

Ausgabe Stadt+Region Bern

Berner Zeitung AG  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 52'746  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 7  
Fläche: 51'365 mm<sup>2</sup>

## Noch ist nicht alles bio in der Chäsi



Jürg Schwab würde gerne Bioemmentaler herstellen. «Dafür reicht die Milchmenge aber noch nicht aus.»

Bilder Stefan Andereg

**NOFLEN In der Dorfkäserei wurde Beständigkeit immer grossgeschrieben. Auch Jürg Schwab reiht sich in die Geschichte ein. Er setzt aber auch auf Neuerungen und Bio – und wurde nun ausgezeichnet.**

Es gibt im Kanton Bern nicht mehr viele Gemeinden ohne Website. Noflen aber, zwischen Aare und Gürbe gelegen, gehört dazu. Wer Noflen.ch eintippt, blickt auf einen Bildschirm so weiss wie Milch. Hier, in diesem Bauerndorf mit 270 Einwohnern, versucht die Dorfkäserei gerade, den Anschluss in der virtuellen Welt nicht zu verpassen.

Eine Website hat Käsermeister

Jürg Schwab längst eingerichtet. Neuerdings setzt er aber auch auf Facebook. «Ich erhoffe mir doch etwas Mundpropaganda davon», sagt Schwab.

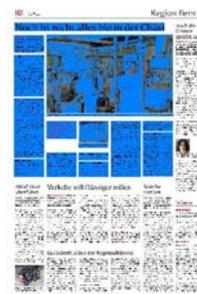
### In Winterthur ausgezeichnet

Seit 14 Jahren ist er Geschäftsführer der Dorfkäsi Noflen. In dieser Zeit haben rundum in der Schweiz Käsereien schliessen müssen. Schwab hat auch miterlebt, wie die Zahl seiner Milchlieferanten in Noflen stetig abgenommen hat. Die Milchmenge aber ist gleich geblieben. «Es läuft gut», sagt Schwab. Gestern erhielt er im Winterthurer Casinotheater gar eine Auszeichnung.

Die Branchenorganisation Bio Suisse verlieh dreizehn Produkten der Dorfkäsi Noflen die Gourmetknope. Nun tragen beispielsweise das Himbeerjoghurt, der Heidelbeerquark aus Vollmilch, Süssrahmbutter und die Moccapannacotta dieses Biogütesiegel. «Das freut mich sehr», sagt der 41-Jährige.

### Vielfältige Arbeit

Wer sich Noflen vom Oberland her nähert, der trifft bald auf die Käserei. Sie ist fast ganz von Wiesen und Feldern umgeben, in der Nähe liegen Bauernhäuser und eine Obstanlage. «Ein schöner  
«Wenn es so läuft



Ausgabe Stadt+Region Bern

Berner Zeitung AG  
3001 Bern  
031/ 330 33 33  
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 52'746  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 7  
Fläche: 51'365 mm<sup>2</sup>

## wie bisher, werde ich dies noch einige Jahre weiter-

**machen.»** *Jürg Schwab* Ort zum Leben», findet Schwab, der morgens um 5 Uhr mit der Arbeit in der Käserei beginnt.

Besonders gefällt ihm die Vielfalt seiner Arbeit – und dass er ein natürliches Produkt vom Anfang bis zum Ende selbst herstellen und bestimmen kann. Neben der Arbeit in der Käserei, im eigenen Laden und im Auslieferdienst er-



**Auszeichnung** für Spezialitäten aus der Dorfchäsi Noflen.

ledigt er administrative Arbeiten und kümmert sich um die Werbung.

### Die Familie in der Nähe

«Ein 40-Stunden-Job ist das nicht», sagt Schwab über seine Arbeit. Dafür habe er seine Familie viel öfter um sich als andere Väter. Er hat zwei Töchter, seine Frau hilft neben ihrer Tätigkeit als Kindergärtnerin auch in der Käserei aus. Zum Chäsitema gehören ausserdem zwei Milchtechnologien, ein Lernender sowie Schwabs Vater, der grösstenteils den Auslieferdienst erledigt. Denn im eigenen Laden erwirtschaftet Schwab nur zehn Prozent des Umsatzes – wichtiger sind die über 30 weiteren Verkaufsstellen wie etwa Lebensmittel-Loeb oder Bio-Egli in Bern.

Pro Jahr verarbeitet Schwab 1,3 Millionen Kilo Milch zu Emmentaler sowie zu den Spezialitäten. «Ich würde gerne auch Bio-emmentaler herstellen, aber da-

für reicht die Milchmenge noch nicht aus.» Neun Bauern liefern die Milch in die Dorfchäsi. Sieben kommen aus Noflen, wovon einer Biomilch liefert, ein weiterer befindet sich in der Umstellungsphase. Dazu liefern je ein Biobauer aus Burgistein und aus Oppligen Milch nach Noflen.

### Ausdauernde Käser

Schwab ist in Mühledorf aufgewachsen und hat in der Käserei Noflen die Lehre als Milchtechnolog absolviert. Nach der Ausbildung zum Käsermeister kehrte er vor 14 Jahren nach Noflen zurück. Hier wird Beständigkeit grossgeschrieben. Die Käserei wurde 1855 gebaut, die Käsereigenossenschaft 1896 gegründet. Jürg Schwabs Lehrmeister brachte es hier auf 27 Jahre, der Vorgänger gar auf 34. «Wenn es so weiterläuft wie bisher», sagt auch Jürg Schwab, «werde ich dies sicher auch noch einige Jahre machen.» *Johannes Reichen*