

Nidwaldner Urquell : Milchwirtschaft

Autor(en): **Niederberger, Josef**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **150 (2009)**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1030005>

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.

Milchwirtschaft

Nidwaldner Urquell

Mit der Aktion «Milchland Nidwalden» organisieren sich unsere Bergbauern neu: Sie erheben ihren Alpkäse zum hochwertigen Qualitätsprodukt – auch direkt ab Hof.

Text und Bilder: Josef Niederberger





Die Alp Chieneren, Dürrenboden, Wiesenberg. Gutes Alpweideland ist Voraussetzung für hervorragende Alpprodukte.

Das himmlische Paradies ist dort, wo Milch und Honig fließen. So steht es jedenfalls in der Bibel. Ob demnach irdische Flurnamen wie Milchbrunnen das Paradies auf Erden bezeichnen? In diesem Fall wäre das ein Bauerngut in Stans... Und führt die Milchstrasse auf direktem Weg in den Himmel? Fest steht: Milchwirtschaft prägt unsere Kultur seit jeher, sie war und ist noch immer die Hauptertragsquelle der Nidwaldner Landwirtschaft. Dies liegt in den klimatischen und topografischen Gegebenheiten in unserem ausgedehnten Berg- und Alpengebiet begründet. Deshalb spielen Milch, Rahm, Butter und Käse im Menüplan der Nidwaldnerinnen und Nidwaldner eine grössere Rolle als anderswo, und entsprechend wird die Landwirtschaft auch von Behörden und Organisationen gepflegt, gefördert und kontrolliert – ebenfalls seit jeher.

Ein Blick in die Vergangenheit

In seiner Doktorarbeit über die Geschichte der Alpwirtschaft in Nidwalden zitiert der heutige Regierungsrat Leo Odermatt interessante Aussagen von Autor R. Bircher: «Beim ersten Aufschwung der Milchwirtschaft, der im 15. und 16. Jahrhundert stattfand und wegen geringer Käsereitechnik hauptsächlich auf der Butterausfuhr beruhte, war Unterwalden das führende Land. Seine Butter hatte ähnlichen Ruf wie jene von Saanen oder Glarus und zog Käufer von weither auf den Markt in Luzern herbei. Die Nachfrage überwog das Angebot und die Preise stiegen.»

Einige Seiten weiter führt Odermatt zu den ältesten Urkunden über Hartkäse aus: «Ein ausgedehnter Handel mit Milchprodukten setzte Produkte voraus, die transport- und vor allem lagerfähig waren. Weder Butter noch der mittel-



Trotz Modernisierung: Käsen ist immer noch vor allem Handwerk und erfordert viel «Gspüri».

alterliche Ziger erfüllten diese Anforderungen. Wenn aus dem 17. und 18. Jahrhundert viele Urkunden über den blühenden Käse- und Viehhandel mit Italien berichten, so musste die Käse-reitechnik seit dem Mittelalter doch grosse Fortschritte gemacht haben.»

Schulherr Alois Businger berechnete in seinem 1836 erschienenen Werk «Der Kanton Unterwalden, historisch, geographisch und statistisch» aufgrund der Zolltabellen in Flüelen für beide Unterwalden einen jährlichen Käseexport von 48'000 Stück zu durchschnittlich 30 Pfund, das entspricht beachtlichen 720 Tonnen Käse. Businger stufte entsprechend die Bedeutung der Sennerei sehr hoch ein: «Das eigentliche Ziel der hiesigen Viehzucht ist die Sennerei; der übrige Gewinn bleibt Nebensache. Der grösste Nutzen, den man aus derselben zu ziehen sucht, ist die Milch zur Käsebereitung.»

Businger erwähnt die Alpkäserei und rühmt speziell die von Schwandersennen auf Kernser Alpen gefertigten und sehr gesuchten Käse, zumal diese «noch etwas solider als die Nidwaldner Käse» seien. Reifer, rezenter Käse ist auch heute gefragter als ganz junger Alpkäse.

