



Napf-Chäsi AG
Markus und Lucia Stirnimann-Blum
Dorf, 6156 Luthern
www.napf-chaesi.ch

Luftbild:
©2007 Mappuls AG, Luzern
www.mappuls.ch

An aerial photograph of a valley. A river flows from the top center towards the bottom center. On the left bank, there is a small settlement. The surrounding landscape is a patchwork of green fields and dark green forests. The terrain appears to be hilly or mountainous.

6156 Luthern

A white-bordered inset showing a closer view of a village. The buildings are clustered together, with some taller structures. The surrounding area is green with some trees and fields.

Napf-Chäsi AG

Impressum

Copyright: ©2007 Stadtmühle Willisau

Bilder: Stefan Tolusso

Gestaltung: Thomas Küng

Druck: WB Druckerei Willisau

ISBN 978-3-9523267-0-1

Quellen schaffen 2006

**Das Luzerner Hinterland im Umbruch
Die Napf-Chäsi AG in 6156 Luthern**

Liebe Leserin, lieber Leser,

Alois Wechsler, Landwirt in Luthern liefert seine Milch in der Napf-Chäsi AG ab. Kein Käser ist dabei, kein anderer Anlieferer hilft ihm. «Es ist wie beim Tanken», meint er. Für die automatische Absauganlage hat jeder Bauer einen Schlüssel, der die Milchmenge automatisch auf das Konto seines Hofes bucht.

Das Bild auf der Umschlagvorderseite zeigt einen Augenblick im Alltagsleben der Gemeinde Luthern im Luzerner Hinterland im Jahr 2006.

Mit dem Projekt «Quellen schaffen» möchte die Stadtmühle Willisau die Oral History-Methode zeitgenössisch nutzen: Momente und Situationen werden festgehalten, die uns heute selbstverständlich und alltäglich vorkommen, in einer Zeit mit schnellem Strukturwandel aber vielleicht schon morgen verändert oder vergessen sind.

Unsere Publikation versucht, aus der Sicht einer allfälligen späteren Leserin, eines allfälligen späteren Lesers unseren heutigen Alltag genauer anzuschauen und so Stimmen und Details festzuhalten, die sonst selten Eingang in die Geschichtsschreibung finden und daher meist verloren gehen.

Weiter möchte die Stadtmühle Willisau mit diesem Projekt junge Historikerinnen und Historiker aus der Region miteinbeziehen und ihnen die Chance geben, sich mit der Gegend ihrer Herkunft auseinanderzusetzen – ein Gewinn für beide, die Gegend profitiert vom professionellen Blick, den Studierenden eröffnet sich ein Übungsfeld im Raum ihrer Heimat. Auch diese Gegenseitigkeit stärkt unsere Region.

Die Rückseite des Umschlags zeigt eine andere Szene: Den Verkaufsladen der Napf-Chäsi AG in Luthern. Viele Dinge auch hier, die heute selbstverständlich, morgen vielleicht schon Erinnerung sind. Was kosten 100g Emmentaler? Welches sind hier die meistgefragten Produkte? Welche Mode und Frisuren tragen Kundinnen?

Das Buch lässt sich einerseits als Bilderband anschauen, die Fotolegenden erzählen die Geschichte von der Milch zum Käse im Zeitraffer. Wir hoffen andererseits natürlich, dass Sie dabei Lust bekommen, sich vertieft damit zu befassen, was unsere Gegend, unsere Zeit ausmacht. Dann lohnt es sich, die drei Kapitel genauer zu lesen. Ich wünsche Ihnen viele anregende Erfahrungen beim Lesen und Anschauen dieser Publikation.

Stefan Zollinger
Leiter Stadtmühle Willisau

Bauer Franz Peter liefert täglich um 06.00 und um 18.00 etwa 120 Liter eigene Milch in die Käsi. Ungefähr gleichviel bringt er von seinem Nachbarn mit. Der Computer speichert die abgelieferte Milchmenge auf das Konto des jeweiligen Hofes. Nach 3 Minuten fährt der Bauer wieder weg. Pro Stunde liefern gut 40 Lieferanten ihre Milch so an, darum muss es zügig gehen.



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort des Herausgebers	7
2. Käsereien im Um- und Aufbruch 2006 <i>Max Bollinger</i>	17
3. Existenz in einer Randregion. Vom Willen und der Wichtigkeit, die Wertschöpfung im eigenen Dorf zu behalten <i>Anita Wermelinger</i>	31
4. Beruf als Berufung? Arbeitsmotivation im Käserei- und Landwirtschaftsgewerbe <i>Joël Graf</i>	45
5. Mit Ross und Wagen oder mit dem Auto in die Käsi. Die Folgen des technischen Wandels für das Käsereigewerbe des Luzerner Hinterlandes <i>Daniela Rölli</i>	63
6. Oral History als Methode	85
7. Schlussgedanken	91
8. Die Interviewpartnerinnen und -partner	97
9. Autorinnen- und Autorenverzeichnis	101

Von den ca. 15'000 Litern Milch, die jeden Tag angeliefert werden, gehen ca. 13'000 in die Emmentalerproduktion. Aus etwa 1200 Litern wird mit der eigenen Pasteurisieranlage Pastmilch gemacht. 1200 bis 1500 Liter werden zu Joghurt, etwa 300 Liter zu Weichkäse verarbeitet. Aus dem Rest wird Halbhartkäse hergestellt.

Die Molke nehmen die Bauern für die Schweinemast zurück, es ist durch die produktionsbedingte Zuführung von Wasser fast gleich viel wie die angelieferte Milch.

Das Kessi fasst 7000 Liter.



Käsereien im Um- und Aufbruch 2006

I. Die Schweizer Landwirtschaft zwischen Strukturwandel und Wahrung des Besitzstandes

«Die Käserei in der Vehfreude» von Jeremias Gotthelf – wem weckt dies nicht romantische Vorstellungen von der «guten alten Zeit»? Leben in natürlicher Frische, Gemächlichkeit, auch mal ein handfester Streit, und doch ist für jeden gesorgt: So müsste es doch sein!

Blicken wir uns in der Wirklichkeit um, wird dieses Bild – heute wie damals – zum ersehnten Ideal. Zwar scheint die Schweiz 2006 in Aufbruchstimmung: Die Wirtschaft läuft wieder gut, dank ihrer Innovationskraft und Infrastruktur hat die Schweiz gar den ersten Rang vom World Economic Forum WEF zugesprochen bekommen. Die Begründung: Hinsichtlich fast aller Kriterien wirtschaftlicher Wettbewerbsfähigkeit liegt sie im weltweiten Vergleich ganz vorne. Allerdings fällt die Schweiz bei den Kosten für die Landwirtschaftspolitik auf den 111. von 125 Rängen ab.

Seit rund zwei Jahrzehnten erlebt die Schweizer Landwirtschaft einen tiefgreifenden Strukturwandel. 1990 zählte das Bundesamt für Statistik noch 92'800 bäuerliche Betriebe, 2006 sind es noch rund 63'000. Weitere werden der Liberalisierung in der Landwirtschaft zum Opfer fallen, so Bundesrätin Doris Leuthard. In ihrer 2006 verfassten Botschaft zur Agrarpolitik 2011 kündete sie eine Umlagerung bei den Subventionen an: Vor allem auf dem Markt nicht konkurrenzfähigen Strukturen soll die Unterstützung entzogen werden, Exportsubventionen werden ganz verschwinden. Dafür will der Bund zwischen 2008 und 2011 produktunabhängige Direktzahlungen an die Bauern leisten im Umfang von 13.5 Mrd. Franken. Ob sich allerdings die Bundesrätin mit ihrer WTO-konformen Politik durchsetzen kann, steht auf einem anderen Blatt geschrieben. In der Herbstsession 2006 prasselten über 40 bauernfreundliche Änderungsanträge auf die bundesrätliche Botschaft nieder. Mitglieder aller grossen Parteien entdeckten kurz vor den Wahlen ihre Liebe für den Bauernstand neu und liessen die liberalen Ideen fahren. Allerdings werden – wie bis anhin – die geforderten Zulagen für Verkäsung, Ölsaaten, Zucker oder Kartoffeln etc. nicht nur Bauern zufließen, auch die Verarbeitungsbetriebe wollen von Subventionen profitieren. Immer mehr Volksvertreter scheinen 2006 einen Kurswechsel vorzunehmen und propagieren diese Zulagen als wettbewerbsfördernd, gar als EU-kompatibel und lehnen WTO-konforme Direktzahlungen als ineffizient ab.

Können also Schweizer Bauern und mit ihnen die verarbeitenden Betriebe wie die Käsereien aufatmen? Weicht die Angst vor weiteren Einkommenseinbussen und vor Existenz gefährdendem Strukturwandel? Manfred Bötsch, Chef des Bundesamtes für Landwirtschaft, warnt 2006: «Das Hinauszögern der Reformen wird die Bauern später umso härter treffen.»

II. Der Wandel im Käsereigewerbe

Wenn seit 1999 60% der Schweizer Emmentaler-Käsereien ihre Produktion einstellen mussten und der Prozess noch nicht abgeschlossen ist, scheint dies das vorschnelle Urteil einer nicht innovativen Landwirtschaft zu bestätigen. Das Ende der staatlichen Preis- und Absatzgarantien stellt in der Tat auch für die Milchwirtschaft eine grosse Herausforderung dar. Die vielen zum Teil recht kleinen Käsereien müssen auf Innovation, Markt und Eigenverantwortung setzen. Dass dies möglich ist, beweisen unsere östlichen Nachbarn seit Jahren, denn der österreichische Käseexport hat den schweizerischen längst überholt.

Beispielsweise lehnten die meisten Entlebucher Käsereien noch 2005 Fusionen ab, obwohl die Landwirtschaftliche Kreditkasse des Kantons Luzern keine neuen Kredite mehr gewährte. Ihr Versuch, einen Strukturwandel von oben einzuleiten, scheiterte damals.

Roman Häfliger, Lehrling im dritten Lehrjahr, bedient die Abfüllanlage. Die Pasteurisiermaschine ist hinten rechts zu sehen. Pro Tag werden 1000 bis 1500 Liter Pastmilchflaschen gefüllt und selber etikettiert. Etwa 100 Liter werden im eigenen Laden verkauft, der Rest wird an Gastrobetriebe und Detaillisten bis nach Horw oder Walde (AG) geliefert.



Doch der gestiegene wirtschaftliche Druck sowie die rasante technische Entwicklung fordern auch bei den Käsereien ihren Tribut. Mit neuen Produkten oder Direktvermarktung versuchen viele Käser und auch Bauern in eigener Initiative – und damit von unten – ihre Strukturen zu modernisieren. Der Staat unterstützt sie vor allem mit Darlehen für Selbsthilfe-Massnahmen oder für den Aufbau von Vermarktungskanälen für regionale Produkte. Auch gewährleistet der Bund den Schutz von traditionellen Produktnamen, wie AOC Gruyère. Die rechtliche Grundlage dazu bildet das Landwirtschaftsgesetz von 1999 bzw. 2004, welches einer auf den Markt ausgerichteten Landwirtschaft wichtige gesellschaftliche Aufgaben zuweist.

III. Eine innovative Käserei in Luthern

Innovation ist heutzutage ein geflügeltes Wort. Es meint einen Prozess, bei dem aus Ideen handelbare Werte geschaffen werden. Genau diese Fähigkeit besitzen Markus und Lucia Stirnimann-Blum und ihr Team von der Napf-Chäsi AG. Sie betreiben am Ortseingang von Luthern eine Emmentalerkäserei mit Spezialitätenprodukten und einen Verkaufsladen. Seit dem 1. Januar 1999 kauft die Napf-Chäsi AG die Milch von ca. 400 Kühen aus der Region und produziert damit täglich fünf Laib Emmentaler sowie weitere Milchprodukte. Weniger zur Diversifikation ihrer wirtschaftlichen Tätigkeit, eher als langfristig wirkende PR-Aktion für den Wirtschaftsstandort Luzerner

Hinterland werden Besucher durch die Käserei geführt. Weitere Informationen und Kostproben können im geräumigen Mehrzweckraum des 2006 erstellten Neubaus präsentiert werden.

IV. Zeitzeugen des Strukturwandels

Die Käserei in Luthern als innovativer Betrieb bietet sich geradezu an, um einen Ausschnitt aus dem aktuellen wirtschaftlichen Wandel im Luzerner Hinterland zu dokumentieren. Wird es die Napf-Chäsi AG in zehn Jahren noch geben? Kann sie, kann das traditionelle Gewerbe in dem von Grosskonkurrenten dominierten Umfeld weiterhin bestehen? Welche Strategie ist zu verfolgen in diesem Verdrängungskampf, der vor keiner Branche Halt macht?

Solche und andere Fragen stellten drei aus dem Raum Willisau stammende Geschichtsstudentinnen und -studenten der Universität Bern dem Chefkäser Markus Stirnimann, seiner Frau Lucia Stirnimann-Blum, ihrem Lehrling Stefan Schmid und den Käserei-Genossenschaftlern Julius Stöckli und Beat Burri. Deren Antworten sind in drei Essays aufbereitet worden.

