



LANDWIRTSCHAFT IN BERGGEBIETEN

Auf dieser Alp floriert das Geschäft



Konzentriert: Käser Ueli Zaugg stellt im Diemtigtal pro Saison bis zu 25 Tonnen Käse her. Er arbeitet in der grössten Bioalpkäserei der Schweiz. Remo Noegeli/zvg

Dominik Balmer

Immer mehr Bauernbetriebe verschwinden – auch in Berggebieten. Im hintersten Diemtigtal im Berner Oberland wehrt sich eine Gruppe Bio-bauern mit einer Alpkäserei jedoch erfolgreich gegen den Strukturwandel.

Ueli Zaugg blickt zum Himmel und sagt: «Heute haben wir <wachsigs> Wetter.»

Es ist schwülheiss auf 1400 Metern über Meer im hintersten Diemtigtal im Berner Oberland.

Wolken künden Regen an. Mit der Hitze und der Feuchtigkeit an diesem Spätsommertag wächst

«Ich käse jetzt seit 41 Jahren, und so lange es mir gefällt, mache ich weiter.»

Käser Ueli Zaugg

das Gras schneller, die Kühe haben mehr zu fressen und geben

mehr Milch – das bedeutet mehr Arbeit für Ueli Zaugg. Er ist Käser in der Alpkäserei Kiley, die 2005 erstmals produziert hat – mitten in der Zeit des grossen Käse-reiensterbens.

Bis zu 25 Tonnen Käse

Die Alpkäserei ist ein Projekt von sieben Diemtiger Bauern, die sich zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen und die sogenannten Kiley-Alpen im Jahr 2004 dem Kanton Bern für 2,3 Millionen Franken abgekauft



haben (siehe Kasten). Mit ihrem Projekt widersetzten sich die Bauern dem Strukturwandel: In der Schweiz musste von 1999 bis 2005 jede zweite Käserei schliessen. In der gleichen Zeit verschwanden allein im Berner Oberland Hunderte von Bauernbetrieben. Ohne den Kauf der Kiley-Alpen wäre zumindest im Diemtigtal der eine oder andere Bauernbetrieb zusätzlich verschwunden. «Mit den Alpen sicherten wir unsere Existenz», sagt Ernst Knutti, Geschäftsleiter der Genossenschaft.

Der Start mitten in der Krise verlief indes harzig. «Heute staune ich über unseren Mut», sagt Knutti. Doch das Wagnis hat sich gelohnt: Die Kiley-Genossenschaft betreibt heute die grösste Bioalpkäserei der Schweiz. Pro Saison stellt Käser Zaugg bis zu 25 Tonnen Käse her.

Coop als Absatzkanal

Dass die Kiley-Alpkäserei so erfolgreich wurde, ist für Martin Jutzeler «ein Glücksfall». Der Regionalleiter Beratung am Inforama Berner Oberland streicht insbesondere den Biostatus hervor – ohne diesen wäre die Alpkäserei nicht möglich gewesen, sagt er. Nur innovative Projekte hätten heute in Berggebieten noch eine Chance.

Dank der Bioproduktion erzielen die Bauern auch einen besseren Milchpreis. «Wir haben eine gute Wertschöpfung», sagt Geschäftsleiter Knutti. Die Bauern erhalten für ein Kilo Käse vom Zwischenhändler 11 Franken. Im Laden kostet das Kilo schliesslich bis zu 27 Franken. Absatzprobleme kennt die Käserei nicht – «damit sind wir vermutlich eine der wenigen Schweizer Käsereien», sagt Knutti.

Für den Absatzkanal sorgt auch

der Basler Grossverteiler Coop. Der Detailhändler vertreibt jährlich rund 8 Tonnen des Kiley-Alpkäses unter seinem Label Pro Montagna (siehe Kasten). Zudem hatte Coop den Bauern im Diemtigtal schon in der Startphase beim Bau der Käserei unter die Arme gegriffen – die Coop-Patenschaft für Berggebiete kam für eine Finanzierungslücke von rund 100 000 Franken auf. Ohne diesen Zustupf, sagt Berater Jutzeler, wäre das Projekt nicht zustande gekommen.

Trotz Biovorteil und Absatzkanal beim Grossverteiler: Die Diemtiger essen nach wie vor hartes Brot. Käser Zaugg zum Beispiel schuftet während der Käsesaison teilweise bis zu 15 Stunden am Tag. Allein. Nicht

«Heute staune ich über unseren Mut.»

*Ernst Knutti, Geschäftsleiter
Genossenschaft Alp Kiley*

selten steht er bereits um 4 Uhr morgens auf und kommt nicht vor 21 Uhr ins Bett. Und das für einen Monatslohn von rund 6000 Franken. Er wohnt zudem in der ehemaligen Militärtruppenunterkunft im Diemtigtal – im gleichen Gebäude, wo auch die Käserei gebaut wurde. Oft ist Zaugg, der weder Frau noch Kinder hat, ziemlich alleine. Ans Aufhören denkt der 58-jährige Käser trotzdem nicht. «Ich käse jetzt seit 41 Jahren», sagt er, «und solange es mir gefällt, mache ich auch weiter.»

Geschäftsleiter Knutti ist denn auch des Lobes voll über seinen Käser. «Der Mann ist wie ein Sechser im Lotto.» Wenn er einmal aufhören sollte, brauche

es als Ersatz wohl gleich zwei neue Käser.