Eigener Produzentenverband

Präzise Daten zur Milchwirtschaft im Kanton Nidwalden sind erst ab den 1920er-Jahren verfügbar: Der nachmalige Regierungsrat und Finanzdirektor Adolf Flühler aus Oberdorf amte als Geschäftsführer des damaligen Milchproduzentenverbandes Nidwalden. Seine Aufzeichnungen befinden sich heute im Staatsarchiv in Stans. Daraus ist zu entnehmen, dass in Nidwalden um 1925/26 genau 70 Milchsammelstellen existierten, die eine Milchmenge von 6'827'996 Litern rapportierten. Die Anzahl Kühe im Kanton

betrug 2035 Stück. Somit ergibt sich eine abgelieferte Menge pro Kuh von 3355 Litern oder 9,2 Litern pro Tag, nicht mitgerechnet jene Milch, die die Bauern auf dem Hof selber verwerteten. Das ist verhältnismässig viel, denn andernorts wurde in diesem Jahr ein statistischer Durchschnitt von 7,7 Litern Einlieferung je Tag und Kuh ermittelt. Das war, nebenbei erwähnt, alles von Hand gemolkene Milch...

Noch vor 60 Jahren wies Nidwalden ein sehr dichtes Netz von Milchsammelstellen auf. Die Milch floss in Strömen, sprich über die Zentrifuge – abgesehen von der Verwertung in einzelnen Tal- und in Alpkäsereien. Die Milch wurde zweimal täglich angeliefert und separiert in Rahm und Magermilch. Der Zielort für den Rahm war die damalige Butterzentrale in Luzern, während mit der Magermilch Schweine gemästet wurden. Für die Kühlung des Rahms stand beim Zentrifugieren lediglich ein einfacher Kaltwasser-Rahm-

kühler mit zickzack-förmigen Ausformungen zur Verfügung.

Die wertvolle Fracht wurde per Bahn nach Stansstad befördert, dort aufs Schiff umgeladen und auf dem Seeweg nach Luzern gebracht, wo sie erneut auf Lastwagen gehievt und zur Butterzentrale geführt wurde. Bei so komplizierten Transporten versteht sich von selbst, dass bei heissem Wetter der Rahm in den Kannen mitunter sauer wurde und deklassiert werden musste. In späteren Jahren erfolgte der Transport des Rahms und später der ganzen Milch direkt per Camion von der Sennerei nach Luzern. Der Lastwagen von Walter Zimmermann, besser bekannt als Allweg-Walti, mit dem langjährigen Chauffeur Beat Streule bot damals Platz für eine Riesenmenge von Milchkannen.

Heute wird die so genannte Verkehrsmilch ab Hof ungekühlt zweimal täglich an die Sammelstelle zur Kühlung in der Wanne auf 4 Grad



Edith und Jost Barmettler führen auf der Musenalp ein Alpbeizli und verkaufen ihren Käse direkt ab Hof.

Celsius geliefert und von dort jeden zweiten Tag mit dem grossen Tankwagen abgeholt. Ist zwischen Produzent und Abnehmer eine direkte Hofabfuhr vereinbart worden, erfolgt die Abholung per Tankwagen ebenfalls im Intervall von zwei Tagen.

Von jeder Ladung wird im Interesse der Qualitätssicherung eine Probe erhoben. Die Logistik wird von der Produzentenorganisation (PO) der Zentralschweizer Milchproduzenten organisiert. Sie überweist den Produzenten das Milchgeld und verkauft die Milch an Abnehmer wie Emmi und weitere Verarbeiter.

Neue Absatzkanäle

Das alles ist gut und recht und sichert den Bauern ein regelmässiges Einkommen. Seit sich in den letzten Jahren das Einkaufsverhalten, die Ansprüche an die Ernährung und das Umweltbewusstsein der Konsumenten verändert haben, eröffnen sich auch den milchproduzierenden Landwirten neue Möglichkeiten ihr Produkt auch auf andere Weise zu vermarkten: schon fast eingebürgert hat sich der Verkauf direkt ab Hof und an Wochenmärkten. Die vom Bund geschützte Herkunftsbezeichnung AOC und die klar geregelten Begriffe Berg- und Alpkäse helfen den Käseproduzenten, hochwertige Spezialprodukte auch als solche verkaufen zu können:

