

Ein Emmentaler macht Biogomser

Autor(en): **Granacher, Sylvia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **78 (2003)**

Heft 7-8

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-107207>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Bio-Bergkäserei Goms
ist genossenschaftlich organisiert

Ein Emmentaler macht Biogomser

Text und Fotos: Sylvia Granacher

Um zu überleben, haben zwölf Bauernfamilien im Goms im Oberwallis ihre eigene Bio-Bergkäserei gegründet. Als Genossenschafter sind sie Miteigentümer des jungen Betriebs, der allerdings noch rote Zahlen schreibt.



Die Rinde des unreifen Käses
im Keller ist noch blass.
Rechts im Bild der Biogomser.

Um fünf Uhr beginnt Gerhard Zürchers Tagwerk. In einem grossen Kupferkessel verkäst er die Rohmilch vom Vortag. Um sieben ist die Milch schon geronnen, die Molke schwimmt obenauf. Zürcher taucht die Hand hinein, holt eine handvoll körnigen Käse heraus und doziert: «Käse ist ja nichts anderes als eine haltbare Milchkonserve.» Gerhard Zürcher ist Emmentaler, Käser und Betriebsleiter der Bio-Bergkäserei Goms im Örtchen Gluringen. Dort Fuss zu fassen, fiel ihm und seiner Frau leicht: «Der Gommer ist wie der Emmentaler. Als Zuzüger muss man auf ihn zugehen, dann kommt es schon gut.» Ins Goms sind Zürchers gezogen, weil die kleinen Käsereien, von de-

nen sie sich eine als Arbeitsort wünschten, anderswo im Land geschlossen werden.

DAS ÜBERLEBEN SICHERN

Ein Walliser Hochtal zwischen Brig und Furkpass: das Goms. Durchschnitten von Strasse, Schiene und Stromleitung. Die Käserei, in der Zürcher angestellt ist, gehört einer Genossenschaft. Zwölf Bauernfamilien haben sie gegründet. Sie leben vor allem von ihren Kühen. Zwischen fünfzehn und etwas über zwanzig Stück Braunvieh stehen jeweils in ihren Ställen, dazu etwa gleich viele Kälber und Rinder.

Die Bauern und Bäuerinnen wagten es, eine Käserei zu eröffnen, obwohl und weil sie selbst vom Käsereisterben betroffen waren: 1997 meldete jene Käserei Konkurs an, der sie ihre Milch geliefert hatten. Sie hatte einen höheren Milchpreis gezahlt als andere. Und Milch in einer Menge verarbeitet, der sie nicht gewachsen war. Die Qualität litt, die Sanie-

rung misslang. 45 Bauern taten sich zusammen. «Im Berggebiet überlebt man heutzutage nur unter zwei Bedingungen», bringt Christian Imsand, der Kassierer der Genossenschaft, ihr Credo auf den Punkt: «Nur mit einem hochstehenden Produkt und nur, wenn die Wertschöpfung in der Region bleibt.» Die Bauern versuchten, die konkursite Käserei zu übernehmen, aber eine Firma kam ihnen zuvor. Die Idee, selber zu bauen, lag nun nahe. Das Bundesamt für Landwirtschaft signalisierte, Subventionen gebe es aber nur für eine Biokäserei.

BIO: EINE FRAGE DER HALTUNG

«Der Biozug fuhr vorbei, wir sahen die Chance und sprangen auf», sagt Imsand. Mitfahren wollten aber praktisch nur die Bauernfamilien, die schon auf Bio umgestellt hatten – 12 von 45. Ihr Konzept: umweltgerecht produzieren und damit den



Der aus dem Emmental stammende Gerhard Zürcher leitet die Bio-Bergkäserei Goms seit ihrer Gründung im Januar 2001.

Zwölf Landwirte gründeten die genossenschaftliche Bio-Bergkäserei Goms in Glurigen, nachdem die frühere Käserei Konkurs angemeldet hatte.

Der «Baschi-Chäas» erhielt seinen Namen von einer Oberwalliser Sage.

Wünschen der KonsumentInnen entsprechen, von Tourismus und Durchgangsverkehr profitieren und diesen gleichzeitig etwas bieten, was die Region aufwertet.

Der Bauer Roland Müller, Präsident der Genossenschaft, betreibt schon seit 1985 biologischen Landbau – lange bevor es dafür Unterstützung gab. Zuerst seien alle skeptisch gewesen. Er sei seinen Weg gegangen und habe sich nicht beirren lassen, meint er trocken. «Jetzt wissen alle, dass es gute Qualität ist.» Um gleich nachzuschieben: Das Bauern im Goms sei ja immer schon naturnah gewesen.

«Ob eine Kuh eine Bio-Kuh ist, sieht man ihr nicht an. Es ist eine Frage der Haltung.» Müller ruft deren wichtigste Kriterien in Erinnerung: Seine Kühe haben auch im Winter Auslauf, auf jeden Fall dreizehnmal pro Monat, sie kriegen nur wenig Kraftfutter und weniger Medikamente als konventionell gehaltene Tiere.

EINE FEUCHE ANGELEGENHEIT

In der Käserei spiele Bio weniger eine Rolle, sagt Gerhard Zürcher gegen acht Uhr an seinem Arbeitsplatz. Seine Rezeptur sei zwar von Bioinspecta bewilligt und kontrolliert. «Wir können nichts türken. Aber der Unterschied zum konventionellen Käse liegt im Rohstoff, nicht in der Verarbeitung.» Sagt es und lässt dazu den Boden der Käserei mit Wasser fluten, nimmt dann einen Schlauch zur Hand, spritzt ein Gerät mit Wasser ab. «Die Hälfte meiner Arbeit macht das Reinigen aus. Ein Käser könnte Schwimmhäute zwischen den Fingern gut gebrauchen.»

