



Entlebucher Anzeiger  
6170 Schuepfheim  
041/ 485 85 95  
www.entlebucher-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'859  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 81'677 mm<sup>2</sup>

## «Es ist eine Investition in die Zukunft»

**Entlebuch:** Emscha GmbH baut neue Bio-Käserei im Gebiet Widmen



Peter Hofstetter zeigt an einem Modell wie die Fassade der neuen Bio-Käserei aufgebaut sein wird.

**«In der Region bleiben nur gerade zwei bis drei Prozent der Produkte, fast 98 Prozent verlassen das Entlebuch.»**

**«Zum einen möchten wir die Ressourcen schonen und auf der anderen Seite die Energieeffizienz steigern.»**



Entlebucher Anzeiger  
6170 Schuepfheim  
041/ 485 85 95  
www.entlebucher-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'859  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 81'677 mm<sup>2</sup>

*Im März möchten Heidi und Peter Hofstetter mit dem Neubau der Bio-Käserei auf ihrem Grundstück in Entlebuch beginnen. Dafür wird mit Gesamtkosten von rund 4,5 Mio. Franken gerechnet. Anfang 2017 soll die neue Bio-Käserei den Betrieb aufnehmen, in der mit der Zeit etwa 500 000 Liter Bio-Schafmilch verarbeitet werden können.*

Text und Bild Roger Jud

Die Pläne liegen auf dem Küchentisch von Heidi und Peter Hofstetter an der Glaubenbergstrasse. Darauf ist ein Gebäude zu sehen, das eigentlich einem Bauernhaus mit angebauter Scheune ähnelt. Doch dabei handelt es sich um die neue Bio-Käserei. Der Plan zeigt ein Gebäude, das rund 20 Meter breit und 35 Meter lang ist. Der südliche Teil erstreckt sich über vier Geschosse mit Büros, ausbaufähigem Lagerraum und zwei Wohnungen mit Estrich. «Es könnte sein, dass ein Käsermeister oder ein Käser mit Familie hier einziehen möchte. Dafür wäre vorgesorgt», erläutert Peter Hofstetter.

Im angrenzenden Gebäudeteil nach Norden hin sind drei Lagergeschosse vorgesehen. Die Käserei befindet sich im Untergeschoss. «Die Milch muss nicht von der gedeckten Annahmestelle in die Tanks gepumpt werden, sondern kann einfach schonend dorthin fließen.» Für den Neubau rechnet Peter Hofstetter mit Kosten von 2,5 Millionen Franken, hinzu kommen nochmals zwei Millionen Franken für die

Einrichtung. «Eine Förderung des Bundes macht die Investition in die Zukunft tragbar.» Gleichwohl sei es für einen Familienbetrieb ein nicht zu unterschätzendes Risiko. Denn während die Emscha den Bauern vertraglich die Milch abkauft, hat sie selber keine Abnahmeverträge.

### Mehrere Vertriebskanäle

Optisch soll sich die neue Bio-Käserei laut Hofstetter unbedingt in das Landschaftsbild einfügen. «Wir haben uns für eine Fassade aus sägerohem Tannenholz entschieden. Wie ein auf den Kopf gestelltes Trapez verbreitert sich die Konstruktion leicht zum Dach hin, damit das Regenwasser schneller von der Fassade abläuft und das Holz rascher trocknen kann.»

Das Grundstück, auf dem der Neubau zu stehen kommen soll, liegt gleich gegenüber dem heutigen Landwirtschaftsbetrieb der Hofstetters. Dort produziert die Emscha GmbH seit 2001 ein vielfältiges Sortiment an Produkten aus Bio-Schafmilch. Dazu gehören verschiedene Käse sowie Quark, Frischmilch und vor allem auch Joghurts. Im letzten Jahr verarbeitete die Emscha GmbH rund 300 000 Liter Milch. Aus der einen Hälfte wurden Frischprodukte hergestellt, die andere Hälfte wurde verkäst. Bei der Vermarktung setzt Hofstetter einerseits auf die eigene Logistik. «In vier Touren beliefern wir über 100 Dorfläden. Das Gebiet reicht von Düdingen im Westen bis Zürich im Osten und Basel im Norden.»

Auf der anderen Seite kann die Emscha GmbH auf die Zusammenarbeit mit der Bio Partner Schweiz AG zählen, die Bioläden in der ganzen Schweiz beliefert. Zu guter Letzt schätzt Hofstetter die Partnerschaft mit der Biosphäre Markt AG, welche Emscha-Produkte vermehrt zu Grossverteilern bringt.