Im ersten Beitrag von Anita Wermelinger geht es um die Perspektiven in Randregionen. Anhand der Napf-Chäsi AG in Luthern werden Probleme aufgezeigt, wie die relativ schlechte Erschliessung oder die Konkurrenz mit der Milchindustrie. Es

Im Gärkeller entstehen bei einer Temperatur von 22°C bis 24°C und einer Luftfeuchtigkeit von 70% bis 75% die Löcher im Käse. Die Laibe bleiben etwa zwei Monate in diesem Keller, bis sich die Löcher fertig entwickelt haben.

Ein Laib wiegt etwa 105 Kg, im Keller lagern 300 Laibe.

Die blauen Zangen ersparen es dem Käser, die schweren Käse wie früher von Hand zu wenden.



kommen aber auch Lösungsansätze zur Sprache, die sich damit beschäftigen, wie eine Dorf-Chäsi weiter existieren und die Wertschöpfung im Dorf behalten werden kann.

Joël Graf untersucht im Essay «Beruf als Berufung?» den Stellenwert der alltäglichen Arbeit in der Käsebranche, beziehungsweise der Landwirtschaft. Er versucht aufzuzeigen, warum es überhaupt noch attraktiv ist, in diesen Bereichen zu arbeiten. Immerhin ist man hier einer grossen Arbeitsbelastung ausgesetzt, welche sich finanziell nur mässig auszahlt...

Endlich beschäftigt sich Daniela Röllli im dritten Text mit der Frage, wie sich die Käseerei mit dem technischen Wandel der letzten 30 bis 40 Jahren verändert hat und wie die Betroffenen die Vergangenheit – auch in Bezug auf die Gegenwart und die Zukunft – wahrnehmen.

Die aussagekräftigen Bilder des Willisauer Fotografen Stefan Tolusso bereichern die Broschüre ästhetisch und sind zusätzlich visuelle Zeitzeugen.

Die vorliegende Broschüre verkörpert den ersten Band einer Publikationsreihe zum sozialen und wirtschaftlichen Umbruch im Luzerner Hinterland anfangs des 21. Jahrhunderts. Ins Leben gerufen wurde dieses Projekt im Jahre 2005 von der Arbeitsgruppe Zeitzeugen der Stadtmühle Willisau. Es stellt das Ziel dieser Arbeitsgruppe dar, bleibende Quellen inmitten des rasanten Wandels zu schaffen, was auf dem Weg der Oral History (s. Kapitel «Oral History als Methode», S. 85) geschaffen werden soll. Als DVD liegt der Broschüre ein einstündiger Interview-Auszug der fünf Leitfaden-Interviews bei. In ihrer vollen Länge füllen sie rund sechs Stunden Film- und Tonmaterial in Form von DVDs und MP3-Dateien, welche in der Stadtmühle Willisau archiviert sind und der Öffentlichkeit und Wissenschaft als Quellenmaterial zur Verfügung stehen.

Max Bollinger

Stefan Schmid, Lehrling im zweiten Lehrjahr, beobachtet die Stilllegung der Milch im Kessi. Nach dem Rühren dauert es ca. 40 Minuten, bis die Milch geronnen ist und er sie mit der Käseharfe in Stücke zerschneiden wird. In der Napf-Chäsi AG kann der erfahrene Käser diesen Vorgang noch beobachten und eingreifen. In industriellen Betrieben laufen alle diese Prozesse in geschlossenen Systemen.



Existenz in einer Randregion.

Vom Willen und der Wichtigkeit, die Wertschöpfung im eigenen Dorf zu behalten.

Rund die Hälfte aller Käsereien der Schweiz sind in den letzten Jahren verschwunden; ein Trend, der sich weiter durchsetzt. Der Markt wird durch Grosskonzerne dominiert und zum Teil auch diktiert. Wer sich nicht anpassen und investieren kann, dem bleibt letzten Endes nur die Aufgabe. Ein Käsereibetrieb, der sich dem durch Initiative und Engagement erfolgreich entgegenstellt, ist die Napf-Chäsi AG in Luthern. Hier investieren die Beteiligten in neue Technologien und die Entwicklung von Nischenprodukten und wollen so die Wertschöpfung der von ihnen produzierten Milch im Dorf behalten. Ein Bericht über Perspektiven in Randregionen und die Notwendigkeit zu Innovationen und Anpassungen an sich verändernde Umstände.

Von Anita Wermelinger

Welche Möglichkeiten bieten sich kleinen bis mittleren Betrieben in Randregionen in der heutigen Zeit noch? Genügt es einfach zu bestehen, oder muss man innovativ sein, auch wenn es mitunter mit grossen Risiken verbunden ist? Und inwiefern kann

auch eine abgelegene Region einen Standortvorteil haben und aus diesem wirtschaftlich Kapital schlagen?

Ein zentrales Stichwort im Zusammenhang mit diesen Überlegungen ist das Wort «Perspektiven». Damit haben sich die Napf-Chäsi AG in Luthern und mit ihr alle involvierten Personen in letzter Zeit sehr intensiv auseinandergesetzt.

Im April 2006 begann in Luthern der Ausbau der Käserei. Ab September desselben Jahres konnten die neuen Arbeitsflächen schrittweise in Betrieb genommen werden. Durch diesen Erweiterungsbau wurde für die Käserei wichtiger zusätzlicher Lagerplatz geschaffen, denn die Produktionskapazität und Produktvielfalt der Napf-Chäsi AG wächst stetig und die Zahl der zu beliefernden Kunden wird immer grösser. Dies liegt zum einen an der guten Qualität der Produkte, aber auch an der momentan schwierigen Situation im Käseerigewerbe. Viele Käsereien mussten in der letzten Zeit schliessen, weil sie nicht mehr rentabel wirtschaften konnten. Die Kunden mussten sich nach neuen Lieferanten umsehen, wovon die Napf-Chäsi AG profitieren konnte, wie Lucia Stirnimann sagt. *«[...] das Ziel weiter auszubauen haben wir schon [...]»*¹. Mit dem Wegfall anderer Käsereien ergibt sich zudem die Möglichkeit deren Spezialitäten zu übernehmen, wie das die Napf-Chäsi AG zum Beispiel mit dem «Schloss Wyher Käse» getan hat. *«[...] mit dem Wachstum, das wir jetzt halt nehmen mussten, weil andere Käsereien jetzt zugegangen sind, [was eigentlich in einem Jahr idealer gewesen wäre,] steht es einfach überall an.»*² Diese sich ändernden Umstände machten einen Erweiterungsbau notwendig.

Spezialitätenprodukte zur Marktetablierung

Markus Stirnimann, Pächter und Käser der Napf-Chäsi AG stellt verschiedenste Spezialitätenkäse, wie zum Beispiel den Weichkäse feuriger Giovanni oder den gut gereiften Hartkäse Graufloh her. Er möchte in Zukunft die Produktionsmenge dieser Käse steigern, um sich neben dem Emmentaler ein weiteres Standbein aufbauen zu können. Mit den Spezialitätenkäsen lässt sich eine höhere Wertschöpfung generieren als mit dem Emmentaler, denn bei diesem sind die Preise weitestgehend festgelegt. Spezialitäten hingegen bieten mehr Spielraum, da sie meist in dieser Form einmalig sind. Für deren Produktion sieht Markus Stirnimann verschiedene Gründe. Einen ersten sieht er im Handlungsbedarf, der entstand, als die grosse Emmentalerkrise einsetzte und die Käsereien gezwungen wurden die Emmentalerproduktion einzuschränken. Sie durften zum Teil bis zu 40% ihrer Milch nicht mehr zu Emmentaler verarbeiten. Darum mussten sie selbst etwas aus der nun überschüssig gewordenen Milch machen oder sie der Industrie zur Verfügung stellen. Für Markus Stirnimann kam die Möglichkeit, seine Milch der Industrie zu verkaufen, nicht in Frage: *«[...] und dort haben wir schnell gemerkt, wenn wir diese [Milch] der Industrie zur Verfügung stellen, dann haben wir eine so kleine Wertschöpfung und fällt uns der Milchpreis dermassen zusammen, dann ist es eine Frage der Zeit, wie lange diese Käserei noch bestehen kann. Also müssen wir uns überlegen, was wir mit dieser überschüssigen Milch machen können. Und dann schaut man natürlich:*

Was verlangt der Markt, oder wo haben wir am ehesten eine Chance auf dem Markt mit einem Produkt.>³ Aus dieser Situation heraus entschied er sich, die Milch, welche er nicht mehr für die Emmentalerproduktion verwenden durfte, im eigenen Betrieb zu anderen Produkten zu verarbeiten. Weshalb er sich auch entschied, Spezialitäten zu produzieren, ergab sich daraus, dass es nötig war, im der Käserei zugehörigen Laden etwas zu unternehmen. Dort sah er keine Chance, sich mit Käsesorten, welche man überall bekommen kann, zu profilieren. Die Konsumenten lassen sich seiner Meinung nach nicht mit Produkten in eine Käserei locken, die sie auch beim Grossisten bekommen können.

Begonnen hat er mit Spezialitäten in Kleinstmengen, deren Produktion er kontinuierlich steigerte und professionalisierte. *«[...] wir sehen das jetzt bei der Pastmilch. Da haben wir am Anfang von Hand aus einer Kanne mit einem Handhahn die Glasflaschen abgefüllt und heute haben wir eine Pasteurisationsanlage, mit der wir jeden Tag 1500 bis 2000 Liter [Milch] durchlassen können; voll automatisch mit Aufzeichnungen. Alles von der Qualitätssicherung her mit automatischer Abfüllung. Also dort [...] haben wir unseren Platz auf dem Markt gefunden und dasselbe gilt auch beim Käse. Dort fängt man im eigenen Laden an und schaut, wie die Kundenreaktionen sind, und wenn die gut sind, dann haben wir noch 30 andere Läden, welche wir auch noch mit Produkten bedienen. [...]*>⁴

Neue Produkte verbreitet er, indem er seine Kunden schriftlich anfragt, ob sie Interesse an einem Spezialitätenkäse hätten. Er lässt ihnen daraufhin Probierporti-

onen zukommen. Zusätzlich zu den Läden, welche er beliefert, präsentiert Markus Stirnimann seine Produkte regelmässig an Märkten. Seiner Meinung nach suchen Marktbesucher nach dem Speziellen, das sie beim Grossisten nicht unbedingt erwerben können. Auch auf diesem Weg kann der Käser seine Spezialitäten bekannter machen und dadurch die Absatzmenge steigern. Das verschafft ihm eine gewisse Unabhängigkeit von der Emmentalerproduktion und somit kann er flexibler auf Marktschwankungen reagieren. Es wird zwar nach wie vor der grösste Teil der gelieferten Milch zu Emmentaler veredelt, welchen die Napf-Chäsi AG auf qualitativ sehr hohem Niveau produzieren kann. Er soll das Hauptstandbein der Käserei bleiben und mit dem Gebäudeanbau wird angestrebt, die Produktion zu verdoppeln. Doch Markus Stirnimann sagt, mit dem Emmentaler lasse sich nur Geld verdienen, wenn man nicht mehr produziert, als der Markt verlangt. Sollte die Emmentalerproduktion erneut in eine Krise geraten, muss er seine Milch schnell und einfach anderweitig verarbeiten können, ohne in Bedrängnis zu geraten. Darum will er mit dem Ausbau auch eine bessere und flexiblere Mengensteuerung erzielen, um bei Bedarf ohne grössere Probleme die Emmentalerproduktion zu reduzieren und die Milch zu Spezialitäten zu verarbeiten. Im Moment (Frühling 2006) sei die Nachfrage zwar gut, betont der Käser, doch sei er überzeugt, dass sich das auch wieder ändern werde. *«[...] und wenn wir dann eben mit unserem Betrieb die Möglichkeit haben Bergkäse zu machen, wobei wir in einer Charge, also in einer Produktion, 4000 Liter Milch zu einem anderen Käse verarbeiten können, bei dem wir gute Absatzkanäle haben und*

den wir ein halbes oder auch ein ganzes Jahr lagern können. [...] Dann haben wir hier sehr gut die Möglichkeit, die Milch innerhalb des eigenen Betriebes umzulenken in Produkte, bei denen die Wertschöpfung zum Teil sogar noch besser ist als beim Emmentaler.»⁵

Genau in dieser Flexibilisierung sieht Markus Stirnimann die Chance, die der Erweiterungsbau bietet. Sein primäres Ziel ist es nicht, möglichst viele verschiedene Käse zu produzieren, sondern mit den Spezialitäten, die er herstellt, eine gewisse Menge und einen gewissen Umsatz mit einer grossen Wertschöpfung zu erreichen. Mit einem seiner Spezialitätenkäse plant der Käser zudem bei einem Grossisten wie der Migros einzusteigen. Aber auch dies erfordert einen gewissen Spielraum. Er muss auf eine mögliche kurzfristig steigende Nachfrage reagieren können und in der Lage sein, innert kurzer Zeit mehr zu liefern. Ohne diese Option ist ein Kleinproduzent für einen Grossisten nicht interessant. Auch deshalb war ein Erweiterungsbau nötig, denn bei den alten, knappen Platzverhältnissen wäre an so eine Zusammenarbeit überhaupt nicht zu denken gewesen.

