

Zeitschrift: Heimatkunde Wiggertal
Herausgeber: Heimatvereinigung Wiggertal
Band: 67 (2010)

Artikel: Milch und Käsereien im Napfgebiet
Autor: Schnieper, Walter
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-719090>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Käserei Hofstetten, Willisau, 1968–1987: Energieerzeugung im Dampfkessel.

Foto Pius Oggier

Milch und Käsereien im Napfgebiet

Walter Schnieper

Das Luzerner Hinterland ist grösstenteils Grasland, also Milchwirtschaftsland. Zwar gibt es heute Mutterkuhhaltung und es stehen mehr Fleisch produzierende Rinder auf den Wiesen. Doch die Milch bleibt nicht nur ein wichtiger, wertvoller und kostbarer Saft, sondern auch ein schwieriger: Seit über hundert Jahren wird um Preis und Menge gefeilscht und gestritten. Damit müssen Bauern wie Käsereien leben – und kämpfen.

Die Zukunft der Milchwirtschaft und damit auch der Käseproduktion im Luzerner Hinterland ist ungewiss. Am 1. Mai 2009 ist die Milchkontingentierung definitiv aufgehoben worden. Damit ist ein Eckpfeiler der bisherigen Milchwirtschaft weggebrochen. Der Staat hat sich als mitbestimmender Faktor aus der Branche verabschiedet – und eine Nachfolgeregelung, die von allen an der Produktion und Verarbeitung von Milch Beteiligten akzeptiert wird, ist noch nicht gefunden. Überproduktion und die Tendenz zu sinkendem Milchpreis verdüstern den Horizont.

Stetes Ringen um den Milchpreis

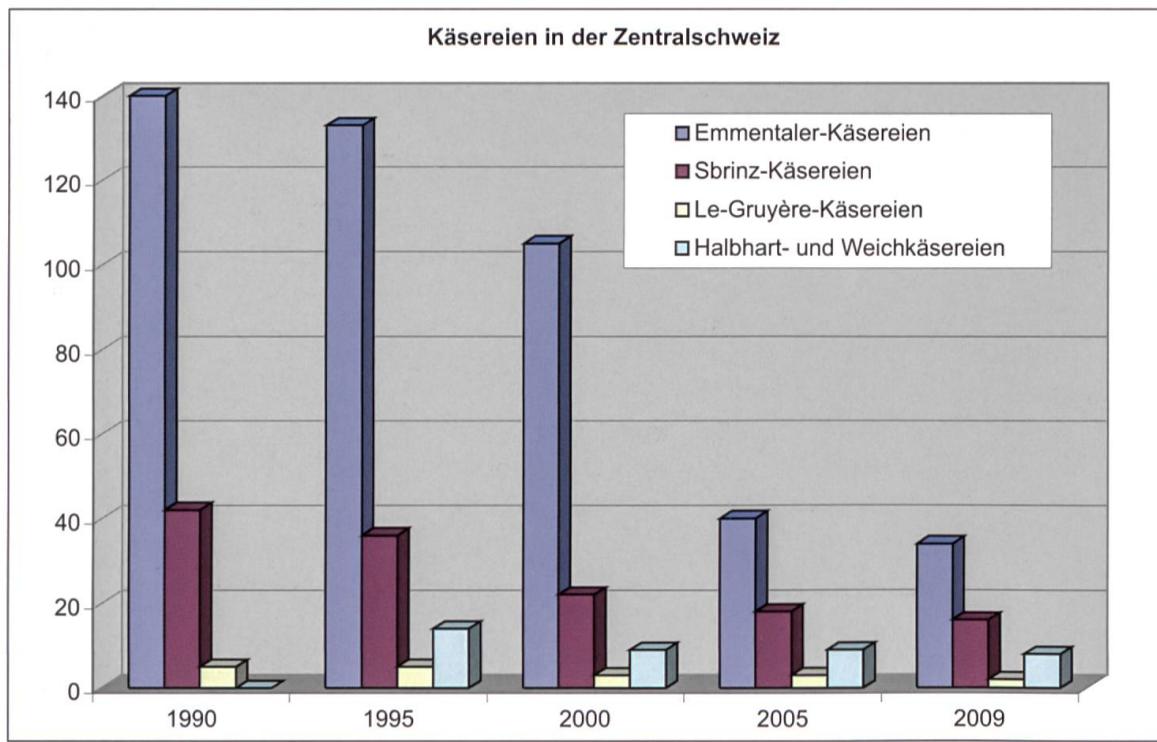
Doch ungewisse Zukunft ist für Milchbauern nichts Neues, obwohl sich diese schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts organisierten: 1907 werden sowohl der Milchverband Luzern als auch der Zentralverband Schweizerischer

