

# Käserei dreht das Rad zurück

**BEROMÜNSTER** Die Emmentaler-Käserei war eine von vielen, die in den letzten Jahren schliessen mussten. Jetzt will sie sich mit neuen Produkten wieder behaupten.

ERNESTO PIAZZA  
ernesto.piazza@luzernerzeitung.ch

Peter Limacher lacht. «Nein, früh aufstehen ist für mich kein Problem.» Umso mehr nicht, seit er seine grosse berufliche Leidenschaft als Unternehmer voll ausleben darf. Mitte Oktober wurde nämlich die Käserei «Molke 7 AG» in Bäch bei Beromünster von den Landwirten Hanspeter Jost (53), Thomas Bucher junior (34) und senior (60) sowie Käser Peter Limacher (43) gegründet. Die Aktionäre hauchten der ehemaligen Emmentaler-Käserei nach deren Schliessung am 1. Mai 2012 neues Leben ein. «Wir wollen uns mit unseren Produkten in einer Nische bewegen und dort behaupten», sagt Jost. Für die Initianten soll Innovativität zum künftigen Markenzeichen werden.

## Zweijähriger Prozess

Als der Betrieb 2012 geschlossen werden musste, habe es ihn gereut, erinnert sich Hanspeter Jost, Mitaktionär und Präsident der ehemaligen Käseigentumsenschaft Bäch. Deshalb liess ihn der Gedanke, in Bäch wieder etwas Neues auf die Beine zu stellen nie ganz los. Und er sagt: «Peter Limacher ist für uns ein Glücksfall.»

Nachdem der neue Käser mittels Inserat gefunden war, begann man am Konzept zu arbeiten. «Ohne allerdings irgendwelche öffentlichen Gelder zu erhalten», sagt Jost. Der Prozess erstreckte sich über knapp zwei Jahre. Ein wenig verlängert wurde er allerdings, weil Limacher noch einen Alpsommer als Senn auf der Alp Pian Laghetto im Blenio (Kanton Tessin) erleben wollte. «Dort liess ich mich inspirieren, wie auf einfache Weise Käse hergestellt wird.»

## Produktion an drei Wochentagen

Rund 700 Liter Milch verarbeitet Peter Limacher an diesem Morgen. Im grossen, rund 1200 Liter fassenden Kessi läuft die Produktion von Raclettekäse. Zudem wird mit «Wölkli» ein Rahmweichkäse aus Rohmilch fabriziert. Die Milch holt der Käser jeweils selber auf den Höfen der beiden Mitaktionäre ab. So könne er den Rohstoff sofort verarbeiten. Limacher will den ursprünglichen Charakter der Rohmilchflora nicht verändern. Deshalb kippt er die



Käse-Tüftler in Aktion: Hanspeter Jost (links) zusammen mit Käser Peter Limacher und Thomas Bucher in ihrem Käsekeller.

Bild Pius Amrein

frische Milch von der Kanne direkt ins Käsekessi. Dadurch wird unter anderem das Milchfett nicht zerstört. Wichtig ist für ihn auch die Zuführung von Milchsäurebakterien. «Das ist Kultur», sagt er. Diese Bakterien sind für den Abbau des Milchzuckers und die Entstehung der Milchsäure verantwortlich.

Während Limacher dies sagt, prüft er den Käsebruch. Dabei wird deutlich: Er steckt viel Leidenschaft und Akribie ins Produkt. «Ich bin ein Tüftler», gibt er unumwunden zu. Der gute Charakter eines Käses ist für ihn ein absolutes Muss. Nach rund vier Stunden ist der morgendliche Käsevorgang beendet.

Doch weitere Arbeiten warten bereits auf ihn - zuweilen auch abseits des eigentlichen Käsebetriebes. Bis es wiederum heisst: die Abendmilch abholen. Diese kühlt der Käser jeweils runter und nimmt am Morgen erst den Rahm davon. Und zwar bevor sie ebenfalls dem Kessi

zugeführt und zusammen mit der Morgenmilch verarbeitet wird. Momentan produziert Limacher während dreier Tage die Woche. In der übrigen Zeit wird die Milch in eine Käserei nach Neudorf geliefert. Sobald die Produkte auf dem Markt etabliert sind, soll diese Milch ebenfalls in Bäch verarbeitet werden.

## Sieben Grundsätze

Zu den aktuellen Spezialitäten der Molke 7 gehören der «Salvatore», der «Zvierichäs», Raclette und «Peter's Fondue». Ab Januar kommt zudem der erste Bächtaler - eine Eigenrezeptur in Anlehnung an den Emmentaler - in den Verkauf. Die Käserei setzt auch eigene Heubutter und «huusgmachts» Joghurt ab. Beziehen kann man die Produkte momentan im eigenen Laden in Bäch und dienstags und samstags am Luzerner Wochenmarkt. Der Name Molke 7 wurde mittels Brainstorming und der Hilfe eines Werbebüros gefunden. Die Zahl

sieben steht übrigens in Anlehnung an sieben Grundsätze, welche den Aktionären wichtig sind. So wollen sie beispielsweise Bauer und landwirtschaftlicher Unternehmer sein. Das heisst: unabhängig vom preisbestimmenden Handel und den Grossverteilern wirken können. Darunter fällt auch, dass man die Vermarktung der Produkte selber an die Hand nimmt. «Sursee und Umgebung mit seinen rund 17 000 Einwohnern hat keine Käserei mehr», sagt Jost. Nicht nur, aber auch deshalb attestiert er dem neuen Betrieb in Bäch «ein interessantes Entwicklungspotenzial».

## Käserei als Herzensangelegenheit

«Es ist ein Wagnis, das mir zu Beginn einige schlaflose Nächte bereitete», blickt Limacher zurück. «Doch mittlerweile können wir sagen: Der Start verlief über den Erwartungen gut.» Für Limacher wäre es ein Albtraum wieder in einem industriellen Betrieb als Käser arbeiten zu müssen. «Für mich ist diese Käserei eine Herzensangelegenheit», betont Jost. Denn bereits sein Urgrossvater war als Gründer der damaligen Käseigentumsenschaft mit von der Partie.

**«Es ist ein Wagnis, das mir zu Beginn einige schlaflose Nächte bereitete.»**

PETER LIMACHER, KÄSER