

Käsereigenossenschaft Jaun und Umgebung | 30.12.2014

Eine neue Käserei wird immer dringender



Die Käsereigenossenschaft Jaun und Umgebung soll ihren geplanten Neubau mit Käserei und Käsekeller bis zum 1. Januar 2018 realisiert haben. Das fordert die Sortenorganisation des Gruyère AOP. Bis dahin liefern die Jauner Bauern ihre Milch neu in die Käserei nach Charmey.

Das neue Jahr beginnt für die 23 Produzenten der Käsereigenossenschaft Jaun und Umgebung mit einer grossen Veränderung. Statt wie bisher in die Käserei an der Abländschenstrasse in Jaun müssen sie ihre Milch neu nach Charmey bringen. Ausgelöst wurde diese Veränderung bereits im Februar, als die Käsereigenossenschaft an einer Versammlung entschied, den Vertrag mit Käser Stephan Küttel auf Ende 2014 aufzulösen. Der Grund dafür waren Streitigkeiten: Die Bauern aus Jaun, Im Fang und Abländschen fühlten sich um den Preis für einen Teil ihrer Milch betrogen, den

sie Küttel lieferten. Zudem stritten sie um den Pachtzins für den Fabrikationsraum. Einen Nachfolger für Stephan Küttel fand die Genossenschaft jedoch keinen (die FN berichteten). «Ende Oktober, Anfang November haben wir noch mit einem potenziellen Käser verhandelt, schliesslich hat er seine Bewerbung aber zurückgezogen», erklärt Michael Cottier, Präsident der Käsereigenossenschaft Jaun und Umgebung. Grund für den Rückzug sei die schwierige Situation der Besitzverhältnisse gewesen. Denn der Laden an der Jaunpasstrasse sowie der Käsekeller gehören Stephan Küttel, der Fabrikationsraum hingegen der Genossenschaft.

Nur Gruyère in Charmey

Nach Diskussionen und Verhandlungen mit der Sortenorganisation des Gruyère (IPG) und dem Käser in Charmey, Silvio Kaeser, hat die Jauner Käsereigenossenschaft kurz vor Weihnachten nun entschieden, das Gruyère-AOP-Kontingent von 1,65 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr per 1. Januar 2015 nach Charmey zu liefern. Die 255 000 Kilogramm Milch, die zu Vacherin AOP verarbeitet werden, sowie die rund 200 000 Kilogramm Industriemilch werden indes von der Cremo abgeholt und weiterverarbeitet.

Gegen Zentralisierung

Nicht alle der 23 Produzenten würden diese Lösung begrüßen, sagt Michael Cottier. Es sei jedoch die beste für die Zukunft. Denn die Verlagerung weg von Jaun ist temporär, wie Cottier betont. Sie gilt für zweieinhalb Jahre mit der Option auf eine sechsmonatige Verlängerung. Diese vertraglich festgelegte befristete Lösung hat die IPG gefordert. Denn die Sortenorganisation setzt sich für eine dezentrale Produktion ein, wie ihr Direktor Philippe Bardet erklärt: «Für uns ist wichtig, dass es im Jauntal zwei Käsereien gibt, es soll nicht alles konzentriert werden.» Bardet fordert demnach von der Käsereigenossenschaft Jaun, dass sie den geplanten Neubau auf dem erstandenen Gelände der ehemaligen Sägerei realisiert und bis zum 1. Januar 2018 in Betrieb nimmt. Klappt dies nicht, wird ihr das Gruyère-Kontingent entzogen, was grosse finanzielle Einbussen zur Folge hätte. Cottier verhehlt nicht, dass die Genossenschaft damit unter Druck steht. «Wir sind zu hundert Prozent gefordert, sind nun aber auf gutem Weg, weil wir in den vergangenen sechs Monaten weit vorangekommen sind», sagt er. Ziel sei eine erste Baueingabe im ersten Quartal 2015.

Die Sortenorganisation beteiligt sich finanziell nicht am Neubau. Die Genossenschaft könne jedoch von Bund und Kanton Investitionskredite und Subventionen erwarten, sagt Philippe Bardet. Eine Bedingung der IPG ist ein integrierter Käsekeller. Diesen will die Genossenschaft mit dem 4,5-Millionen-Franken-Projekt auch verwirklichen. Zudem sei es auch in ihrem Sinne, die Käseproduktion nach Jaun zurückzuholen, sagt Präsident Cottier. Im Neubau will die Jaun Gastlosen Bergbahnen AG zudem ein Restaurant, öffentliche Toiletten, ein Lokal für die Skischule, die Samariter sowie einen Ticketschalter realisieren. Noch muss dazu ein Baurechtsvertrag ausgearbeitet werden, sagt Jean-Claude Schuwey, Präsident der Bergbahnen. Auch die Finanzierung stehe noch nicht, sagt Schuwey, gibt sich jedoch zuversichtlich.

Laden bleibt bestehen

Käser Stephan Küttel selbst nimmt die Angelegenheit seit Beginn gelassen und äussert sich nicht weiter zu den Streitigkeiten. Er habe zu den Bauern immer noch ein gutes Verhältnis, sagt er. Den Laden wird er weiterführen, denn Gruyère sei mindestens noch für ein Jahr an Lager. Spezialitäten habe er vorfabriziert oder werde er ab Mitte Mai auf dem Jaunpass herstellen. Dort führt Küttel den zweiten Sommer in Folge eine Alpkäserei.

Milchtransport: Landwirte organisieren sich

Die Landwirte der Käsegenossenschaft Jaun und Umgebung, deren Milch zu Gruyère AOP verarbeitet wird, müssen ihre Milch morgens und abends zur Käserei bringen. Das bedeutet zwei Fahrten pro Tag nach Charmey, das vom Jauner Dorfzentrum rund zehn Kilometer entfernt liegt. «Einige Bauern werden sich für die Fahrt zusammentun», sagt Genossenschaftspräsident Michael Cottier. Entschädigt werden sie für die Fahrt aber nicht. Als Ersatz für die Einnahmen durch die Verpachtung des Fabrikationsgebäudes hat Jaun mit der Käsegenossenschaft Charmey vereinbart, dass diese ihr einen Betrag von vier Rappen pro Kilogramm Milch bezahlt. Dies als eine Art Miete für die Fabrikationsmenge.

«Mit Silvio Kaeser haben wir einen sehr interessanten Milchkäufer», so Cottier. Sortenorganisationsdirektor Philippe Bardet zeigt sich froh darüber, dass Silvio Kaeser nicht zu viel investieren muss, zumal die Erhöhung seiner jährlichen Milchmenge von 2,3 Millionen Kilogramm auf fast 4 Millionen nur vorübergehend ist. ak

Autor: Karin Aebischer