Die zwölf Bauern der Genossenschaft lassen ihre Milch teils von einem Minitankwagen abholen, teils bringen sie sie selbst zu Zürcher und pumpen sie aus ihren Kannen in die Tanks der Käserei, wo sie gekühlt wird. Zürchers Rohstoff stammt aus einem Umkreis von wenigen Kilometern. Die Zusatzstoffe, die es in extrem kleinen Mengen braucht, aber nicht: Das Lab, jenes Enzym, aus Kälbermägen gewonnen, das die Milch gerinnen lässt,

muss aus dem Ausland importiert werden. Zürcher bevorzugt jenes aus Neuseeland. Und die Milchsäurebakterien – auch sie nötig für die Gerinnung der Milch und das Reifen des Käses – kommen gefriergetrocknet aus Frankreich.

EIGENES GELD SPORNT AN

Ein steiniger Weg, erzählt Christian Imsand, bis zum Bau der Bio-Bergkäserei – «aber die Steine wurden fürs Fundament gebraucht». Schwierig war vor allem die Finanzierung. Eine konventionelle Bank erachtete das Projekt als risikoreich und hätte nur dann Kredit gegeben, wenn die GenossenschaftlerInnen solidarisch dafür gehaftet hätten. Schliesslich sprang die Alternative Bank ein und gab ihnen einen Förderkredit. Auch Berghilfe, Bund, Kanton und Gemeinde griffen ihnen unter die Arme. Die Bauern leisteten zudem eigene Beiträge, die meisten von ihnen um die 30 000 Franken. «Das eigene Geld spornt an», sagt Imsand. Im Januar 2001 hat Gerhard Zürcher in Glurigen zum ersten Mal die Milch verkäst.

Zehn Uhr in der Käserei. Zeit, den Biogomser herzustellen. Über Rohre lässt Zürcher die Käsesuppe aus dem Kessel absaugen, in ein Metallbecken leeren und dort maschinell pressen. Die Molke fliesst ab. Eine einheitlich weisse Masse bleibt zurück. Zürcher sticht sie in Quader und hievt diese in Plastikbehälter, wo sie noch mehrmals gepresst und gewendet werden – bis sie die richtige Form haben. Der Käser versieht jeden der über hundert Laibe seiner Tagesproduktion mit einer Etikette, die dessen Herkunft zertifiziert, und lagert sie im gekühlten Keller. Das «ziemlich ausgefüllte Programm» treibt ihm Röte und Schweissperlen ins Gesicht. Den reifenden Käse im Keller pflegt ein Angestellter von Hand, indem er ihn mit einer Salzwasserlösung einschmiert, anfangs täglich.

DER ÄLTESTE GOMMER

Heute hat Zürcher 3200 Liter verkäst, das ist guter Durchschnitt. Und wenig für eine Käse-

rei: «Wir machen ein Nischenprodukt.» Ein Fünftel der Produktion geht in Glurigen über den Ladentisch oder landet in den Tellern von Restaurants und Hotels aus der Region. 80 Prozent hingegen vertreibt eine Tochterfirma des Walliser Milchverbandes. Über sie kommt der Biokäse aus dem Goms in Spezialitätenläden und zu Coop.

Und: Lohnt sich die Selbstständigkeit? – «Noch nicht», sagt Christian Imsand. Die erste Rechnung sei zwar gut gewesen, aber der Preis, den die GenossenschaftlerInnen für einen Liter Milch bekommen, sei mit 75 Rappen bescheiden und weniger hoch als für Biomilch üblich. Wie lebt sich damit? – «Man streckt sich nach der Decke. Wichtig ist, dass es uns in zehn Jahren noch gibt.» Man habe halt bei Null angefangen und müsse erst ein Polster erarbeiten, bevor es dann ans Zurückzahlen der Schulden gehe. Und die Zukunftspläne? – «Nie stehen bleiben. Nie meinen, wir seien gut.» Neue Produkte austüfeln, neue Absatzkanäle erschliessen, den Direktverkauf steigern, professionellere Führungen anbieten, vielleicht eine Schaukäserei. Ist das Überleben langfristig gesichert? – «Das zeigt sich erst in 10 bis 15 Jahren. Viele schauen mit Argusaugen auf uns und würden uns gönnen, wenn wir es nicht schaffen. «Der älteste Gommer ist der Neid», sagt der Volksmund.»

Schön wärs, der Volksmund würde sich täuschen. Und der älteste Gommer wäre ein anderer gewesen: nämlich ein Säumer namens Baschi – nach ihm ist übrigens eines der Produkte der Bio-Bergkäserei Goms benannt. Von Baschi geht die Sage, er habe sich von seinem Weg über die Pässe durch nichts abbringen lassen. Auch nicht durch eine Riesentanne, die man ihm in den Weg fällte, um ihm einen Streich zu spielen. Baschi überstieg das Hindernis, so wird erzählt, nachdem er kurzerhand sein mit Waren beladenes Maultier geschultert hatte.

wohnenextra

Weitere Informationen zur Bio-Bergkäserei Goms finden Sie unter www.biogomser.ch.