Tourismus als Möglichkeit zur Selbstdarstellung

In der Napf-Chäsi werden schon seit längerer Zeit Führungen angeboten. Die Käseerei soll bewusst auch ein touristischer Anziehungspunkt werden. Es entstand mit

dem Neubau auch ein Mehrzweckraum, der Gruppen Platz bietet, sich nach einer Betriebsbesichtigung der Napf-Chäsi AG mit den käsereigenen, aber auch mit anderen Produkten der Region Luthertal zu verpflegen. *«[...] wir haben relativ viele Anfragen für Betriebsbesichtigungen. [...] Dem möchten wir nun ein wenig Rechnung tragen. Wir haben nun einen Mehrzweckraum vorgesehen im Erweiterungsbau, in dem wir einen Car voller Leute, also etwa 70–80 [Personen] unterbringen können und ihnen in diesem Raum auch etwas bieten können, [...]»⁶* Mit dem zusätzlich entstandenen Raum können die Besucher professioneller betreut werden und die Besucherkapazität kann gesteigert werden. *«[...] letztes Jahr [2005] hatten wir cirka 1000 Leute,[...], aber ich denke, da liegt noch etwas mehr drin. [...]»⁷* Dem Käsehepaar ist es wichtig, den Interessierten auf diese Weise ihr Handwerk näher zu bringen. Die Besucher erhalten einen Einblick in den Alltag einer Käserei. Sie sehen, wie Käse hergestellt wird und können sich an Ort und Stelle von der grossen Sorgfalt und der hohen Qualität der Produktion überzeugen. Für die Käserleute wird so auch eine Plattform geschaffen, für sich und ihre Produkte Werbung zu machen. *«[...] den Platz zu haben um die Leute empfangen zu können und auch zu bewirten und ihnen etwas zu zeigen, das ist mir sehr ein Anliegen, [...]»⁸* Gleichzeitig wollen sie aber auch Werbung machen für die ganze Region Luthern. *«[...] unser Ziel ist es, dass wir möglichst viele Leute in unser Tal bringen und vielen Leuten zeigen können, was wir tun und sie mit einem positiven Erlebnis wieder heimgehen lassen können.»⁹*

Teamwork behält die Wertschöpfung im Dorf

Den Stirnimanns ist es wichtig, dass sie die Milch, welche die Bauern ihnen liefern, auch in Luthern verarbeiten können. Sie wollen die Wertschöpfung im Dorf behalten und so die ganze Region unterstützen und stärken.

Die Gemeinde Luthern ist eine vorwiegend landwirtschaftlich geprägte Gemeinde. Das Luthertal am Fusse des Napfes ist eingerahmt von einer hügeligen Landschaft, die sich durch ein langes Tal hindurchzieht. Durch diese Topographie sind die industriellen Kapazitäten der Region ziemlich eingeschränkt. Luthern liegt zudem an keiner Hauptverkehrsachse und ist eher schlecht an den öffentlichen Verkehr angegliedert. Die Gemeinde ist eine typische Randregion. Die beruflichen Möglichkeiten im eigenen Dorf sind beschränkt und durch die schlechte Verkehrslage ist ein Wegkommen fast nur mit einem Privatfahrzeug möglich. Das führt dazu, dass sich auch Luthern mit dem Problem der Abwanderung befassen muss. *«[...] ich glaube, wir haben viele Leute in Luthern, die abwandern müssen, der [fehlenden] Arbeitsplätze wegen. Wir haben wenige Arbeitgeber in Luthern selbst und es ist wichtig, dass man jeden Arbeitsplatz, den man in Luthern erhalten und sichern kann, auch behalten kann [...]*»¹⁰ Die Napf-Chäsi AG spielt in diesem Kontext eine nicht unwichtige Rolle. Sie bot im Jahr 2006 neun Arbeitsplätze und gehört damit zu einem der grösseren Arbeitgeber der Gemeinde. *«[...] wir sichern ja Arbeitsplätze. Zum einen, wie Beat [Beat Burri, Genossenschafter] gesagt hat, das Käserehepaar, aber auch andere Ar-*

beitsplätze. Wenn ich denke, dass heute die Napf-Chäsi AG um die neun Personen beschäftigt, Vollzeit oder Teilzeit, so ist das auf jeden Fall für unsere Gemeinde ein recht wichtiger Arbeitgeber und wir wirken da der Abwanderung natürlich in diesem Sinne entgegen [...]»¹¹ Mit dem Erweiterungsbau werden zudem weitere Arbeitsplätze geschaffen. Dabei ist es dem Käsehepaar sehr wichtig, die Arbeitsplätze wenn möglich mit Einheimischen zu besetzen. «[...] je nach dem, wie stark wir das ausbauen, den ganzen Erlebnisbereich, sähe ich dann auch die Möglichkeit Bauern und Bäuerinnen mit einzubeziehen.»¹² Auch Lucia Stirnimann will vor allem Arbeitsplätze im Dorf schaffen. «[...] ich möchte dort vor allem in Teilpensen investieren. [...] ich denke, es gibt hier einige Leute, die ein Teilpensum suchen und ich möchte auch solche Leute anstellen.»¹³

Die Käserei ist aber nicht nur als Arbeitgeber wichtig für das Dorf. Seit jeher ist die Käserei auch ein sozialer Treffpunkt. «Also ich denke, das hatte und hat eine sehr wichtige Bedeutung. [...] Bei uns, da gibt es schon Bauern und Bäuerinnen, die sich freuen in die Käsi zu kommen. Die kommen immer etwa zur selben Zeit und wissen, wen sie antreffen werden. [...]»¹⁴ Markus Stirnimann glaubt, dass mit der zunehmenden Hofabfuhr dieser wichtige Treffpunkt allgemein verloren geht. Bei der Hofabfuhr, wie sie in vielen Gemeinden bereits eingeführt wurde, müssen die Bauern ihre Milch nicht mehr in die Käserei bringen, sondern sie wird direkt bei ihnen auf dem Hof abgeholt. Ein Konzept, das für die Milchbauern im Luthertal aber nicht geeignet ist, da dies durch die gegebene hügelige und weitläufige Topographie nicht effizient wäre.

Auch der käsereieigene Laden ist ein wichtiger sozialer Treffpunkt im Dorf und ist zugleich eine Qualitätssteigerung für das Dorf, wie Lucia Stirnimann, die Frau des Käasers, überzeugt ist. *«[...] ich denke, fürs Dorf ist es schon wichtig, dass es diesen Laden noch gibt. [...] dass man sich noch eindecken kann mit Dingen.»¹⁵*

Die Marke «Luthern» als Wegweiser für die Zukunft

In Luthern ist man sich einig, mit der Verarbeitung eines Teils der Milch zu Spezialitäten und dem Bau weiterer Lager- und Arbeitsräume den richtigen Weg eingeschlagen zu haben. Die Napf-Chäsi AG soll nicht eine der vielen Käsereien sein, die plötzlich vor dem Ende steht, weil sie den Wandel der Zeit nicht erkannt hat und zu lange an bisherigen Strukturen festgehalten hat. Darum sollen auch in Zukunft weitere Investitionen getätigt werden, wenn die Situation dies erfordern sollte.

Die Milchverarbeitung im Dorf und dadurch eine gewisse Autonomie der Bauern in Bezug auf die grossen Milchverarbeitungsbetriebe der Schweiz sollen erhalten bleiben. Sowohl der Käser, seine Frau und die beiden Genossenschafter Julius Stöckli und Beat Burri sind der Ansicht, dass die Wertschöpfung im Dorf und der Standort Luthern bewahrt werden sollen. Mit qualitativ hochwertigen Produkten und der Vermarktung des Luthertals als einem Naherholungsgebiet mit vielen besonderen Eigenheiten und Spezialitäten will man sich im Markt integrieren und konkurrenzfähig

bleiben. *«[...] Die besondere Topographie, die wir haben hier in diesem Tal, die hat auch einen besonderen Inhaltsstoff, den man herausspüren kann. Sei das von den Kräutern her, einfach von der Artenvielfalt [...].»*¹⁶ Beat Burri ist überzeugt, dass der spezielle Charakter der Region sich auch auf den Käse auswirkt und dass die Konsumenten gerade das so schätzen.

Dem Wandel in der gegenwärtigen Zeit kann und darf man sich nicht entziehen, darin sind sich die Beteiligten in Luthern einig. Neue und stetige Investitionen sind die Voraussetzung dafür, bestehen zu können. *«[...] ich glaube, auf jedem Betrieb [...], ob das eine Käserei ist oder sonst ein Betrieb [...], muss man sich der Zeit anpassen und im Zeitlauf halt auch die nötigen Einrichtungen und Umstrukturierungen vornehmen, sonst ist man plötzlich ein Auslaufmodell.»*¹⁷ Innovationen sind nötig und werden auch in Zukunft notwendig sein. In Luthern ist man sich dessen bewusst und richtet sich auch dementsprechend ein. Der natürlich gegebene Standortnachteil soll durch Spezialitätenprodukte aus der Region zu einem Standortvorteil werden. Der Käse aus der Region Luthertal soll zu einer Marke werden. Eine Marke, die für sorgfältige Verarbeitung, hohe Qualität und zum Teil einzigartige Käsesorten steht. So hofft man, auch in Zukunft seinen Platz unter den Grossen finden zu können und die Käserei als wichtigen wirtschaftlichen und sozialen Faktor in der Gemeinde Luthern erhalten zu können.

Reflexe

Trotz der grossen Zuversicht der Beteiligten mit ihrem Handeln auf dem richtigen Weg zu sein, weiss niemand, wie sich die Situation in Zukunft präsentieren wird. Die Umstrukturierungsprozesse im Käseergewerbe sind im Jahr 2006 noch nicht abgeschlossen, und wie lange der Erweiterungsbau den Anforderungen der Zeit genügt und wie sich der Markt im Milchsektor entwickeln wird, ist nicht voraussehbar. Nach seinen Perspektiven für die Zukunft befragt, sagt Markus Stirnimann: *«Mein Ziel ist, dass wenn ich mich zurückziehe, in etwa 20 Jahren, der Betrieb weiterläuft [...], dass er dem Tal erhalten bleibt.»*¹⁸ Derselben Meinung ist auch seine Frau: *«Was mir ein Anliegen ist, und ich denke auch meinem Mann, ist, dass wir den Betrieb so führen können [...], dass ihn jemand übernehmen kann. [...] Das ist mir wirklich ein Anliegen; dass es weiter geht.»*¹⁹

Ob sich der Wunsch der beiden erfüllen wird, wird die Zeit zeigen müssen. Stefan Schmid, der Lehrling, der momentan seine Lehre bei den Stirnimanns in der Napf-Chäsi AG absolviert, mag sich über seine Zukunft jedenfalls noch keine Gedanken machen. *«[...] man weiss nie, was geht, ich denke, man muss das ein bisschen vorne weg nehmen. [...] ich bin soweit, dass ich sage, ich nehme es vorne weg, ich plane da nicht mehr gross [...] aber ich denke, ich bleibe sicher auf dem Beruf.»*²⁰

Fussnoten

- ¹ Interview Lucia Stirnimann, 13.06.2006, 00:22:22.
- ² Dies., 00:28:43.
- ³ Interview Markus Stirnimann, 25.03.2006, 00:42:38.
- ⁴ Ders., 00:43:34.
- ⁵ Ders., 00:46:23.
- ⁶ Ders., 00:50:40.
- ⁷ Interview Lucia Stirnimann, 00:24:49.
- ⁸ Dies., 00:29:55.
- ⁹ Interview Markus Stirnimann, 00:52:36.
- ¹⁰ Interview Käseereigenossenschaftler 30.04.2006, hier Julius Stöckli, 00:36:06.
- ¹¹ Ders., 00:35:42.
- ¹² Interview Markus Stirnimann, 00:54:04.
- ¹³ Interview Lucia Stirnimann, 00:31:41.
- ¹⁴ Interview Markus Stirnimann, 01:06:50.
- ¹⁵ Interview Lucia Stirnimann, 00:20:04.
- ¹⁶ Interview Käseereigenossenschaftler, hier Beat Burri, 01:12:24.
- ¹⁷ Interview Julius Stöckli, 6.05.2006, 00:50:52.
- ¹⁸ Interview Markus Stirnimann, 01:23:10.
- ¹⁹ Interview Lucia Stirnimann, 00:44:30.
- ²⁰ Interview Stefan Schmid, 19.04.2006, 00:24:45.

Beruf als Berufung?

Arbeitsmotivation im Käserei- und Landwirtschaftsgewerbe

«Ein Käser ist eigentlich wie ein Bauer, der [...] die Freude haben muss und das Positive sieht, auf einem Hof oder auf einem Betrieb zu arbeiten; dass man eigentlich den ganzen Tag und die ganze Nacht da ist.»¹

Dieses Zitat vom Käsereigenossenschafter und Bauern Beat Burri steht nicht für sich alleine: Alle Personen in den Interviews rund um die Käserei Napf-Chäsi AG in Luthern haben sich in diesem Sinne geäußert. Sie sind bereit, einen Beruf auszuüben, welcher einen grossen Zeitaufwand erfordert. Die finanzielle Entschädigung erscheint im Vergleich gering. Wie kann man unter solchen Umständen Freude an seinem Beruf haben und das Positive in ihm sehen? Antworten auf diese Fragen sollen die Interviews mit Direktbetroffenen geben. Die Napf-Chäsi steht hierbei gewissermassen exemplarisch für viele andere Käsereien oder ähnliche Betriebe im Luzerner Hinterland.