Milchproduzenten gegründet. Erste Handlung des Milchverbandes Luzern: Er beschliesst einen ab 1. Mai 1907 gültigen Milchpreis von 16,5 Rappen pro Kilo. In den folgenden Jahren versuchen Käse- und Milchhändler wie auch die Milchindustrie, den Milchpreis zu drücken, was aber eine erste Milchschwemme nicht verhindert.

Milchprodukte rationiert

Das besorgt dann der Erste Weltkrieg: Die Schweiz muss vermehrt Kartoffeln und Getreide anbauen. Butter und Käse werden knapper und rationiert. Für die Organisation einer gerechten Verteilung spannt der Bund die noch jungen Milchverbände ein – daraus entsteht 1917 die Butterzentrale Luzern, die sich nach dem Krieg an Handel und Vertrieb mit Butter beteiligt und ab 1925 selber Butter herstellt, später auch Rahm und Käfeerahm, pasteurisierte Flaschenmilch und Milchmischgetränke.

Die Nachkriegszeit verbessert die Aussichten der Milchproduzenten nicht, im Gegenteil. Es folgen Krisenjahre, und der Milchpreis sinkt innert 20 Jahren (1919 – 1938) von 33 auf 19 Rappen. In den Krisenjahren mutiert der Milchverband Luzern zum Zentralschweizerischen Milchverband, weil Genossenschaften aus andern Zentralschweizer Kantonen Anschluss suchen. Der Verband der Milchproduzenten kauft in Neuhüsern in der Gemeinde Emmen



seine erste Käserei, und er beteiligt sich an der Käsehandelsfirma Muther in Schüpfheim.

Erneut Kartoffeln statt Käse

Dann wiederholt sich die Geschichte: Der Zweite Weltkrieg bricht aus, und wieder muss die Schweiz auf bisherigem Weideland Kartoffeln und Getreide anbauen. Wieder werden Milch, Butter und Käse rationiert.

Während des Krieges kauft der Milchverband die bisherige Emmentaler-Käserei Hasli in Emmen und macht daraus eine Milchregulierstelle. Gleichzeitig wird die Käserei Neuhüsern ausgebaut. Dort werden Weich- und Halbhartkäse, nach dem Krieg auch Joghurt und Quark produziert. 1947 taucht erstmals die Marke Emmi auf.

Ab Mitte der 50er-Jahre des letzten Jahrhunderts geht es aufwärts: anhaltende Hochkonjunktur. Davon profitieren

