



Alexandra Fux und Cyrill Hörler werden die Schule leiten. (Bild JVG)

Lager weder auffüllen zu können. Diese seien in der Zwischenzeit auf rund 40 Prozent eines Jahresbedarfs gesunken.

Von den 60 000 Tonnen verarbeitet die Ramseier Suisse AG in den drei eigenen Mostereien

hen. In einem normalen Obstjahr kommen deutlich mehr Mostäpfel als Abgang aus den Tafelobstanlagen. Nicht so dieses Jahr, Tafelobst ist aufgrund der Trockenheit ebenfalls rar und bleibt deshalb in diesem Kanal.

mehr zurück oder verzichten aus arbeitstechnischen Gründen auf das Auflösen. Die Mostobstpreise seien seit Jahren stabil, ein Franken Rückbehalt pro Zentner geht in den Fonds zur Preisstützung in Überschussjah-

Most herstellen zu können, seien Mostobstsorten mit gutem Säureanteil als Ergänzung notwendig. So bleiben noch die professionell produzierten Hochstämme. Aus deren Früchten wird hauptsächlich ein spezieller

so, Beat Felder. Bewährt sich dabei die Sorte Proca der in der Ramseier Mostsursee ebenfalls eine I von bester Qualität aus Luzerner Seetal zu besie war. *Josef Kot*

Es gibt noch Nischen für Käsespezialitäten

Cheese Festival / Kleinkäserei Molke 7 präsentierte sich erstmals am Käsemarkt Luzern, und stiess auf hohe Beachtung.

LUZERN ■ 22 Käseproduzenten luden letzten Samstag am 10. Käsefest auf dem Kapellplatz in der Stadt Luzern zum Degustieren und Kaufen von über 300 Käsespezialitäten aus der Region. Für Stadtpräsident Stefan Roth ist dieser Anlass aus der Touristenhochburg nicht mehr wegzudenken. Das traditionelle Käsehandwerk setze auf Qualität und Innovation, die Vielfalt an Käse beweise den hohen Stellenwert und sei «Das Beste der Region». Auch zahlreiche Touristen schätzten es sehr, diese Vielfalt zu verkosten, verschiedene Fondues zu probieren oder Sälmi Töngi von der Gerschnalp beim Käsen zuzuschauen.

Premium-Spezialitäten für Hochpreisbereich

Erstmals mit dabei war die Kleinkäserei «Molke 7» aus Gunzwil. Der ungewohnt andere Auftritt und die innovativen Premium-Spezialitäten sorgten für grossen Zulauf bei den neugierigen Käseliebhabern, auf der Suche nach Neuem und Ausgefallenem. Namen wie Blüemlichäs, Salvatore, handgeschöpftes Wölkli, Ricotta oder Heubutter zeugen

von einem professionellen Marketing, welches auf der Homepage zum Ausdruck kommt. «Wir wollen uns im Premium- und Hochpreissegment vor allem bei

einer urbanen Kundschaft positionieren», sagt dazu Käsemeister Peter Limacher. Er war jahrelang in Grossbetrieben für Emmentaler-Käse tätig, suchte

als Tüftler und Liebhaber von Vielfalt und Innovationen eine neue Herausforderung. Käse im Alpsommer 2014 im Bleniotal und startete schliesslich im Herbst vor einem Jahr das «Wagnis Molke 7».

Initiative Bauern und Käser fanden sich

Dazu fand er sich mit den Landwirten Hanspeter Jost, Büel, und Thomas Bucher jun. und sen., Bäch, Gunzwil, zusammen und gründete mit ihnen eine AG. Sie mieteten eine alte Emmentaler-Käserei in Gunzwil, richteten diese mit geeigneten Gerätschaften ein, welche auf dem Occasionsmarkt zur Genüge zu finden waren. Im September 2014 wurde die Produktion von Spezialitäten gestartet, ausschliesslich mit Milch der beteiligten Landwirte. Ziel sei der direkteste Weg der Milch vom Bauern über den handwerklichen Käser zum Konsumenten. «Wir produzieren nur, was wir auch verkaufen können», sagt Limacher. Inzwischen sind das rund 300 000 Kilo Rohmilch, Ziel sei eine Jahresmenge von 500 000 Kilo Milch. Die übrige Produktionsmenge der zwei

Milchbauernbetriebe kann an eine grössere Käserei in der Region geliefert werden.

Inzwischen sind zwölf Produkte im Sortiment der Molke 7,

Wir produzieren nur so viel Käse, wie wir auch verkaufen können.

Peter Limacher, Käser

einige Käse werden in einem alten Rübenkeller auf dem Bauernhof Büel gelagert. Vermarktet wird direkt auf dem Luzerner Wochenmarkt, auf Herbstmärkten, im eigenen Käseladen und in einigen ausgewählten Läden. Diesen Sommer war Molke 7 auch an den Food-Festivals «Luzern geniesst» und «Street» präsent.

Limacher ist überzeugt, dass es mit einem guten Marketing und innovativen Käseprodukten durchaus noch Marktnischen gibt. «Aber es braucht einen anderen Auftritt und Mut zu Neuem.» *Josef Scherer*



Verkaufsstand von Molke 7 mit den Verkäuferinnen Natascha Andris und Maya Weber (r.) sowie Käsemeister Peter Limacher. (Bild Josef Scherer)

Nutzung bei Wertholz plan

HORW ■ Der Zentralschwertholzverkauf geht vom 14. Februar 2016 in eine vierte Runde. Die erfreulichen Ergebnisse der letzten Jahre belegen, dass es sich lohnt, besonders schöne Laubrundholz-Nadelholzstämme auf dem Weg zu vermarkten, schreibt der Verband Luzerner Waldeigentümer. Unter dessen Patronat organisieren der Verein Wald Pilatus-Nord gemeinsam mit Holzverwertungsgenossen (HVG) seit 2008 die Wertholzsubmission in Horw.

Gerade bei Stämmen wie dem Laubhölzer ist es entscheidend, denjenigen Käufer zu finden, der dieses Holz dem maximalen Verwendungszweck zuführt und damit bereit ist, entsprechend hohen Kaufpreise zu bieten. Hier liegt die Stärke der Wertholzsubmission. In diesem Fall liegen mehrere hundert Kubikmeter Wertholz dem Lagerplatz Horw, wozu dem internationalen Kuratorium präsentiert werden. Geschäftsstelle der Wald Pilatus-Nord (Tel. 041 240 4444, p.hofer@holzhof-pilatus.ch) dabei Ansprechstelle für interessierte Waldeigentümer und Landwirte.