Von Joël Graf

Der Titel «Beruf als Berufung?» ist eine Frage, keine Antwort. Gleichzeitig bildet er aber auch einen Gedankenanstoss, in dem ein alltäglicher Begriff mit einem eher selten verwendeten verknüpft wird. Einen Beruf hat fast jeder, «berufen» sind höchstens Pfarrer oder Missionare. Aber Käser? Vor noch nicht allzu langer Zeit, nämlich bis ins 19. Jahrhundert, war diese Idee überhaupt nicht abwegig, sondern selbstverständlich. Beruf wurde im religiösen Sinn als Berufung verstanden – im Mittelalter diente diese Argumentation der Legitimierung von Ständeunterschieden (ein Fürst war von Gott zum Regieren berufen, ein Bauer zum Bewirtschaften des Landes), bevor mit dem Kapitalismus zunehmend ein widersprüchliches calvinistisches Element dazukam: Der Berufserfolg als Gradmesser für die Erwählung des Einzelnen durch Gott.²

Schauen wir uns zum Vergleich eine Definition aus unserer Zeit genauer an. Ein Beruf ist demnach ein *«[...] Muster spezialisierter Tätigkeiten, das zum Zwecke der (materiellen) Bedürfnisbefriedigung von Menschen übernommen wird (objektiver bzw. äusserer Beruf). Zugleich [ist er] die [...] auf Dauer angelegte, sinnerfüllte innere Bindung einer Person an einen Funktionsausschnitt aus der arbeitsteilig strukturierten Gesellschaft (subjektiver bzw. innerer Beruf).»*³ Einerseits geht es also um die materielle Bedürfnisbefriedigung, wozu der Gelderwerb dient. Dies leuchtet ein. Es kommt jedoch noch etwas hinzu: Der innere Beruf; eine aus innerer Bindung bestehende, sinnerfüllte und der Gesellschaft dienende Beschäftigung. Zwar wird der Einzelne hier nicht mehr von Gott zum Beruf berufen und kann diesen scheinbar frei

wählen. Was ist aber diese innere Bindung, welche ein Kriterium für die Berufswahl ist? Bedeutet sie nicht, dass sich eine Person immer noch zu einem Beruf berufen fühlen muss? Aber von wem oder was? Und was ist nun wichtiger, der «innere» oder der «äussere» Beruf?

Stellen wir zur Veranschaulichung zwei auf den ersten Blick sehr ähnliche Berufe nebeneinander: den Käser Stirnimann und eine Milchtechnologin⁴ in der Industrie. Der erste Unterschied liegt sicher darin, dass Stirnimann selbstständig ist und die Milchtechnologin angestellt. Dann ist die Art der Arbeit nicht gleich, ebenso wenig wie der Arbeitsaufwand. Die Behauptung sei aufgestellt: Der Leser hat sich bereits entschieden; Käser in der Käserei = innerer Beruf, Milchtechnologin in der Industrie = äusserer Beruf. Ganz so einfach ist es wohl nicht, denn Gelderwerb ist ja weniger eine Möglichkeit als eine Voraussetzung und «innerer» und «äusserer» Beruf schliessen sich keineswegs aus, im Gegenteil. Doch Unterschiede in den genannten Beispielen wird wohl niemand leugnen. Die Frage, weshalb Käser (und auch Landwirte) bereit sind, ein relativ hohes gesundheitliches und finanzielles Risiko zu tragen, obwohl es Alternativen in der «Industrie» gäbe, soll im Folgenden aber nicht mit theoretischen Modellen behandelt werden. Antworten liefern vielmehr die Direktbetroffenen selbst. Es sind dies das Käserhepaar Stirnimann, der Lehrling Stefan Schmid sowie die Bauern und Genossenschafter Beat Burri und Julius Stöckli.

Intensität des Berufes

Der Käser Markus Stirnimann antwortet auf die Frage nach seinem Tagesablauf: *«Die Käserei [...] ist ein Betrieb, welcher sieben Tage in der Woche läuft.»*⁵ Je nach Käsesorte beginne der Arbeitstag am Morgen um zwei oder drei Uhr; der Standard sei Viertel vor fünf. Und der Arbeitsaufwand in Stunden pro Woche? *«Die Lehrlinge haben eine 44-Stunden Woche»* relativiert Stirnimann sogleich, bevor er mit einem Schmunzeln weiterfährt: *«Bei mir ist es nicht ganz so. Ich übernehme meistens die Frühschicht, wenn es eine Spezialitätenfabrikation gibt: Ich beginne dann halt eher um zwei oder um drei am Morgen.»* Dann mache er allerdings am Mittag eine Liegepause, auch wenn es manchmal schwierig sei, sich diese Ruhe zu gönnen. *«Im Moment haben wir eine etwas intensive Zeit. Es ist nicht so, dass man mit 50, 60, 70 Stunden durchkommt – es sind mehr.»*⁶

Eine Sieben-Tage Woche also, mit über 70 Arbeitsstunden, welche zu einem grossen Teil aus körperlicher Tätigkeit bestehen. Die Dimensionen, in welchen man denken muss, sind vorgegeben. Die Gründe für diesen Aufwand liegen in der Institution Käserei an sich, welche wegen der Milchannahme sieben Tage pro Woche geöffnet ist und im spezifischen Fall der Napf-Chäsi in der Tatsache, dass diese Spezialitäten herstellt. Die Wirtschaftslage spielt ebenfalls eine Rolle: Durch verstärkten Eigenarbeitsaufwand können im Bedarfsfall Personalkosten gespart werden.

Stirnemann ist sich der gesundheitlichen Risiken bewusst und fügt an: *«Jeder muss selber wissen, was er erträgt und wie lange er es erträgt und es ist auch mein Ziel, dass dies wieder anders wird.»* Will heissen: Ein Rückgang der Arbeitsintensität ist vorgesehen.

Auch wenn diese letzte Aussage berücksichtigt wird, bleibt klar, dass Markus Stirnemann einen für westlichen Standard sehr hohen Arbeitsaufwand betreibt. Hinzu kommt, dass die Arbeit schwer planbar ist, wie Lucia Stirnemann ausführt, welche der hohen Belastung des Käseerigewerbes ebenfalls ausgesetzt ist. Was das konkret heissen kann, mag folgendes Zitat veranschaulichen: *«Die einzige Zeit, um wirklich ruhig arbeiten zu können, ist morgens früh. Wenn ich mal überhaupt nicht [mit der Arbeit] nach bin, dann gehe ich halt... Es gibt es auch, dass ich um vier Uhr [morgens] einfach für mich etwas in Ruhe im Büro mache, wenn es sein muss, oder dann am Abend.»*⁷ Bezeichnend ist also die grosse Anzahl Arbeitsstunden, welche Woche für Woche absolviert wird und zudem die Flexibilität, welche an den Tag gelegt werden muss. Der Lebensrhythmus ist stark auf den Beruf abgestimmt: *«Ich bin jemand, der eigentlich nicht gerne früh ins Bett geht, ich habe dies hier ein bisschen lernen müssen. Ich war eigentlich jemand, der eher erst um 24 Uhr ins Bett ging und am Morgen nicht so früh aufsteht... Da musste ich mich halt auch ein bisschen umstellen. Wenn ich früh [zu arbeiten] beginne, dann muss ich schon... Um 23 Uhr muss ich eigentlich im Bett sein, sonst reicht es nicht.»*⁸

Eine gute Organisation ist unabdingbar: *«Wir machen auch zusammen – mein Mann und ich – jeden Sonntag einen Wochenplan. So gut man planen kann, damit wir uns auch ein bisschen Freiraum einplanen. Irgendwo. Das braucht es einfach, sonst hat es nirgends Platz; sonst ist die Woche vorbei und das hat nicht stattgefunden. Das ist ziemlich wichtig.»*⁹

Beruf und Familie

*«Was nicht ginge, wäre, wenn das getrennt wäre; der Wohnort und die Produktion. Das hat zwar seine Nachteile – man ist dann eben immer da, also immer erreichbar – aber gerade mit dem Familienleben würde das gar nicht anders gehen.»*¹⁰ Lucia Stirnimann muss es wissen: Sie ist Mutter von fünf Kindern und für den Haushalt, den Laden und vieles mehr zuständig. Durch den grossen Arbeitsaufwand muss die Freizeit bewusst eingeplant werden, der Tagesablauf ist stark strukturiert. Alles ist auf die Käserei ausgerichtet, sie bildet den Mittelpunkt des Berufes, des Wohnens und der Familie. Dieser Mangel an Distanz kann sich negativ auswirken: *«Den Mittwochnachmittag versuche ich freizuschaukeln so gut es geht, [...] dort nimmt sich eigentlich auch mein Mann frei. [...] Dann gehen wir meistens [mit der Familie] irgendwo hin, weil wenn wir hier sind, können wir nicht frei machen. Ich kann das auch nicht, ich kann nicht sagen, ich nehme kein Telefonat an, ich nehme es dann halt einfach.»*¹¹

Für den Bauern Beat Burri gibt es den klaren Vorteil, *«dass man auf dem Betrieb wohnen kann und denselben Arbeitsplatz hat. [...] Wir können zum Bett hinaustreten und gleich mit der Arbeit beginnen.»* Er hält jedoch auch fest, dass dieser Vorteil als solcher wahrgenommen werden müsse – ansonsten gäbe es für die Käserei nur den Weg in die Grossindustrie mit einem geregelten 8-Stunden-Tag. Deshalb *«steht und fällt die Käserei mit dem Käser.»*¹² Die ganze Familie müsse hinter der Käserei stehen. Der Beruf dringt also stark in das Familienleben ein und bestimmt dieses zu einem grossen Teil. Dies sieht auch der Lehrling Stefan Schmid, welcher in der Käserei ein eigenes Zimmer hat. Manchmal könne man sich aufgrund des engen Kontaktes schon über eine Person ärgern, was nur menschlich sei, aber: *«Man bemüht sich immer und die anderen bemühen sich auch»*. Er sieht das familiäre Klima als etwas sehr Schönes an.¹³ Die Beziehung zwischen Angestellten und der Käserfamilie ist intensiv, was sich etwa daran zeigt, dass Lucia Stirnimann für beide kocht und für die Reinigung der Zimmer der Mitarbeitenden verantwortlich ist.¹⁴ Für Käser Stirnimann ist das Familienleben ein wichtiger Bestandteil seines Berufes. In einer Käserei aufgewachsen, empfand er als Kind als das Schönste, dass seine Eltern immer da waren. *«Jederzeit hatte man Zugang zu seiner Familie.»* Dies und die Tatsache, dass man am Wohnort arbeitet, entschädigen ihn auch heute für vieles: *«Eine Stunde mehr arbeiten als ein Arbeiter ist schon mal kein Problem, da man*

keinen Arbeitsweg hat. Wir können in einer guten Umgebung [arbeiten], man hat die Familie um sich. Durch das hat man die Kraft und mag ein bisschen mehr leisten als einer, welcher aus dem Haus gehen und seinem Job nachfahren muss.»¹⁵

Geringe Arbeitsteilung – ein wichtiger Motivationsfaktor

In der vorherrschenden industriellen Güterproduktion finden durch die Arbeitsteilung Produktion, Vertrieb und Verkauf an vielen verschiedenen Orten statt und die Arbeitenden sind jeweils auf einen oder wenige Arbeitsschritte spezialisiert. In der Napf-Chäsi findet alles am gleichen Ort statt und viele verschiedene Dinge werden von derselben Person erledigt, wie dies Lucia Stirnimann veranschaulicht: *«Als wir hier begonnen haben, [...] haben wir häufig zu zweit gekäst, ich war also in der Käseerei und ab und zu [...] im Laden. [...] Inzwischen habe ich zwei Angestellte [...]. Ich bediene nach wie vor im Laden, aber meine Hauptaufgabe – gerade im Laden – ist natürlich das Organisieren, das Managen dieser ganzen Sachen, also Bestellungen machen, schauen, dass Bestellungen rechtzeitig reinkommen, Kundenbetreuung [...], Erfassung der Rechnungen. [...] Was auch noch dazugehört, ist das leibliche Wohl, das Kochen [für das Personal]».*¹⁶ Hinzu kommt der grösste Teil der Kinderbetreuung. Dass Lucia Stirnimann in jeder Aufgabe etwas Positives sieht,¹⁷ erscheint somit nicht nur von Vorteil, sondern geradezu als eine Voraussetzung.