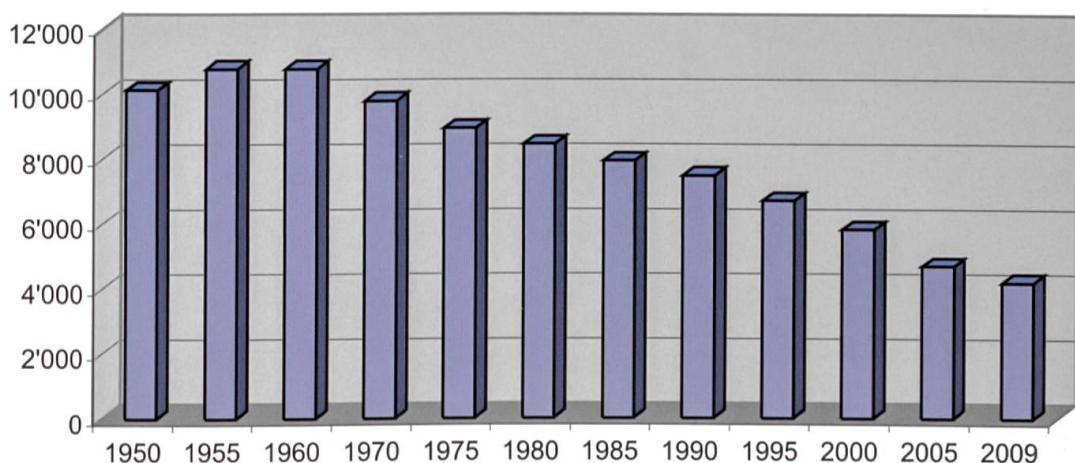
auch die Milchproduzenten: Der den Landwirten staatlich garantierte Milchpreis steigt parallel zu Kostenentwicklung und Teuerung nach oben. Gute Zeiten auch für die Milchproduzenten und Käsereien im Luthern- und im oberen Wiggertal.

In dieser Zeit wurde aber auch das Fundament zu einer Entwicklung gelegt, die damals so niemand vorausgesehen hat und die man aus heutiger Optik entweder bestaunen oder bedauern kann – oder gar bestaunen und bedauern...

Emmi wächst und wächst

Emmi, der Milchverarbeiter, der mehrheitlich den Milchbauern gehört, gedeiht prächtig und verselbstständigt sich: 1992 wandelt der Zentralschweizer Milchverband seine bisher als Profitcenter geführten Bereiche in Aktiengesellschaften um und gründet die Emmi AG. 1998 folgt der nächste Schritt: Milchverband und Emmi beschliessen die ope-

Anzahl Milchproduzenten in der Zentralschweiz



rative Trennung, und ein Jahr später mutiert der Zentralschweizer Milchverband zu Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP). Und dieser ZMP, noch immer Mehrheitsaktionär, streitet derweil nicht selten mit «seiner» Emmi AG um den Milchpreis.

Diese Differenz zwischen den Zentralschweizer Milchproduzenten und ihrem Verarbeiter ist nicht auf eine bösartige Profitgier der Emmi zurückzuführen, sondern auf die Marktverhältnisse in Europa: Emmi will im Export konkurrenzfähig bleiben, und das primär im Interesse seiner Milchlieferanten. Je tiefer der Milchpreis, desto grösser die Konkurrenzfähigkeit von Emmi.

Die Bauern aber rechnen in Milchrappen, die ihr Einkommen bestimmen, und können nicht durchwegs nachvollziehen, dass ihr eigener Verarbeiter, der über Jahre satte Gewinne vorweisen kann, mit ihnen beim Milchpreis feilscht. Fazit: Die Folgen von Liberalisierung und Globalisierung haben mit

dem Ende der staatlich reglementierten Milchkontingente das Napfgebiet definitiv erreicht, und das mit voller Wucht.

Lange Zwischenphase: Milchkontingente

Die Milchkontingentierung wurde 1977 eingeführt und 1981 auch auf das Berggebiet ausgeweitet, um die damalige Milchschwemme in den Griff zu bekommen und den Milchpreis zu stützen. Das stets umstrittene Lenkungsinstrument brachte immerhin Konstanz in die Milchwirtschaft, doch den Druck auf die Preise für landwirtschaftliche Produkte konnte die Milchkontingentierung nicht mindern. 1991 erhöhte der Bundesrat letztmals den seit über 50 Jahren administrierten Milchpreis, doch schon zwei Jahre später gab es eine erste Preissenkung um zehn Rappen. Seither gab es nur kurzfristige Zwischenhöhe. Einen Teil des Preiszerfalls kompensieren die Direktzahlungen.