### Drei Franken je Liter

Dennoch meint Peter Hofstetter, er hätte noch mehr Produkte auf den Markt bringen können, aber «es war keine Milch mehr da.» Besonders im Herbst und Winter sei die Nachfrage enorm. «Und wir hatten zur besten Zeit keinen Käse mehr.» Aus diesem Grund suchten Hofstetters weitere Lieferanten für Bio-Schafmilch. «Das ist gar nicht so einfach, denn Milchschafe sind für einen Produzenten, wenn er sich mal dafür entschieden hat, schwieriger zu bekommen als Milchkühe», bemerkt Hofstetter.

Heute liefern der Emscha sieben Betriebe Bio-Schafmilch, der eigene eingeschlossen, sowie je ein Produzent aus Malters und Oberdorf AG. «Der Vertrag garantiert den Landwirten über einen vernünftigen Milchpreis ein gesichertes Einkommen.» Darunter versteht Hofstetter einen variierenden Milchpreis von durchschnittlich drei Franken je Liter.

Grundsätzlich plädiert Peter Hofstetter dafür, die Wertschöpfung ins Entlebuch zu holen. «Denn in der Region bleiben nur gerade zwei bis drei Prozent der Produkte, fast 98 Prozent verlassen das Entlebuch.» Aus diesem Grund will er inskünftig nur noch Produzenten aus der Unesco Biosphäre und eben hier auch produzieren. Deswegen hat sich die Familie Hofstetter auch für den Neubau einer Bio-Käserei entschieden.

### Ziel: Null-Energie-Käserei

«Eine Erweiterung der bestehenden Käserei war nicht mehr möglich, weil dies nicht zonenkonform gewesen wäre», sagt Peter Hofstetter. Für eine Hofkäserei hätten Hofstetters nämlich die Hälfte der zu verarbeitenden Milch selber produzieren müssen, was mit der erhöhten Nachfrage des Marktes nicht möglich war. Deswegen reichten Hofstetters ein Umzonungsgesuch für die



Entlebucher Anzeiger  
6170 Schuopfheim  
041/ 485 85 95  
www.entlebucher-anzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 7'859  
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 11  
Fläche: 81'677 mm<sup>2</sup>

Parzelle 254 mit einer Fläche von 3127 Quadratmetern ein, damit im Gebiet Widmen eine neue Bio-Käserei gebaut werden kann. Diesem Gesuch hatte die Gemeindeversammlung vom 3. Dezember 2013 zugestimmt.

Mittlerweile liegt die Baubewilligung vor und im März möchten Hofstetters mit dem Neubau beginnen. In der neuen Käserei sollen bis in drei Jahren etwa 430'000 Liter Milch verarbeitet werden. Dafür steht ein Käsekessel mit einem Fassungsvermögen von 1500 Liter zur Verfügung. Neben modernsten Anlagen setzen Hofstetters auf einen energieeffizienten Ausbau des Gebäudes. Geplant sind eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach, eine Schnitzel-Heizung, eine im Boden eingelassene Fassung von Regenwasser zur Kühlung der Milch und eine Wärmerückgewinnungs-Einrichtung der Kühlanlagen zur Erwärmung des Wassers. «Zum einen möchten wir die Ressourcen schonen und auf der anderen Seite die Energieeffizienz steigern.» Das erklärte Ziel der Hofstet-

ters ist eine Null-Energie-Käserei.

### Gäste in der alten Käserei

Peter Hofstetter rechnet, dass im Januar 2017 mit der Produktion in der neuen Käserei begonnen werden kann. Ein bedienter Käsereiladen mit breitem Entlebucher Sortiment ist für den umtriebigen Landwirt kein Thema. «Es gibt bereits einen Laden im Dorf mit einem reichhaltigen Sortiment, in dem unsere Produkte gut vertreten sind. Wir wollen den Dorfladen nicht konkurrieren. Der kleine, bestehende Hofladen genügt dem Bedürfnis der Kundschaft, die gezielt Schafmilchprodukte sucht.»

In der bestehenden Käserei könnten dereinst Gäste logieren. Schon heute bieten Hofstetters Bed and Breakfast an. «In unserer Region gibt es noch zu wenige Übernachtungsmöglichkeiten für Tagestouristen und spontane Besucher der Unesco Biosphäre.»