Lehrling Stefan Schmid schätzt die vielfältige Arbeit. Er hat sich vor seinem Ent-
scheid für einen Lehrbetrieb an zwei Orten umgeschaut: in der Emmi AG¹⁸ und in der
Napf-Chäsi AG. Er hat sich für Letztere entschieden: *«In der Emmi ist es sehr indust-
riell. Man hat nichts mehr mit dem Produkt zu tun. Man sieht einfach, dass es durch
die Leitungen läuft – also, das sieht man ja nicht mal – und am Schluss sieht man
ein fertiges Jogurt, mit dem man nicht viel zu tun hatte. Den richtigen Ablauf sieht
man dort nie, [...] hier [in der Napf-Chäsi AG] ist es viel interessanter.»* Er könne das
Produkt berühren und bekomme jeden einzelnen Schritt mit.¹⁹

Lucia Stirnimann, welche heute nicht mehr direkt mit der eigentlichen Produktion
des Käses zu tun hat, äussert sich folgendermassen: *«Ich habe dann [beim Überneh-
men der Napf-Chäsi] wirklich von Grund auf gelernt zu Käsen und dadurch verstehe
ich jetzt viel mehr vom Käse [...], das hat mir sehr geholfen.»*²⁰ Und ihr Mann meint:
*«Was für mich immer interessant war; man kann beim Käserberuf [...] von der Milch
bis zum Endprodukt dabei sein. [...] Man sieht das Endprodukt, also den Käse, das
Jogurt, den Rahm oder je nach dem, was man daraus macht.»*²¹

Ich käse, also bin ich? Selbstverwirklichung und Selbst-Bewusstsein im Beruf

Ein spezifisches Merkmal, welches sich in den vorangegangenen Aussagen und Überlegungen herausgebildet hat, ist der enge Zusammenhang zwischen Arbeit, Persönlichkeit und Familie. In allen Interviews wurde der Aspekt der Rendite im Sinne der Geldanhäufung oder des Lohnes praktisch nicht erwähnt. Es ging um das Überleben, das Bestehen und das Weiterentwickeln des Betriebes und die Bedeutung des Berufes für die eigene Person.

*«Vor allem in der Landwirtschaft ist das Verwurzelt-Sein oder das An-Etwas-Hängen was man schon fast als Eigentum anschaut [vorhanden], so eine Käsereigenossenschaft, das geht tiefer. Das ist nicht nur das Geschäft, das geht in das Persönliche hinein.»*²² So Beat Burri über die Bedeutung der Käserei für die Bauern. Nicht zuletzt deshalb ist es, wenn es um Veränderungen geht *«nicht immer so einfach, über den Schatten zu springen»*. Es besteht also teils ein Widerspruch zwischen wirtschaftlichen Interessen und persönlicher Bindung an eine Institution und deren Tradition, da das Selbstbild durch einen Wandel direkt betroffen ist. Dass es hierbei aber nicht immer um ein stures Festhalten-Wollen am Vergangenen geht, zeigt der Bauer und Genossenschaftspräsident Julius Stöckli, welcher im Interview zunächst die Bedeutung der Strukturanpassung in der Landwirtschaft hervorhebt,²³ bevor er sich kurz darauf entrüstet: *«Wenn ich letzte Woche eine Sendung gesehen habe [...] wie man Säue produziert, also ich sage jetzt produziert hat, da vergeht einem das Schinken-*

essen. [...] Das sind schlechte Beispiele für die Landwirtschaft und das ist auch nicht Landwirtschaft, das ist, ich sage jetzt mal, industrielle Fleischproduktion.»²⁴

Dieses Identifizieren mit seinem eigenen Beruf, das über die Arbeit an sich hinausgeht, hat viel mit Identität und Selbstverwirklichung zu tun. So ist es für Lucia Stirnimann wichtig, sich aktiv an Entscheidungen, welche die Käserei betreffen, zu beteiligen: *«Ich kann [...] meine Ideen sehr stark hineingeben. Sogar [...] bei der Genossenschaft. Zum Beispiel mit der Ferienwohnung, welche wir hier oben eingerichtet haben, ja, das hätten wohl nicht alle gebilligt und gesagt, das ist eine gute Idee. Aber – mir ist es wirklich ein Anliegen, dass man etwas Tourismus, sanften Tourismus [nach Luthern] bringt, weil es eine schöne Gegend ist.» Und weiter: «Dass wir solche Dinge verwirklichen können, von der Genossenschaft her und auch bezüglich der Zusammenarbeit mit meinem Mann, ist natürlich toll, das ist wirklich schön. Da kann ich ziemlich viel – ja es stimmt schon – selbst verwirklichen.»²⁵*

Aufschlussreich ist Markus Stirnimanns Begründung, warum er überhaupt ein eigenes Unternehmen übernommen hat und nicht einfach in der Käserei seines Vaters geblieben ist: *«Mein Vater war noch sehr gut <zwäg> und eigentlich auch noch motiviert, den Betrieb eine Zeitlang weiter zu führen. Ich habe eine Zeitlang daheim gearbeitet. Wir hatten es gut miteinander [...] aber irgendwie ist das Unternehmerische in mir hervorgetreten [...] es hat mich gepackt und ich habe den einen oder anderen Betrieb angeschaut».* So auch die heutige Käserei in Luthern. Die damalige Käsereige-

nossenschaft Luthern Dorf suchte einen angestellten Betriebsleiter, in dieser Funktion wollte Stirnimann allerdings nicht arbeiten. Er wollte die Käserei selbstständig führen, worauf die Käseigenossenschaft zunächst nicht einging – sich dann aber doch noch beim jungen Käser meldete und verlauten liess, es lasse sich vielleicht trotzdem eine Lösung finden...: *«Da sind wir dann gegangen, damals noch meine Freundin Lucia und ich [und] haben uns das angesehen. Da haben sie noch einmal probiert, ob wir uns nicht auch anstellen liessen und das ist einfach – vom Typ her bin ich einfach nicht einer, der einfach arbeiten geht»*. Wenig später konnte Markus Stirnimann als Selbstständiger mit dem Käsen beginnen. Nicht ganz ohne Wehmut übrigens: Hätte es mit der Napf-Chäsi AG nicht geklappt, wären er und seine zukünftige Frau ein Jahr auf Reisen gegangen. *«In dem Jahr, als ich die Meisterprüfung gemacht habe, hat es dann gleich [mit dem eigenen Unternehmen] geklappt. Also wir hätten eigentlich gerne noch ein Jahr oder zwei Jahre gehabt [...] um noch ein bisschen – eben – freier zu sein, denn so ein Betrieb bindet eben schon.»*²⁶

Reflexe

Der Beruf des Käasers zeichnet sich durch eine hohe Arbeitsintensität aus, welche sich nur zu einem kleinen Teil finanziell auszahlt. Ideelle Werte wie der Berufsstolz und eine hohe Befriedigung in der Arbeit selbst haben eine viel grössere Bedeutung. Etwa so könnte ein trockenes Resümee der vorhergehenden Betrachtungen aussehen. Tatsächlich wurde offensichtlich, wie stark der Beruf in das Familienleben und in die Freizeit eingreift. Dies irritiert in einem Arbeitsmarkt, in welchem die Qualität der Arbeit häufig nach Aspekten wie finanzielle Entschädigung und Freizeit bewertet wird. Offensichtlich greifen diese Kriterien hier nicht. Die Käserei muss aufgrund der Milchannahme sieben Tage in der Woche in Betrieb gehalten werden und zusätzlich bestimmen wirtschaftliche Faktoren sowie die Art der Käserei (nur Emmentaler oder viele Spezialitäten) den Arbeitsaufwand. Dass der Beruf einen so starken Einfluss auf die Familie nimmt, hängt damit zusammen, dass Arbeits- und Wohnort nicht getrennt sind. Dies wiederum ist eine Voraussetzung für das Ausüben des Berufes an sich. Die Folgen dieses Verhältnisses sind verschiedene, so kommt es manchmal zu Spannungen, weil ein ständiges Nebeneinanderleben anstrengend und belastend sein kann. Auf der anderen Seite ergibt sich ein familiäres Klima und beide Elternteile sind für die Kinder fast immer in unmittelbarer Nähe, wenn natürlich auch nicht ständig verfügbar.

Womit wir bei jenen Werten sind, welche sich nicht so einfach messen lassen. Es ist kein Zufall, dass alle Interviewten einen Hintergrund haben, welcher eng mit der Landwirtschaft und der Käserei verbunden ist. Beat Burri liegt mit seiner Einschätzung richtig, dass es in diesem Bereich eine Wertschöpfung gibt, die aktiv erkannt werden muss.²⁷ Die Schwierigkeit, Nachfolger für Käsereien zu finden, liegt zu einem guten Teil hierin begründet.

Und wie sieht es mit der Idee «Beruf aus Berufung» aus? Die Frage wurde in den Interviews so nicht gestellt und das Wort Berufung ist nie gefallen. Es impliziert ja eine Instanz, welche beruft und diese ist heute nicht mehr so einfach identifizierbar. Zudem hat der Begriff etwas Metaphysisches an sich und scheint der Bodenständigkeit des Käsereigewerbes und der Landwirtschaft zu widersprechen. Werden die verschiedenen Aussagen aus den Interviews jedoch näher betrachtet, so wird deutlich, dass ideelle Werte eine sehr bedeutende Rolle spielen. Es geht um Selbstverwirklichung im Beruf, um die Erhaltung eines Gewerbes und die Unterstützung einer Region in Zeiten des Wandels. Die Arbeit ist nicht nur ein Mittel, sondern gleichzeitig ein Ziel. Das Familienleben, ja das Leben überhaupt wird dadurch stark eingeschränkt, beeinflusst, aber auch bereichert. Ein Gefühl von Berufen-Sein im idealistischen Sinne spielt hier durchaus noch eine Rolle.

Lucia Stirnimann: *«Was mir ein Anliegen ist – und ich denke auch meinem Mann – ist, dass wir den Betrieb so führen können [...], dass ihn jemand übernehmen kann. [...] Das ist mir wirklich ein Anliegen; dass es weiter geht.»*²⁸

Fussnoten

- ¹ Interview Käseereignossenschaftler, 30.04.2006, hier Beat Burri, 01:06:16.
- ² Artikel Beruf, aus: Brockhaus. Die Enzyklopädie, 24. Bde., 20. überarbeitete und aktualisierte Auflage, Leipzig/Mannheim 1996–1999, Bd. 3, Leipzig Mannheim 1996, S. 189 ff.
- ³ Ders., S. 189.
- ⁴ Die Berufsbezeichnung ‹Milchtechnologin› steht für die (Kombination) der Berufe Käserin und Molkeristin. Ein Lehrling wird heute nicht mehr zur Käserin ausgebildet, sondern zur Milchtechnologin.
S. Interview Markus Stirnimann, 25.03.2006, 01:05:00.
- ⁵ Interview Markus Stirnimann, 00:04:45.
- ⁶ Ders., 00:11:40.
- ⁷ Interview Lucia Stirnimann, 13.05.2006, 00:04:30.
- ⁸ Dies., 00:05:00.
- ⁹ Dies., 00:27:10.
- ¹⁰ Dies., 00:25:35.
- ¹¹ Dies., 00:26:30.
- ¹² Interview Käseereignossenschaftler, hier Beat Burri, 01:05:50.

- ¹³ Interview Stefan Schmid, 19.04.2006, 00:21:30.
- ¹⁴ Interview Lucia Stirnimann, 00:01:50.
- ¹⁵ Interview Markus Stirnimann, 01:03:05.
- ¹⁶ Interview Lucia Stirnimann, 00:00:40.
- ¹⁷ Dies., 00:07:30.
- ¹⁸ *«Der Luzerner Milchkonzern Emmi ist das führende Schweizer Unternehmen für Käse und Frischprodukte»*, in: www.emmi.ch/deutsch/konzern/, 25.09.2006.
- ¹⁹ Interview Stefan Schmid, 00:03:10.
- ²⁰ Interview Lucia Stirnimann, 00:07:14.
- ²¹ Interview Markus Stirnimann, 00:02:30.
- ²² Interview Käsereigenossenschafter, hier Beat Burri, 00:18:15.
- ²³ Interview Julius Stöckli, 06.05.2006, 00:50:50.
- ²⁴ Ders., 00:57:25.
- ²⁵ Interview Lucia Stirnimann, 00:34:25.
- ²⁶ Interview Markus Stirnimann, 00:15:15.
- ²⁷ S. Anm. 12.
- ²⁸ Interview Lucia Stirnimann, 00:44:30.

Mit Ross und Wagen oder mit dem Auto in die Käsi

Die Folgen des technischen Wandels für das Käsereigewerbe des Luzerner Hinterlands

Das Käsereigewerbe ist seit langem einem stetigen technischen Wandel unterworfen. Die Interviews mit verschiedenen Akteuren der Napf-Chäsi in Luthern bestätigen dies auf eindrückliche Art und Weise. Der Käser weist auf neue Methoden zur Milchverarbeitung hin, der Milchlieferant auf die schnellere Anlieferung der Milch mit dem Auto und der Lehrling berichtet stolz von einer Produktionssteigerung, die mit dem 2006 fertiggestellten Erweiterungsbau möglich wird. Ebenso erzählen alle Befragten mit Begeisterung von ihren Kindheitserinnerungen an die Käsi, als alles noch besser und doch so viel anstrengender war.

Um diesen Wandel zu verdeutlichen, werden von den Interviewten immer wieder die Begriffe «früher» und «heute» verwendet. Diese beiden Begriffe scheinen ihre Erinnerungen auf dem Zeitstrahl zu ordnen und gliedern dementsprechend auch ihre Erzählungen.

Von Daniela Rölli

Dieser Text wird folgenden Fragen nachgehen: Was bezeichnet «früher» und «heute» in den Schilderungen der Befragten, wenn es um den technischen Wandel im Käseerhandwerk geht? War für sie «früher» alles besser? Und etwas weiter gefragt: Welches sind die Folgen des allgemeinen Umbruchs, der sich momentan im Käseerhandwerk vollzieht?