Käserei Hofstetten, Willisau, 1960: Käseküche mit zwei Käsekessi, Dampfkessel im Hintergrund (Dampferzeugung mit Kohle).

Foto Pius Oggier

Die starre Milchkontingentierung hat sich beim nicht aufzuhaltenden Strukturwandel (Motto: «weniger, grössere Betriebe») auch als hemmendes Korsett erwiesen. Daher wurde ab 1998 der Handel mit Milchkontingen ten erlaubt. Mit beachtlichen Folgen: Im Milchjahr 2004/2005 wurden von gut drei Millionen Tonnen an verteilten Milchkontingen ten rund ein Drittel von Landwirten genutzt, die Kontingente von andern Bauern zukauf ten oder mieteten und nutzten. Ab 2007 konnte aus den Milchkontingen ten ausgestiegen werden, bevor diese Mengenkontrolle jetzt definitiv abgeschafft wurde.

Noch regulieren Verträge zwischen im Verband ZMP organisierten Milchproduzenten und Verarbeitern wie Emmi oder die Hochdorfer Milchpulverproduzentin

Nutritec den Milchpreis, der gleichzeitig an vereinbarte Liefermengen gekoppelt ist. Gleichzeitig aber gelangt Überschussmilch zu weniger als dem halben Preis pro Kilo auf den Markt. Solche Milch ist für Verarbeiter verlockend und für die Mehrheit der Bauern so verheerend wie die Preispolitik der Fluggesellschaften, die leere Sitzplätze lieber zu Spottpreisen verhökern als mit leeren Sitzen zu starten.

Bauern-Schlaumeiereien

Ab 2007 konnten Bauern aus der Milchkontingentierung aussteigen, deren definitive Abschaffung auf 1. Mai 2009 festgelegt war. Viele stiegen aus, weil sie in der Milchwirtschaft für ihren Betrieb keine Zukunft sahen. Ebenfalls



Käserei Hofstetten, Willisau, 1968–1987: Käseküche mit vier Käsekessi, Dampfkessel im Hintergrund (Dampferzeugung mit Heizöl).

Foto Pius Oggier

viele Bauern spekulierten anders: Sie verkauften ihr Milchkontingent (pro Kilo Milchkontingent kassierten sie 1,5 bis 2 Franken, was sich rasch mal zu 100 000 bis 300 000 Franken summierte), aber nicht um definitiv auszusteigen: Sie investierten mit dem Geld in ihren Betrieb und rationalisierten – in der Erwartung, nach Abschaffung der Milchkontingentierung ab Mitte 2009 ihre Milch ein paar Rappen billiger an die Verarbeiter verkaufen zu können. Was seither tatsächlich passiert – nicht zuletzt auf Kosten jener Bauern, die nach 2007 von andern Bauern Milchkontingente gekauft hatten... Fazit: Die Solidarität unter den Bauern wird mehr denn je strapaziert, und das gute Ende dieser Entwicklung ist einstweilen nicht in Sicht.

Käserei-Boom im Wiggertal

Früher gab es auch rund um den Napf viel mehr Ackerbau mit Getreidefeldern als Milchwirtschaft. Dann ermöglichte die Eisenbahn den Import von billigerem (und auch aufgrund anderer klimatischer Bedingungen besserem) Getreide. Die Folge: Kornland wurde Grasland. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden die Talkäsereien. Die Milchwirtschaft begann auch im Einzugsgebiet der Wigger und ihrer Nebenbäche zu dominieren. Die Käsereien erleben auch heute einen Wandel. Das hat nicht nur mit Liberalisierung und Globalisierung zu tun, sondern ganz einfach mit der Marktwirtschaft, vor der die während langer Zeit staatlich administrierte Landwirtschaft lange verschont blieb.



Käserei Hofstetten, Willisau, 1960, Milchannahme.