«Ich bin ein Einsiedler»

Immerhin: Bald kann sich Käser Zaugg etwas zurücklehnen. Am letzten Samstag hat er für diese Saison zum letzten Mal gekäst. Und ab Oktober arbeitet er wieder in der Molkerei in Schönnried. Seine Wohnung im Diemtigtal behält er indessen auch ausserhalb der Käsesaison. Zaugg sagt: «Ich bin halt ein Einsiedler.»



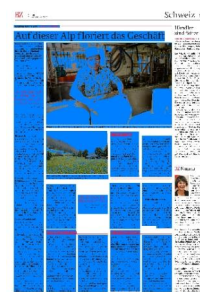
Am Rand des Diemtigtals: In der ehemaligen Truppenunterkunft haben Diemtiger Biobauern eine Alpkäserei (rechts) gebaut.

Georgios Kefalas/zvg

DIE AGRARREFORM

Noch sind die Weichen für die neue Agrarpolitik 2014–2017 nicht definitiv gestellt. Voraussichtlich am nächsten Mittwoch beugt sich der Nationalrat nach der Debatte in dieser Woche erneut über das Dossier. **Der umstrittenste Punkt ist das neue Direktzahlungssystem.** So möchte der Bundesrat unter anderem die tiergebundenen Zahlungen abschaffen. Das hat für Betriebe mit vielen Tieren negative Folgen – auch die Berglandwirtschaft sei teilweise davon betroffen, sagt Martin Jutze-

ler, Berater am Inforama Hondrich. **Im Grundsatz jedoch werde die Berglandwirtschaft mit der Agrarreform gestärkt.** Das betonte auch Bundesrat Johann Schneider-Ammann: Die Einkommenslage der Berggebiete solle gestärkt werden, sagte er im Nationalrat. Mit den verbesserten Sömmerungsbeiträgen, dem neuen Alpungsbeitrag, der Erhöhung der Hangbeiträge und den angepassten Biodiversitätsbeiträgen profitiere das Berggebiet besonders vom weiterentwickelten Direktzahlungssystem. *baz*



PRO MONTAGNA UND HEIDI

Der Basler Grossverteiler Coop hat die Eigenmarke Pro Montagna im Februar 2007 lanciert. Zu Beginn umfasste das Sortiment 23 Produkte aus Berggebieten. Heute sind es bereits 200 – allein 80 davon sind Alpkäse. In diesem Jahr erwartet Coop mit **Pro Montagna einen Umsatz von 37 Millionen Franken.** Zur Feier des Fünf-Jahr-Jubiläums lud der Grossverteiler Journalisten zum Besuch von mehreren Berner Oberländer Produktionsstätten für Pro-Montagna-Artikel ein. Die Eigenmarke soll laut Coop **«den benachteiligten Schweizer Bergregionen» neue Chancen auf dem Markt bieten.** Damit ein Produkt ins Sortiment aufgenommen wird, müssen Produktion und Verarbeitung in Bergregionen erfolgen. Einen

Teil des Erlöses geht an die Coop-Patenschaft für Berggebiete.

Die Coop-Konkurrentin Migros hat mit der Heidi-Linie eine ähnliche Eigenmarke. Im Gegensatz zu Pro Montagna muss die Verarbeitung indessen nicht zwingend in Berggebieten erfolgen. **Aktuell gibt es 27 Heidi-Artikel, hauptsächlich Milchprodukte.** Zum erwarteten Umsatz für das laufende Jahr macht die Migros keine Angaben.

Beide Grossverteiler planen, ihre Sortimente auszubauen. Die Migros will laut Sprecher Urs Peter Naef demnächst wieder Heidi-Joghurts anbieten. Auch Coop wartet mit neuen Produkten auf: **So soll es bald Pro-Montagna-Joghurts mit Bergfrüchten** sowie Fleisch von Alpschweinen geben. *baz*

EHEMALIGE STAATSALPEN

Die sechs Kiley-Alpen liegen am Rand des Diemtigtals im Berner Oberland. Das Gebiet umfasst **eine Fläche von mehreren Quadratkilometern und reicht von 1400 bis 2000 Meter über Meer.** Die Kiley-Alpen heissen Hinter Filderich (hier sömmern zwei Bauern), Lengboden, Steinboden (in Privatbesitz), Mittelberg (hier sömmern zwei Bauern), Oberberg und Nessli.

2004 kauften sieben Diemtiger Bauern von der Interessengemeinschaft Kiley-Alpen das Gebiet dem Kanton Bern für 2,3 Millionen Franken ab. Bis 1972 hatte die Strafanstalt Witzwil die Alpen als Dépendance genutzt. Die Sträflinge betrieben im Sommer Alpwirtschaft und räumten im Winter die Strassen. Nach 1972 nutzten bis Ende der 1990er-Jah-

re mehrere landwirtschaftliche Schulen die Alpbetriebe zu Ausbildungszwecken. Die Berner Regierung sah sich aber schliesslich gezwungen, ihre Staatsalpen aus Spargründen zu verkaufen.

Zu den Kiley-Alpen gehört auch **eine frühere Militärunterkunft.** Diese liegt zentral eingangs der Alpen auf einer Höhe von 1400 Metern über Meer. In diesem Gebäude befindet sich heute die gemeinschaftliche Alpkäserei der sieben Diemtiger Bauern.

Nicht gesichert ist, woher die Alpen ihren Namen haben.

Der Legende nach soll er beim Jassen entstanden sein: Ein Spieler soll dabei «kein Leih» gehalten haben. Im Berner Oberländer Dialekt klingt das fast wie «Kiley». *baz*