Mit der im Luzerner Hinterland zu Beginn des 20. Jahrhunderts eher spät erfolgten Industrialisierung wurde auch das Käseerhandwerk in einen Strudel der technischen Entwicklung hineingezogen.¹ So wurde zum Beispiel 1907 mit der Gründung des Zentralschweizer Milchverbands und 1917 mit der Schaffung der Butterzentrale in Luzern das Fundament für die Marke Emmi gelegt. Der Verband errichtete darauf 1949 eine erste Produktionsstätte für Weichkäse und Joghurt in Emmen, woraus die «Emmi AG» und damit der heute führende Lebensmittelkonzern der Schweizer Milchwirtschaft entstand.²

Unsere Interviewpartner können die Entwicklung der Käseproduktion seit den 1960er-Jahren bis heute nachzeichnen und erläutern. Der Käser Markus Stirnimann, seine Frau Lucia und der Lehrling Stefan Schmid haben dabei ihre Erfahrungen aber nicht innerhalb eines Industriebetriebes gesammelt, sondern erlernten in den elterlichen Betrieben bzw. der Napf-Chäsi AG in Luthern die Arbeit in einer typischen Käseerei. Die Milchlieferer und Mitglieder der Käseerhandwerkerschaft Luthern, Beat

Burri und Julius Stöckli, können, auf den technischen Wandel im Käsereigewerbe angesprochen, ebenfalls auf ihre Kindheitserinnerungen rund um die Käsi zurückgreifen.

Die Milchannahme in der Käserei heute

«Am meisten verändert hat sich schon der technische Ablauf in der Käserei drin. [...] das ist Selbstbedienung, mit dem Schlüssel [bei der Milchlieferung], das hat sich schon gewaltig verändert.»³ Dies antwortet Julius Stöckli, Bauer und Präsident der Käsereigenossenschaft Luthern, auf die Frage nach den grössten technischen Veränderungen in der Käserei für die Milchlieferer. Am Beispiel der Milchannahme, die jeweils am Morgen früh und am Abend in der Käserei stattfindet, sollen im Folgenden diese Veränderungen beschrieben werden.

Wie genau läuft diese «Selbstbedienung» für die Bauern ab? Julius Stöckli fährt seine Milch in den Milchkannen, wie die meisten anderen Milchlieferanten, mit dem Auto zur Käsi. Daneben gibt es aber auch Bauern, die ihre Milch mit dem Traktor in einem Tank transportieren. Bei der Käserei angelangt, kommt die 1995 bei der letzten grossen Sanierung in Betrieb genommene automatische Absauganlage zum Einsatz.⁴ Dabei wird die Milch mit einem Schlauch direkt aus den Kannen in den Wiegebehälter abgezogen, wo sie automatisch gewogen wird. Und damit die Über-

sicht nicht verloren geht, hat *«jeder Lieferant einen Schlüssel. Auf dem Schalttableau sieht man die Nummer. Jeder Bauer hat auch eine Nummer, und dieser Schlüssel ist so programmiert, dass wenn man den Schlüssel steckt, diese Milch, die er angeliefert hat, auf seinen Betrieb aufgezeichnet wird. Es zeigt ihm nachher, wenn er die Milch fertig abgezogen hat, beim Schlüsselkästli, wie viel Milch er gehabt hat und es zeigt es auch in der Käserei drin an beim technischen Pult [...] und es wird zusätzlich auch notiert. [...] Nachher [...] wird [die Milch] abgelassen [...], dorthin, wo sie der Käser gerade will, entweder in den Milchtank oder sie wird gerade weitergepumpt in den Fertiger hinein und gleichzeitig wird eine Probe genommen.»*⁵ Nun ist klar, was Julius Stöckli mit «Selbstbedienung» meint: Der Käser ist bei der Milchablieferung nicht selber anwesend und der Bauer sieht ihn bestenfalls kurz durch die Glastüre der Käserei. Und doch kann der Milchlieferant den Verarbeiter seiner Milch im Falle einer Frage ansprechen, da der Käser sich im Gebäude befindet.

Er selber habe sich auch auf diese neue Form der Milchannahme einstellen und einiges lernen müssen, berichtet der Präsident der Käsergenossenschaft. So musste er denn auch die anderen Milchlieferanten instruieren: *«Die automatische Milchannahme, das war vielleicht vom Ablauf her das Einfachste. Man hat jedem Bauer gesagt, das ist, wie wenn man tanken geht.»*⁶ Man sieht, diese technischen Neuerungen in den Abläufen einer Käserei verlangen von allen Beteiligten eine gewisse Bereitschaft zur Anpassung. Sie haben auch die Beziehung zwischen Käser und Milchlieferer verändert.

**«...und das Ross ist ohne mich nach Hause und ohne Milchkannen»⁷:
Die Milchanlieferung früher**

Wenn Julius Stöckli von seinen früheren Erinnerungen an die Käserei und speziell an die Ablieferung der Milch erzählt, beginnen seine Augen zu glänzen und der Stolz tönt aus seiner Stimme. Er benutzt Sätze wie *«Ja, das weiss ich natürlich noch gut»* und *«Das hat es früher natürlich noch nicht gegeben»*. Explizit betont er dabei immer wieder den Begriff «früher».

Laut Julius Stöckli waren in einem ersten Punkt die Transportmittel ganz andere als heute:

*«...ich mag mich ja noch gut erinnern, ich bin ja selber so manche Jahre gegangen, nicht mit dem Auto, natürlich. ...Jesses Gott, es ist noch nicht so manches Jahr her, da kam noch keiner mit dem Auto, vielleicht erst mal mit dem Traktor. Die meisten kamen noch mit dem Ross und die Näheren hatten sogar noch ein Hundegespann, was man heute noch schön in der Werbung sieht. Oder zum Teil wurde sie [die Milch] einfach von Hand gezogen und nachher musste noch die Schotte [Molke] durch die Strasse hinauf nach Hause geschleppt werden, das war eine mühselige Arbeit. Aber nicht, dass man da mit einem Motorfahrzeug die Milch angeliefert hätte.»⁸ Und unterwegs mit dem Rossgespann zur Käserei hätten sich dann jeweils Szenen abgespielt, über die man heute glücklicherweise lachen könne: *«Das war so ein Zweiradkarren, mit zwei Stangen, zwischen welche man das Ross eingespannt hat, und dann**

*hat man diese Kannen hineingestellt und noch den Sitzladen obendrauf. Und so ist man dann gefahren und da hat es natürlich auch mal Unheil gegeben (lacht). Je nach dem, ob man dann vielleicht ein störrisches Ross erwischte, ich habe das auch erlebt, ich wurde auch einmal abgeladen und das Ross ist ohne mich nach Hause und ohne Milchkanne.*⁹ Der damalige Transport der Milch wird von Julius Stöckli um einiges anstrengender als heute dargestellt. Natürlich habe dieser, wenn man mit dem Rossgespann unterwegs gewesen sei, auch viel länger gedauert, meint Julius Stöckli. So etwa dreiviertel Stunden habe man für einen Weg rechnen müssen.¹⁰ Bei der Milchlieferung dann in der Käserei sei noch keine Pumpe zur Verfügung gestanden. Man habe die Milch in den Kannen von Hand in den an der Decke aufgehängten Wiegebehälter befördert und sei dann von dort mit der Milch zum Käsewerk gelaufen, wo man sie ausgeleert habe. Und danach sei der nächste Bauer an der Reihe gewesen. Die Kühlung der Milch sei nachher entweder durch Wasser oder durch die Deponierung in Gespen (runde, grosse Kübel für die Aufbewahrung der Milch) in kühlen Räumen erfolgt. Und natürlich habe der Käser seine Milch noch von Hand gerührt, weil er noch kein Rührwerk zur Verfügung gehabt habe.¹¹

Auch die Kindheitserinnerungen von Lucia Stirnimann – sie ist die Frau des Käasers und Verantwortliche für den Käsereiladen und die Vermarktung des ganzen Betriebes – an die Käserei scheinen vor allem positiv geprägt: *«Das hat es schon manchmal gegeben, dass wir mitgingen, um die Milch abzuliefern. Das weiss ich noch gut. Als ich noch ganz klein war, gingen wir noch mit dem Pferd und später dann mit dem Traktor, eine Zeit lang. Wir haben dann ausgesiedelt zu Hause und als sie [die Käserei] dann weiter weg war, gingen wir dann mit dem Auto – da war es auch nicht mehr so interessant. (lacht)»* Lucia Stirnimann bezeichnet die Milchanlieferung, wie sie es als auf einem Bauernhof aufwachsendes Kind erlebt hat, als interessanter und erzählt, dass dabei auch ganz spezielle Momente entstanden seien, welche heute im Zuge der technischen Entwicklung verschwunden sind: *«Diese Kannen leeren, das war dann auch immer etwas Spezielles. [...] man war darauf angewiesen, dass man zusammen hebt, aber nicht zu fest und so weiter. Das ist ein spezieller Moment, das macht man jetzt ja auch nicht mehr mit diesen Absaugern.»*¹²

Wenn Julius Stöckli 2006 mit 57 Jahren den Vergleich zwischen der Milchlieferung früher und heute macht, erkennt er Vor- und Nachteile. Die Ablieferung der Milch mit der automatischen Absauganlage gehe sehr schnell vor sich, nach einer Minute sei die Arbeit erledigt. Früher sei es dagegen schon vorgekommen, dass sich die vollen Milchkannen bis zum Eingang der Käserei gestaut hätten und man habe warten müssen, erzählt er. In diesem Falle sei man aber beschäftigt gewesen und habe halt den anderen Bauern geholfen, die Kannen in die Käserei hineinzudrehen oder zu tragen. Heute müsse man dagegen einfach warten, bis der Vorgänger seine Milch abgeliefert habe.¹³ Nun bestimmt also die Maschine die Geschwindigkeit der Ablieferung. Und so kommt Julius Stöckli nachdenklich und wehmütig zur Schlussfolgerung: *«Ich finde die Zeit heute, trotz der Mechanisierung, ist viel hektischer worden und man hat viel weniger Zeit, früher... ja, also, ja so dünkt es mich.»*¹⁴

Laut Julius Stöckli haben Hektik und Stress zugenommen. Diese Beobachtung und die Begeisterung der Interviewpartner, wenn sie von ihren frühesten Erlebnissen rund um die Käserei erzählen, lassen das Bild einer sehr angenehmen, aber leider vergangenen Zeit aufkommen. Gleichzeitig sind sie sich aber auch im Klaren, dass damals zwar viele Arbeitsschritte schöner und urtümlicher, aber auch sehr viel anstrengender waren.

Das Käsen heute: Handwerk oder automatisierter Prozess?

Nach der Betrachtung der technischen Veränderungen bei der Milchlieferung stellt sich die Frage nach den technischen Veränderungen in der Milchverarbeitung. An dieser Stelle soll vor allem der Käser selbst zu Wort kommen, welcher diese Veränderungen hautnah miterlebt hat. So weist Markus Stirnimann gleich zu Beginn des Interviews auf die Veränderung des Berufstitels Käser hin. Den Beruf Käser gebe es nicht mehr, heute werde man zum Milchtechnologen (Zusammenlegung der Berufe Molkerist und Käser) ausgebildet. Was sind die Gründe für diese Veränderung in der Berufsausbildung? *«Mit dieser Namensänderung will man darauf hinweisen, dass dieser Beruf moderner geworden ist. Milchtechnologe, da hört man eben die Technik heraus. Und es ist schon so, dass eben in vielen Betrieben dieser technische Fortschritt Einzug gehalten hat. Früher hat man in einem oder mehreren Kessi gekäst, heute macht man fünf bis zehn Emmentaler in einem Kessi. Und auch von der ganzen Steuerung und von den Abläufen, den Kreisläufen, der Reinigung her, das hat sich durchgezogen durch alles hindurch, da hat die Technologie Einzug gehalten. Und es ist ein wichtiger Bestandteil von unserem Beruf, dass man diese Technologien anwenden und mit ihnen arbeiten kann.»*¹⁵ Was sind diese Technologien und Veränderungen, von welchen der Käser Stirnimann spricht? Er zählt auf: *«Zum Beispiel, dass man die Milch nicht mehr mit Leitungswasser kühlt, sondern dass man Eisreserven mit billigem Nachtstrom aufbaut und dann dieses Eis Kälteenergie liefert, um die*