Foto Pius Oggier

Marktwirtschaft (auch sogenannt soziale) hat mit Wettbewerb zu tun, und Wettbewerb zwingt zu Rationalisierung und Vergrösserung. Rationalisieren zwecks Effizienzsteigerung verlangt nach Investitionen, die wiederum zu amortisieren sind. Also muss eine Käserei mehr produzieren, damit die Rechnung aufgeht. Eine neue, grössere Käserei ersetzt heute jeweils bis fünf alte Betriebe. Die Entwicklung beängstigt. Wer überlebt?

Mehr lokale Wertschöpfung

Noch vor 50 Jahren gab es eine oder mehrere Käsereien in jedem Dorf und zusätzliche in Weilern ausserhalb. Käsereien gehörten zum gewerblichen ländlichen Leben wie die Metzgereien und

Bäckereien. Doch die Geschichte ist auch da unerbittlich. Wandel ist ein bestimmendes Element. Der Wandel könnte zu Besserem führen – wenn beispielsweise der Migros-Slogan «Aus der Region. Für die Region» noch konsequenter und lokal begrenzter umgesetzt würde. Das hiesse: lokal produzieren, verarbeiten, verkaufen und konsumieren.

Fusionen sind nicht stets das Heil

Mitte des letzten Jahrhunderts, also um 1950, gab es im Einzugsgebiet der Wiggen zwischen Napf und Kantongrenze rund 60 Käsereien. Durch Zusammenschlüsse und Umstrukturierungen sind es heute in der Region noch ungefähr zehn gewerbliche Milchverarbeitungs-



Käserei Hofstetten, Willisau, 1968–1987: Waage mit Kessel/Milchbassin und automatischer Förderung (Pumpen) ins Käsekessi.
Foto Pius Oggier

betriebe. Für viele Bauern stellt sich im Nachhinein heraus, dass die viel gepriesenen Fusionen doch nicht das Heil sind. Die verheissen Milchpreise können aufgrund der neuen Verarbeitungsstrukturen (vermehrte Logistik, Qualität, usw.) und der Preisentwicklungen im EU-Raum nur in den seltensten Fällen realisiert werden.

Erfolgreich in lokalen Nischen

Dass es auch anders geht, zeigt das Beispiel der Napf-Chäsi in Luthern. Der Käser ist ein selbstständiger Milchkäufer und Unternehmer, der neben Emmentaler weitere Käse (Napf-Chäs, Napf-Gold, Napf-Nuggets) und diverse Milchprodukte herstellt und grösstenteils lokal und regional vermarktet. Rund

400 Kühe von 34 Bauern zweier Genossenschaften liefern jährlich rund 2,5 Millionen Kilo Milch an, die lokal in einer Käserei verarbeitet werden, die die Käsekessi nicht mit Öl heizt, sondern mit der Fernwärme einer benachbarten Sägerei (vergleiche dazu den Heimatkunde-Beitrag «Holzschnitzel wärmen das Dorf» auf Seite 286).

Oder die Dorfkäserei in Hergiswil bei Willisau, der 33 Landwirte etwa gleichviel Milch zuführen wie die andern Bauern der Napf-Chäsi in Luthern. Der grösste Teil der Milch wird zu AOC-Emmentaler verarbeitet, der durch einen Luzerner Käsehändler in den Export nach Italien geht. Im Laden gibt es diesen Emmentaler in drei Reifegraden, dazu alle möglichen Milchprodukte von Pastmilch über Rahm und



*Käserei Hofstetten, Willisau, 1988-2003:
Gärkeller. Emmentalerkäse in Wendegestellen erleichtern die Pflege. Foto Pius Oggier*

Fonduemischungen bis zu Knoblauchbutter und Ziger. Der Clou: Der Käser, der Bäcker und der Metzger des Dorfes haben sich mit der Ladenkette Spar zusammengetan – und im Laden dieses «Spar-Trios» gibt es Produkte von lokalen und regionalen Produzenten zuhauf, darunter auch Käse von der Napf-Chäsi, vom Kulinarium Oggier (Sbrinz), von der Emscha (Schafmilchprodukte und Schafkäse) in Entlebuch und der Neuen Napfmilch AG im Hübeli in Hergiswil.