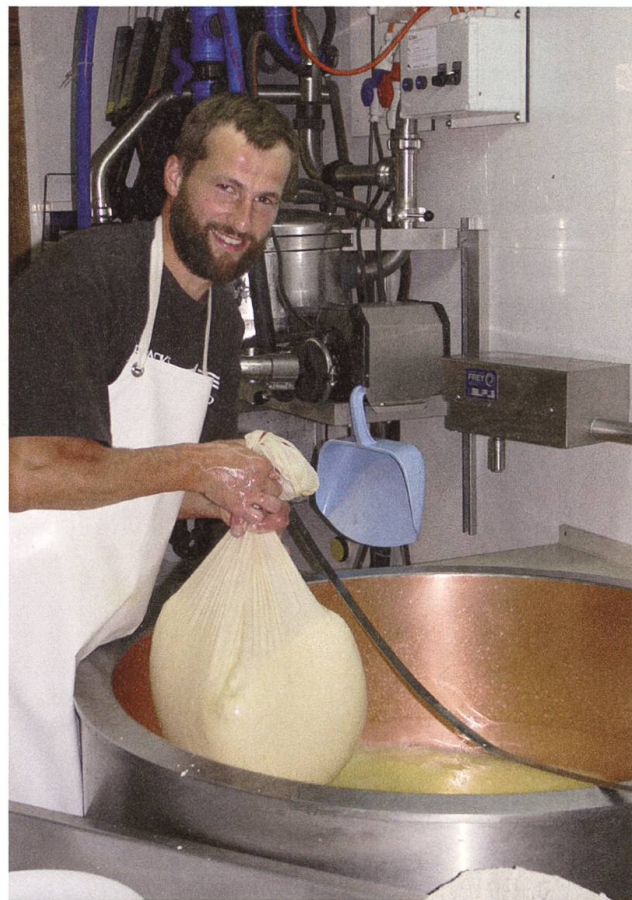
Für Alpkäse zum Beispiel muss der Rohstoff Alpmilch auf der Alp selbst verarbeitet werden, damit er als Alpkäse angeboten werden kann. Wird Milch von Alpen nicht im Alpgebiet verkäst, darf dieser Käse lediglich als Bergkäse verkauft werden. Ein als Alpsbrinz AOC deklarierter Käse wird so zu einem erstklassigen Produkt für anspruchsvolle Konsumenten und Konsumentinnen.

Die Möglichkeiten, erstklassige Produkte herzustellen und zu vermarkten, sollen in Zukunft auch in Nidwalden besser genutzt werden. Das Forum Landwirtschaft Nidwalden hat deshalb zusammen mit dem Amt für Landwirtschaft Nidwalden im Jahr 2008 das Informationsblatt «Milchland Nidwalden – Engelberg – Seelisberg» kreiert. Darin sind Verkauf ab Hof, AOC-Produkte und Tourismus verbunden: Verschiedene Alp-, Berg- und Talkäsereien der Region sind aufgelistet, die nicht nur guten Käse direkt ab Hof verkaufen, sondern auch noch Betriebsbesichtigungen anbieten und ihre Gäste auch gleich noch im eige-

nen Alpbeizli bewirten. Es sind dies die Alpkäsereien Bleiki, Musenalp, Oberfeld, Unterste Hütte auf Niederbauen, Untertrübsee und Urwängi; die Bergkäsereien Aschwanden in Seelisberg, Hausmatt und Langentannen; und die Schaukäserei Kloster Engelberg.

Es gibt natürlich noch einige weitere Alpkäsereien im Kanton, die ihre Produktion ebenfalls im Direktverkauf, in Läden oder sonst über den Handel anbieten. Institutionalisiert hat sich seit Jahren der Alpchäsmärcht in Beckenried jeweils um Mitte November, wo bedeutende Mengen der edlen Produkte abgesetzt werden. Rund 2,5 Tonnen Alpkäse gehen jeweils in grösseren und kleineren Posten an die zum Teil von weit her angereiste Kundschaft. Allein diese Zahl beweist: Konsumbewusste Kunden kaufen Alpkäse seines nachgewiesenen speziellen innern Wertes wegen.