Milch dann zu kühlen, wenn es gebraucht wird. Eben diese Eiswasseranlage, das war sicher einmal ein technischer Fortschritt.»¹⁶ Diese Art der Kühlung wurde laut Markus Stirnimann Ende der 1960er-Jahre, anfangs der 1970er-Jahre in den meisten Käse-reibetrieben eingeführt. «Ein ganz wichtiger Schritt ist auch der Käsefertiger, dass man nicht mehr für jeden Käse ein Kessi hat. Sonst hat man die ganze Käserei voller Kessi, was zwar schön ausgesehen hat, aber wenn man natürlich fünf oder zehn Emmentaler in einem Kessi machen kann und den ganzen Arbeitsgang nur einmal hat, ist das natürlich eine riesige Erleichterung und Errungenschaft. Dann beim Pressen: Früher hat man die Käselaibe von Hand gekehrt und mit Tüchern gearbeitet. Da hat man jetzt auch, oder schon länger, Wendepressen, Pressen aus Chromstahl, oder sogar selbstreinigende Pressen, welche man an einem Kreislauf anhängen kann. [...] Bei den Kellern hat es sicher auch Fortschritte gegeben mit dem Klima. Dass man dieses Klima eben auch regulieren kann oder genauer einstellen; dass man sagen kann zum Beispiel, man will zwischen 75% und 78% relativer Luftfeuchtigkeit und etwa 23 Grad im Gärkeller. Früher ist man einfach dreimal am Tag schauen gegangen, das Fenster ein bisschen auf oder wieder ein bisschen zu und wenn es allzu feucht war, dann hat man die Türe auch einen Spalt aufgemacht, damit es sich mit dem Durchzug ein bisschen ausreguliert hat.»¹⁷ Napf-Chäsi-Leiter Stirnimann zählt eine ganze Liste von technischen Veränderungen und neuen Methoden auf, welche es ihm erlauben, effizienter und umfangreicher produzieren zu können. So fällt dann

auch hier das Wort «früher», um diese Veränderungen noch genauer festzumachen und die Gegensätze aufzuzeigen. Auch der Käsereigenossenschaftspräsident Julius Stöckli erinnert an solche technische Änderungen in der Käserei. So habe man früher direkt in der Käserei mit dem Feuerwagen unter das Kessi gefeuert, um die Milch zu erwärmen. Später habe man auf Dampfbetrieb umgestellt.¹⁸

Dieser technische Wandel hat natürlich auch einen Einfluss auf die Bewertung der Arbeit durch die Arbeitenden in der Käserei: *«Das ist früher schon noch etwas lockerer gewesen, da hat es mehr Zwischenräume gehabt. Eben diese Zwischenräume, wenn man zum Beispiel den Käse von 32 auf 52 Grad gewärmt hat, das hat etwa 45–50 Minuten gedauert. In dieser Zeit hat man zum Beispiel eine Viertelstunde gebraucht, die Käsepresse zusammenzustellen und nachher hat man noch Zeit gehabt ein Znüni zu nehmen (lacht). Wir haben diese Freiräume jetzt eigentlich alle gefüllt, zum Beispiel mit noch schnell das Joghurt abfüllen, einfach immer noch schnell etwas zwischendurch machen. Dadurch ist das Ganze hektischer geworden.»*¹⁹

Und auch der Käser wird ein wenig schwermütig, wenn er sich an früher erinnert: *«Es gibt natürlich schon Arbeiten oder Sachen, wo man ein bisschen Wehmut hat, welche man sehr gern gemacht hat. Ich denke da zum Beispiel an das Vorkäsen, zu zweit an einem Kessi die Milch zu bearbeiten.»*²⁰ Die laufende Automatisierung und Optimierung der Abläufe brachte offensichtlich auch Nachteile wie Hektik und weniger enge Kontakte mit den Mitarbeitern mit sich. Es fragt sich daher, ob die Napf-

Chäsi AG noch ein traditioneller Handwerks- und Gewerbebetrieb oder bereits ein Industriebetrieb ist, wo die Abläufe immer gleich sind. Für Markus Stirnimann ist die industriemässige Produktion erreicht, wenn pro Betrieb täglich gegen 20 bis 100 Emmentaler produziert werden.²¹ Er stuft seine Arbeit mit der Produktion von bis zu zehn Emmentalern pro Tag dementsprechend immer noch als hauptsächlich handwerklich geprägt ein.

Was sind die nächsten Schritte dieser Entwicklung? Käser Stirnimann, dessen Denken offensichtlich vor allem in die Zukunft und nicht in die Vergangenheit gerichtet ist, glaubt, dass die grossen Schritte der Technologisierung nun gemacht seien.²²

Der technische Wandel und die Grossindustrie

Die milchverarbeitende Grossindustrie geht mit dem technischen Wandel in einer anderen Art und Weise um. Lehrling Stefan Schmid musste sich bei der Wahl seines Ausbildungsortes daher auch zwischen der Ausbildung in einem Industrie- oder einem kleineren Gewerbebetrieb, wie es die Napf-Chäsi AG ist, entscheiden. Was gab bei ihm den Ausschlag für die Napf-Chäsi AG? *«Ich habe hier und in der Emmi geschnuppert. Und es hat mir hier einfach viel besser gefallen. In der Emmi ist es einfach sehr industriell und man hat eigentlich nicht mehr viel zu tun mit dem Produkt wie hier. [...] Zuletzt sieht man einfach ein fertiges Joghurt und man hat nicht*

viel damit zu tun gehabt, den richtigen Ablauf sieht man dort nie, man gibt es vielleicht am PC ein, aber mehr macht man dort nicht. Und von dem her ist es natürlich hier schon viel interessanter.»²³ Für Stefan Schmid, der verstehen und nachvollziehen will, wie ein Produkt in einzelnen Schritten entsteht, ist die technische Entwicklung in einem Grossbetrieb wie der Emmi schon zu weit fortgeschritten. Das Joghurt wird dort von den Maschinen und Automaten produziert und der Käser verliert seine eigentliche Aufgabe, das Handwerk des KäSENS. Er steht nicht mehr am Kessi, um die Milch zu verarbeiten, sondern am Computer, um die Abläufe zu überwachen. So zieht Stefan Schmid die vielfältigere Arbeit in einem kleineren Betrieb der Massenproduktion vor.

Der Käser Markus Stirnimann weiss, dass die milchverarbeitende Grossindustrie durch diese Innovationen enorme Kapazitäten zur Verfügung hat und die kleineren Betriebe damit enorm unter Druck setzt. Das Verhältnis mit der Emmi, seinem grössten Konkurrenten, beschreibt er daher folgendermassen: *«Um die Emmi herum kommt man nicht mehr in der Schweiz, das ist so, damit müssen wir leben (lacht). Man muss sich auch mit ihnen [Emmi] arrangieren können, das ist wichtig. Für mich ist es auch wichtig, dass ich dort den Milchchef kenne, weil ich ja eben auch Milch beschaffe.»*²⁴

Käsereischliessungen und allgemeiner Wandel im Käsereigewerbe

«Irgendeinmal ist ja dann mal fertig mit zugehen...»²⁵ Der entrüstete Ausspruch des Lehrlings Stefan Schmid bezüglich der Käsereischliessungen zeigt, dass das Käsereigewerbe nicht nur einem stetigen technischen, sondern auch einem allgemeinen Wandel unterworfen ist, der dieses Gewerbe bereits tief getroffen hat und weiter erschüttern wird. Diese Entwicklung begann laut Markus Stirnimann in den 90er-Jahren mit dem Rückzug des Staates und der Aufgabe des garantierten Milchpreises. So müsse heute jeder Käser selber schauen, dass er seinen Käse verkaufen könne: «Für uns war das neu, als sich der Bund zurückgezogen hat, da hat es wirklich angefangen resolut das ganze System zu schütteln, die Veränderungen fanden statt.»²⁶ Damit setzte ein enormer Strukturwandel im Schweizerischen Käsereigewerbe ein, welcher sich vor allem durch unzählige Käsereischliessungen äusserte: «Jetzt hatten wir eine schwierige Zeit gehabt mit den Käsereien, gerade beim Emmentaler. Im Jahr 1999 hatten wir noch 600 Betriebe, heute haben wir noch 200 und von diesen 200 Betrieben wird sicher nochmals die Hälfte weggehen. Das ist ein grosser Strukturwandel und wir sind auch von den Preisen her recht unter Druck gekommen.»²⁷ Um diesem enormen Druck entgegenzuwirken, sieht Markus Stirnimann vor allem eine Massnahme: «Beim Emmentaler, da sieht man einfach, dass es nicht mehr genügt, drei, vier, fünf Emmentaler am Tag zu machen, dass diese Einheiten grösser werden müssen, damit man beim Milchpreis noch konkurrenzfähig ist. Beim Emmentaler

*bauen wir Lagerkapazitäten [Errichtung des Erweiterungsbaus im Januar 2007 abgeschlossen], damit es reicht für zehn Emmentaler pro Tag.*²⁸ Um weiterhin als Käserei bestehen zu können, ist es offenbar unumgänglich, nicht nur Spezialitäten zu produzieren, sondern auch die Produktionskapazität zu steigern und damit in gewisser Weise auch die Methoden der Industrie nachzuahmen.

Reflexe

Die Interviews mit den Akteuren der Napf-Chäsi AG bezeugen einen enormen Wandel des Käsereigewerbes im Luzerner Hinterland in den letzten 30 bis 40 Jahren. Mitverantwortlich für diese Entwicklung sind auch technische Veränderungen bei der Anlieferung und Verarbeitung der Milch, welche von den Gesprächspartnern durchaus unterschiedlich beurteilt werden. Durch die technische Entwicklung konnten viele Abläufe vereinfacht, verkürzt und vereinheitlicht werden. Dadurch war auch eine Kapazitätssteigerung möglich, ohne die es diese Käserei heute vielleicht nicht mehr gäbe. Hingegen gehen als Folge dieses technischen Wandels laut den Befragten gewisse Traditionen oder Handgriffe verloren und die Hektik im Betrieb nimmt zu. Ein Umstand, der eigentlich den verkürzten Abläufen in der Käserei widerspricht. Dazu kommt die Ungewissheit über den Weiterbestand des Käsereigewerbes allgemein, der die Befragten schwer zu beschäftigen scheint.

Das Käseigewerbe der Vergangenheit wird trotz allen seither erreichten technischen Verbesserungen in den Erzählungen der befragten Akteure ausgesprochen positiv dargestellt. War früher also tatsächlich alles besser? Die Gesprächspartner würden dieser Aussage wohl widersprechen. Sie wünschen sich die Vergangenheit nicht zurück und sind um die Möglichkeiten, die sich für die Napf-Chäsi AG mit den neuen Technologien ergeben haben, sehr froh. Möglicherweise spielt hier aber auch die menschliche Angewohnheit mit, beim Vergleich mit der Gegenwart die Vergangenheit zu idealisieren; ein Faktor, den es in einem Projekt der Oral-History immer zu berücksichtigen gilt.

Zum Schluss soll nochmals der Käser der Napf-Chäsi AG, Markus Stirnimann, zu Worte kommen. Das Zitat zeigt beispielhaft die Auswirkungen der technischen Veränderungen auf die kleineren Handgriffe und Kniffe im Käsehandwerk auf: *„Ja, etwas vom Handwerk geht schon verloren mit dieser Technologie. Früher hat man eher gespürt mit den Fingern, wenn man ins Kessi hineingegriffen hat, mit der Griffentwicklung. Oder man hat es gesehen, im Keller, wenn das Klima nicht stimmt. Heute, bevor man die Käslaibe anschaut, schaut man die digitalen Anzeigen an und erst dann schaut man: Stimmt das etwa mit dem Produkt überein?“*²⁹

Fussnoten

¹ Schnider, Peter, Fabrikindustrie zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Industrialisierung der Agglomeration Luzern zwischen 1850 und 1930, Luzerner Historische Veröffentlichungen, Bd. 31, Rex Verlag: Luzern/ Stuttgart 1996.

² URL: <http://www.emmi.ch/deutsch/konzern/emmi-geschichte/>; besucht am 25.09.2006.

³ Interview Julius Stöckli, 06.05.2006, 00:49:20.

⁴ Ders., 00:31:00.

⁵ Ders., 00:09:40.

⁶ Ders., 00:34:00.

⁷ Ders., 00:27:18.

⁸ Ders., 00:25:25.

⁹ Ders., 00:27:18.

¹⁰ Ders., 00:32:05.

¹¹ Ders., 00:29:00.

¹² Interview Lucia Stirnimann, 13.05.2006, 00:36:00.

¹³ Interview Julius Stöckli, 00:42:50.

¹⁴ Ders., 00:32:05.

- ¹⁵ Interview Markus Stirnimann, 25.03.2006, 00:01:30.
¹⁶ Ders., 01:15:25.
¹⁷ Interview Markus Stirnimann, 01:15:55.
¹⁸ Interview Julius Stöckli, 00:31:00.
¹⁹ Interview Markus Stirnimann, 01:03:00.
²⁰ Ders., 00:03:35.
²¹ Ders., 01:19:44.
²² Ders., 01:15:25.
²³ Interview Stefan Schmid, 19.04.2006, 00:03:10.
²⁴ Interview Markus Stirnimann, 01:12:00.
²⁵ Interview Stefan Schmid, 00:25:55.
²⁶ Interview Markus Stirnimann, 00:55:25.
²⁷ Ders., 00:13:05.
²⁸ Ders., 00:31:10.
²⁹ Ders., 01:17:00.

Auch beim Tiefensalzbad legt der Käsermeister Stirnimann selber Hand an und prüft den richtigen Zeitpunkt, um den Käse herauszunehmen. In der industriellen Produktion dagegen läuft alles nach Zeitschaltuhren. Einen Tag nach ihrer Produktion kommen die frischen Käse ins Salzbad und bleiben etwa zwei Tage drin. Durch das Salzbad entsteht die Rindenbildung und der Käse erhält so eine stabile Form. Gleichzeitig hilft es, den Käse zu konservieren und ihm den Geschmack zu geben.



