakte Zukunftschancen haben. Zentral seien Investitionsfähigkeit und Innovationsgeist. Und das Talent, Käse nicht nur zu produzieren, sondern auch zu verkaufen.



«Milchtechnologie ist ein spannender Beruf»: Michael Jaun mit einem Mitarbeiter.

Michael Jaun schaffte es mit seinem Büffelmozzarella als «Türöffner», hier erfolgreich zu agieren. So gehören zum Beispiel die Grossverteiler Migros und Coop zu den Abnehmern. Die verschiedenen Innovationen, sagt Jaun, hätten zum Erfolg beigetragen, aber auch der Mut, notfalls unpopuläre Massnahmen umzusetzen. So habe man schon vor Jahren das (zu) breite Angebot massiv gestrafft.

#### Wichtige Lehrlingsausbildung

Ein weiterer Erfolgsfaktor dürfte sein, dass die Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) beziehungsweise deren Tochter ZMP Invest an Bord gekommen ist. Zwar haben nun die etwa 200 beteiligten Milchproduzenten weniger Mitsprache als früher. Dafür brachte die neue Mehrheitsaktionärin Know-how, Kapital und Geschäftsverbindungen ins Unternehmen. So können nun in Marbach im Auftrag des Branchenriesen Emmi verschiedene Käse produziert werden, die eine grössere Wertschöpfung ermöglichen.

Damit der Betrieb nicht plötzlich unter einem Fachkräftemangel leidet, setzt Michael Jaun auf die innerbetriebliche Lehrlingsausbildung. «Der Beruf des Milchtechnologen ist spannend und abwechslungsreich», sagt er. Und damit ihm die guten Mitarbeitenden nicht untreu werden, versucht er möglichst gute Arbeitsbedingungen anzubieten.

kaeserei-marbach.ch

## Grosser Strukturwandel bei Käsereien



Jährlich werden in Schweizer Käsereien rund 180000 Tonnen Käse hergestellt.

Rund 600 Käsereien und 90 Molkeereien verarbeiten Schweizer Milch. Dabei gelangen 90 Prozent der Milch in die vier grössten Molkeereien – knapp 2 Millionen Tonnen.

Die Käsereien produzieren mit rund 1,2 Millionen Tonnen Milch aus silagefreier Fütterung gut 100 000 Tonnen Rohmilch-Käse. Die gesamte Käseproduktion liegt mit 180 000 Tonnen deutlich höher. Denn für viele Frisch- und Weichkäse sowie für einige Halbhartkäse wird thermisierte oder pasteurisierte Milch aus Silagefütterung verwendet.

Man unterscheidet zwischen Extrahartkäse, Hartkäse, Halbhartkäse, Weichkäse, Frischkäse sowie Streich- und Schmelzkäse. Jeder

Käsetyp variiert in Fett- und Wassergehalt sowie in Herstellungsverfahren, Reifung und Lagerung.

Häufig verwechselt werden Alp- und Bergkäse. Alpkäse wird nur im Sommer auf der Alp hergestellt; die Rohmilch muss dabei von Kühen stammen, die auf einer Alpwiese weiden können. Bergkäse wird durch das ganze Jahr in den Dorfkäsereien von Bergregionen produziert, also auch im Winter, wenn die Tiere mit Heu gefüttert werden

Gemäss Bundesamt für Statistik arbeiteten im Jahr 2008 in rund 750 Arbeitsstätten gut 9000 Beschäftigte. Weil der Strukturwandel seither anhielt, sind diese Zahlen weiter gesunken.

Anzeige



### «Weinland Zypern – ein unentdecktes Juwel!» (Master of Wine Ivan Barbic)

Entdecken Sie 3 autochthone Spitzenweine (1 Weisswein, 2 Rotweine) zum Spezialpreis von Fr. 75.– inkl. Versand.

Bestellung an: [info@paphosweine.ch](mailto:info@paphosweine.ch) (Vermerk: echt)  
[www.paphosweine.ch](http://www.paphosweine.ch) mit Onlineshop



Anzeige

KÄSE DER EXTRAKLASSE  
**BARMETTLER**  
MOLKEREI

Wo hochwertige Milch zu beliebten Köstlichkeiten veredelt wird.

Barmettler Molkeerei AG | Schmiedgasse 9 | 6370 Stans | [www.cheesenet.ch](http://www.cheesenet.ch) (Webshop)