Die Wissenschaft bestätigt übrigens die positiven Auswirkungen des Käsekonsums auf die Gesundheit. Bioaktive Peptide im Käse wirken: antithrombotisch, immunomodulierend, antimikrobiell,



Meisterlandwirt Pius Wyrsh hat die Käserei seiner Alp Haghütte auf Sinsgäu aufwändig modernisiert.

zellmodulierend, antikanzerogen, antikariogen, entzündungshemmend, cholesterinsenkend, blutdrucksenkend. Alles verstanden?

Neubeginn in der Haghütte auf Sinsgäu

Zurück nach Nidwalden: Der Erfolg gibt den aktiven Bauern Recht – doch der stellt sich nicht von alleine ein, man muss auch etwas dafür tun. Zum Beispiel in der Region Sinsgäu-Bannalp: Diese liegt im Naherholungsgebiet von Oberrickenbach. Der Wanderweg von und nach Bannalp führt über die gutgräsige Alp der Alpgenossenschaft Sinsgäu. Sie wird hauptsächlich mit Rindern und Kühen bestossen. Einzelne Hüttenrechte sind in Privatbesitz, so auch jenes der Haghütte. Der Alpkreis Haghütte erstreckt sich von 1500 bis 1800 Meter über Meer.

Dort hat der Meisterlandwirt Pius Wyrsh, Jahrgang 1974, aus Oberdorf stammend, von seinem Vater Hanspeter das Alphüttenrecht erworben. Es befindet sich nun seit vier Generationen in Familienbesitz. Der Urgrossvater Franz Alois Wyrsh hatte es seinerzeit zur Liegenschaft Holzhaus in Buochs zugekauft. Nachdem der Pachtvertrag mit dem früheren Bewirtschafter im letzten Sommer ausgelaufen war, bewirtschaftete Pius Wyrsh die Alp im Sommer 2008 erstmals in Eigenregie.

Er hat mit der Produktion von Alpkäse begonnen und ein Alpbeizli eingerichtet. Die Bewirtung ist einer der Absatzkanäle für die Mutschli und den halbharten Alpkäse. Vollfetter Käse ist besonders bekömmlich, denn Fett ist Geschmacksträger. Verarbeitet wird die Milch von 24 Kühen. Ferner

werden noch 25 Rinder sowie Schweine für die Verwertung der Schotte auf dieser Alp gehalten. Die betriebliche Umstellung erforderte erhebliche Investitionen: Umbau des Stallgebäudes mit Einrichtung der Milchabsauganlage, Modernisierung der Käserei mit Tunnelpresse und sogar einem eigenem Kleinwasserkraftwerk.

Massgeschneiderte Energietechnik

Toni Horat von der Sittlisalp ist Fachmann für Energietechnik für Alpkäsereien. Jährlich sorgt er für die Modernisierung solcher Kleinkäsereien. Eine massgeschneiderte Anlage mit elektronischer Steuertechnik und digitaler Temperaturmessung war bei Pius Wyrsh erforderlich, weil für das Zigeren hohe Temperaturen notwendig sind. Im Käsekessi sind Heiz- und Kühlschlangen integriert.

Die Abendmilch wird im Kessi gekühlt. Andern tags, beim Vorkäsen und Auskäsen, wird die erforderliche, unterschiedliche Kessi-Temperatur im Nu erreicht. Diese nachahmenswerte Innovation ehrt den jungen, unternehmerisch orientierten Alpsenn Pius Wyrsh. Sein berufliches Rüstzeug erwarb er sich in den Alpkäsereien Bleiki, Trübsee, Gerschni und weiteren Alpstellen sowie durch Aufenthalte in Neuseeland und Australien.

Josef Niederberger war von 1963 bis 2000 Landwirtschaftssekretär und lange Zeit Bannwart der Alpgenossenschaft Arni. Seit seiner Pension schreibt er regelmässig Artikel in bäuerlichen Blättern und ist passionierter Imker. Alpwirtschaft ist noch heute seine Leidenschaft.