Oral History als Methode

Im Januar 2006 wurden wir – zwei Studentinnen und ein Student der Geschichte – von der Stadtmühle Willisau angefragt, ob wir bereit wären, an einem Projekt mitzuarbeiten. Es ging hierbei um ein Anknüpfen an bereits durchgeführte Unternehmungen der Arbeitsgruppe Zeitzeugen, deren Ziel es ist, Quellen zu schaffen und Wissen festzuhalten. Unsere konkrete Aufgabe war das Dokumentieren eines traditionellen Gewerbes im Luzerner Hinterland, welches sich im Wandel befindet. Dies sollten wir anhand von auf Video festgehaltenen Interviews mit Direktbetroffenen tun, und zwar mittels Oral History.

Nun versteht man unter Oral History oder mündlicher Geschichte normalerweise das Befragen von Personen, die ihre subjektiven Erinnerungen an bestimmte Ereignisse erzählen, die sich in der Vergangenheit abgespielt haben. Die Arbeitsgruppe Zeitzeugen hatte in der Stadtmühle schon Projekte umgesetzt, die auf diesem Grundsatz beruhten. Unsere Aufgabe war es aber, ein noch existierendes Gewerbe zu dokumentieren – mittels Personen, die noch selber in diesem arbeiten.

Neben der Vergangenheit kommen die Gegenwart und die Zukunft, also die Perspektiven, hinzu. Deshalb haben wir unser Thema auch als «Das Luzerner Hinterland im Umbruch» bezeichnet, denn ein Umbruch kann bedeuten, dass aus etwas Vergangenen etwas Bestehendes entstanden ist, aber auch, dass sich das Bestehende selbst wandelt und so in die Zukunft weist.

Der Laden wird von Frau Stirnimann geführt,
hier zeigt sich den Kundinnen und Kunden
die Vielfalt der Napf-Chäsi AG.

Die am häufigsten gefragten Artikel kosten per 100g:

Emmentaler mild	Fr. 1.50
Emmentaler rezent	Fr. 1.90
Napf Berg Käse	Fr. 1.90
Napfkäse mild	Fr. 1.70
Napf Brie	Fr. 2.10
Füürtüfeli	Fr. 2.50
Ziger	Fr. -.70
Käseplatten (für Apéros)	Fr. 4.00
Napf Fondue (Hausmischung)	Fr. 3.00
1 L Pastmilch	Fr. 1.50
150g Joghurt imBecher	Fr. -.90
500g Joghurt im Glas	Fr. 2.00

Napf-Chäs-Chrättli (ein Körbchen, gefüllt mit Produkten ausschliesslich aus Luthern:
Molkereiprodukte aus eigener Produktion, Tee, Sirup, Teigwaren, Trockenfleisch etc.)



flu-
160



Wir wählten für unser Vorhaben die Napf-Chäsi AG in Luthern aus. Eine Käserei, die unseren Vorgaben entsprach: ein traditioneller Gewerbebetrieb aus dem Luzerner Hinterland, welcher im Wandel begriffen ist. Unsere erste vorsichtige Annäherung an den Betrieb nahmen wir im Februar 2006 in Angriff, als wir gemeinsam nach Luthern fuhren, um uns ein Bild vor Ort zu machen. Dort trafen wir den Käser Markus Stirnimann (41), dem wir von unseren Ideen erzählten. Markus Stirnimann war am Projekt interessiert und verhalf uns zu anderen interessanten Personen, welche wir für Interviews kontaktierten. Zunächst war dies seine Frau Lucia Stirnimann (40), welche sich selbst als «Geschäfts- und Familienfrau» bezeichnet und ebenfalls in der Käserei arbeitet. Weiter interviewten wir Stefan Schmid (18), Milchtechnologe in Ausbildung bei der Napf-Chäsi AG. Dann führten wir ein Gespräch mit Beat Burri (55) und Julius Stöckli (57). Beide sind Bauern und Käsereigenossenschaftspräsidenten von Elbach, beziehungsweise Luthern, wobei Elbach keine eigene Käserei mehr besitzt und ihre aktiven Genossenschafter seit 2001 ebenfalls Mitglieder der Käsereigenossenschaft Luthern sind und ihre Milch dort abliefern. Julius Stöckli interviewten wir in seiner Funktion als Bauer zudem noch einmal alleine.

Alle Interviews fanden im Zeitraum März bis Mai 2006 statt. Diese Gespräche lieferten das zentrale Quellenmaterial, nämlich die Videos mit Tonmitschnitten. Dazu kommen die Fotos, welche rund um die Käserei geschossen wurden. Ein erklärtes Ziel war also erreicht. Zudem entstanden durch unsere Arbeit in uns selbst gewisse

Bilder und Vorstellungen, die wir in je einem Essay verarbeiteten. Die drei Essays beinhalten ausgewählte Aspekte und Themen, die sich uns aus unseren persönlichen Erfahrungen mit den Interviewten aufdrängten. Dabei ging es nicht um das Auswerten von Zahlen oder das Zusammenfassen und Interpretieren von wissenschaftlichen Beiträgen, sondern wir gingen aus vor allem von den von uns geschaffenen Quellen, den Gesprächen.

Die Essays können natürlich nicht alle interessanten und relevanten Aspekte für «Das Luzerner Hinterland im Umbruch» abdecken. Wir denken aber, dass es uns mit Hilfe der Aussagen der Direktbetroffenen gelungen ist, einige wichtige Punkte zu klären. Das Verwenden mündlicher Quellen mag in Bezug auf eine objektive Berichterstattung, soweit diese überhaupt möglich ist, einige Nachteile haben. Für uns überwiegen aber die Vorteile und Chancen, welche sich aus dieser besonderen Perspektive ergaben.

Joël Graf, Daniela Rölli, Anita Wermelinger

Schlussgedanken

Die Interviews mit den Beteiligten der Napf-Chäsi AG in Luthern und die eingehende Auseinandersetzung mit diesen Quellen zeigen, dass das Käsereigewerbe im Luzerner Hinterland einem starken sozioökonomischen und technischen Wandel unterworfen ist. Dies konnte, ausgehend vom Jetzt-Zustand dieser Käserei, durch Fragen nach den weiteren Perspektiven, aber auch nach Erinnerungen der Akteure an ihre Kindheit in den Interviews sehr gut eruiert werden.

Joël Graf zeigt auf, dass in diesen Zeiten des Wandels die berufliche Selbstverwirklichung interessanterweise ein zentraler Wert bleibt, um mit der daraus gewonnenen Kraft auch den Erhalt des Gewerbes zu gewährleisten, sei es jenes des Käasers oder des Bauern.

Das Überleben des Käsereigewerbes ist heute nach dem Text von Anita Wermelinger auch stark mit dem Stichwort «Innovation» verbunden, damit durch die Herstellung von Spezialitätenprodukten möglichst viel Wertschöpfung nicht nur für die Käserei, sondern auch für die Region erreicht werden kann. Die Perspektiven der Napf-Chäsi AG für die Zukunft werden daher von den Akteuren als gut, aber gleichwohl als sehr ungewiss bezeichnet.

Den Blick der Befragten zurück bis auf ihre frühesten Erinnerungen an die Käserei hält Daniela Röllli fest. Dabei wird ersichtlich, dass der Wandel im Käsereigewerbe in den letzten 30 bis 40 Jahren auch enorme Anforderungen an das soziale und ökonomische Gefüge eines Käsereibetriebes stellte und weiterhin stellt.

Es ist unsere Absicht, dieses Oral-History-Projekt fortzusetzen und noch weitere traditionelle Gewerbe im Luzerner Hinterland in ihrer gegenwärtigen Umbruchsphase zu dokumentieren. Daneben bieten die InitiantInnen die Möglichkeit an, dass das bereitgestellte Quellenmaterial weiter verarbeitet und analysiert werden kann, damit dieser reiche Schatz an Fakten und Meinungen gewahrt wird.

Daniela Röllli, Anita Wermelinger, Joël Graf, Max Bollinger

Unser Dank geht an folgende Personen und Institutionen,
welche dieses Projekt ermöglicht haben:

die fünf Interviewten

- Lucia und Markus Stirnimann-Blum, Luthern
- Julius Stöckli, Luthern
- Beat Burri, Luthern
- Stefan Schmid, Grosswangen

und

- Jürg Stadelmann, Projektberater, Luzern
- Stefan Zollinger, Leiter Stadtmühle Willisau
- Stiftung Stadtmühle Willisau

Willisau im Frühjahr 2007

Der Bärlauchkäse ist der Frühlingsbote der Napf-Chäsi AG.
Die ganze Familie Stirnimann geht im Frühling in Luthern auf
Bärlauchsuche. Die Blätter werden im Wasser abgebrüht,
gehackt und dem Käse beigemischt.
In dieser Zeit riecht die ganze Käserei nach Bärlauch.
Aus 100 Litern Milch entstehen
ca. 8 Kg Emmentaler oder etwa 13 Kg Weichkäse.



Lucia Stirnimann-Blum
Markus Stirnimann
Beat Burri
Stefan Schmid
Julius Stöckli
(von links nach rechts)

Die Interviewpartnerinnen und -partner



Den Neubau haben Stirnimanns vorwiegend selber geplant.
Der Architekt hat geholfen, die Räume optimal zu verteilen.
Deren Anordnung hatte sich aber nach den Produktionsabläufen
zu richten. Der Zweck bestimmt die Form.
Mit den neuen Kapazitäten können pro Tag 15 Emmentaler mehr
produziert werden. Zudem gibt es einen neuen Keller für die
Spezialitätenkäse. Ein Besucherraum für 70 Personen
ermöglicht es, Gruppen und Touristen in die Geheimnisse des
Käsens einzuweihen und sie nachher vor Ort bewirten zu können.
Eine grosse Investition dieser Art erforderte Mut und sorgfältige
Berechnung.



Autorinnen- und Autorenverzeichnis

Daniela Röllli

- 1990 – 1996 Primarschule in Alberswil
1996 – 2002 Kantonsschule Willisau, Matura Typus B
Seit 2003 Studium der Fächer Geschichte, Kommunikations- und Medienwissenschaften sowie Kunstgeschichte, Universität Bern
2006/07 einsemestriger Erasmus-Aufenthalt an der Université Paris XII, Val-de-Marne

Anita Wermelinger

- 1990 – 1996 Primarschule in Hergiswil
1996 – 2002 Kantonsschule Willisau, Matura Typus B
Seit 2004 Geschichts- und Geographie-Studium, Universität Bern

Im Lagerkeller warten die Käse bei 12°C bis 14°C und einer Luftfeuchtigkeit von 70% bis 80% auf die Auslieferung.
Nach zwei Monaten im Gärkeller kommen sie hierher.
Der aktuelle Trend geht dahin, dass die Käsereien den Käse zur Pflege und Endreifung an spezielle Käselager abgeben.
Mit dem Hämmerchen beklopft der Käser den Käselaiß.
Der Klang gibt ihm Auskunft, ob er im Innern intakt sei.



Joël Graf

- 1996 – 2002 Kantonsschule in Willisau, Schwerpunktfach Musik
2002 – 2004 Zivildiensteinsätze im sozialen Bereich
Seit 2004 Studium der Geschichte und der Musikwissenschaft,
Universität Bern
Seit 2006 Hilfsassistent am Institut für Musikwissenschaft, Universität Bern

Max Bollinger

- 1980 – 1987 Studium der Fächer Geschichte, Germanistik, Rechtsgeschichte,
Uni Zürich
Liz. Phil. I, Gymnasiallehrer-Examen
Seit 1990 Unterricht an der Kantonsschule Willisau
Seit 2004 Mitarbeit bei der Arbeitsgruppe Zeitzeugen, Stadtmühle Willisau

Hier entnimmt Lehrling Stefan Schmid mit einer Kelle dem Kessi eine Probe, die im Labor auf die Haltbarkeit geprüft wird. Seine Ausbildung dauert 3 Jahre und nach dem Abschluss kann er sich diplomierter Milchtechnologe nennen, eine Bezeichnung, die neu die Berufe Käser und Molkerist zusammenfasst. Stefan Schmid besucht das Milchwirtschaftliche Ausbildungszentrum in Sursee. Er will eine Tradition weiterführen und glaubt an die Zukunft des Käsereigewerbes, besonders an die ökonomische Nische im Hinterland.



1914 wurde die Käsereigenossenschaft in Luthern gegründet, am 4. Mai 1916 nahm die neue Käserei den Betrieb auf. 1980 gab es im Luthertal vier Käsereien, heute bestehen noch zwei. Gegenüber andern Regionen ist das immer noch eine gute Situation.



Die DVD enthält einen einstündigen Interview-Auszug, welcher das zentrale Quellenmaterial für diese Publikation lieferte.

Allerdings beträgt die volle Länge der fünf Interviews sechs Stunden. Sie stehen Interessierten als Film- und Tonmaterial in Form von DVDs und MP3-Dateien zur Verfügung. Ihre Benutzung und das Kopieren sind unter Verweis auf die Stadtmühle Willisau erwünscht, das Copyright wird gerne erteilt.

Der Inhalt:

1. Interview mit Markus Stirnimann
2. Interview mit Julius Stöckli und Beat Burri
3. Interview mit Stefan Schmid
4. Interview mit Julius Stöckli
5. Interview mit Lucia Stirnimann-Blum
6. Projektbeschreibung
7. Vorstellung der 5 Interviewpartner