Womit noch Anmerkungen zur Neuen Napfmilch AG fällig werden: Die Napfmilch AG wurde 1998 gegründet und war als klassisches Beispiel einer Selbsthilfeorganisation gedacht: Die Bauern zeichneten Aktien, spannten zusammen und kamen unter anderem auf die Idee,

mit den seit 1987 von der Kräuteranbaugenossenschaft Luzerner Hinterland angebauten Kräutern und ihrer Milch Spezialitäten herzustellen. Sie starteten erfolgreich und fanden vor allem mit ihren Kräuterfrischkäsen Zugang zu den Grossverteilern. Die Napfmilch AG entwickelte sich bis Ende 2007 zu einem Vorzeigeprojekt für bäuerliche Selbsthilfe. Doch weil sie in einer alten Käserei startete gab es Probleme in der Produktion. Ein Neubau wurde in Angriff genommen, doch die zur Finanzierung notwendige Umsatzsteigerung blieb aus. Anfang 2009 drohte der Konkurs. Im April 2009 gründeten die Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) und die Landwirtschaftliche Kreditkasse des Kantons Luzern die Auffanggesellschaft «Neue Napfmilch AG». Die Produktion vor Ort ist gerettet, und die Chancen auf eine Konsolidierung am Markt sind intakt. Nur gehört das Unternehmen jetzt nicht mehr den Milch liefernden Bauern, die ihre Aktien abschreiben mussten, sondern der ZMP.

Ungewisse Aussichten

Bei Drucklegung dieser Ausgabe der «Heimatkunde des Wiggertals» sind die Aussichten der Käsereien und damit der Milch produzierenden Bauern fast ungewisser denn je, und es ist müssig, Spekulationen anzustellen. Selbst professionelle Sterngucker hätten es schwierig, Prognosen zu stellen. Die



Käserei Hofstetten, Willisau, 1988-2003: zwei Emmentaler-Wendepressen für insgesamt 16 Käse.
Foto Pius Oggier.

Branche (Milchproduzenten und Verarbeiter) finden nicht zu verbindlichen Regeln, weil die Interessen sehr kontrovers sind. Die einen Bauern möchten vor allem einen Kosten deckenden Milchpreis – dieser Kosten deckende Preis ist aber je nach Struktur eines Betriebes unterschiedlich. Darum gibt es effizient arbeitende grössere Betriebe, die lieber auf Menge setzen. Die Milchverarbeiter verweisen auf die Konkurrenz in der Europäischen Union, die tiefere Milchpreise kennt und die tiefen Milchpreise eher weiter nach unten drückt als wieder anhebt. Und die aktuelle Überproduktion ruft nach Export von Milchprodukten (Milchpulver, Milchprodukte und Käse), wofür aber wiederum ein tieferer Milchpreis fast Voraussetzung ist. Und zu alledem

stecken wir in einer Finanz- und Wirtschaftskrise, die nicht nur auf die Konsumfreude drückt, sondern auch die Bereitschaft von jungen Bauern dämpft, aus der Milchwirtschaft auszusteigen – mangels lockender Alternativen. Fazit: Das Ringen um Fortbestand und Absatz geht weiter. Das gilt für neue, grössere Käsereien ebenso wie für die wenigen erfolgreichen Nischenproduzenten. Aber es ist doch so: Es gab in der Landwirtschaft im Luzerner Hinterland immer mehr magere als fette Jahre und stets den Willen, weiterzumachen.

Adresse des Autors:
Walter Schnieper
Zyböriweg 1
6004 Luzern
E-Mail: wwschnieper@tic.ch