

Käseproduktion | 21.11.2014

Wirrungen um die Käser-Nachfolge in Jaun



Ende Jahr endet der Vertrag der Käsereigenossenschaft Jaun mit Käser Stephan Küttel. Sie hatte ihm gekündigt und noch keinen Nachfolger präsentiert. Liefern die Bauern die Milch bald nach Charmey? Die Genossenschaft hält sich bedeckt. Doch die Zeit drängt, es bleiben 40 Tage.

Die Käsereigenossenschaft Jaun und Umgebung suchte Anfang Sommer per Inserat einen neuen Milchkäufer. Dieser soll die Milchlieferungen der 24 Produzenten der Genossenschaft per 1. Januar 2015 entgegennehmen. Denn der Vertrag mit dem aktuellen Käser Stephan Küttel endet am 31. Dezember 2014. Die Genossenschaft hatte Küttel gekündigt, weil sie sich um den Preis für einen Teil ihrer Milch betrogen fühlte. Ein weiterer Streitpunkt war der Pachtzins für den Fabrikationsraum der Käserei an der Jaunpassstrasse, den die Genossenschaft erhöhen wollte (die FN berichteten). Denn der Fabrikationsraum gehört der Genossenschaft, der Käsekeller und der Verkaufsladen hingegen sind im Besitz von Stephan Küttel.

In der Zwischenzeit hat die Genossenschaft keinen neuen Milchkäufer präsentiert. «Es ist alles in Verhandlung, ich kann noch keine Auskunft geben», sagt Genossenschaftspräsident Michael Cottier auf sämtliche Fragen zur Zukunft der Käseproduktion. Er gehe davon aus, dass er Mitte Dezember mehr sagen könne.

Viele Gerüchte im Umlauf

Auch Jauns Syndic Jean-Claude Schuwey weiss nicht sicher, wie es ab dem 1. Januar weitergeht. «Man weiss nicht, wem man glauben soll.» Gemäss seinem neusten Wissensstand würden die Landwirte ihre Milch ab Januar in die Käserei nach Charmey liefern, sollte sich bis dahin nichts anderes ergeben haben. Dies ist auch die «inoffizielle Version», die Gemeinderat Marius Mooser zu Ohren gekommen ist. Die Situation sei jedoch verworren. «Es ist alles vage, es gibt viele Gerüchte und Spekulationen», sagt Marius Mooser.

Charmey wäre bereit

Silvio Kaeser, Käsermeister in der Käserei in Charmey bestätigt auf Anfrage, dass ihn die Käsereigenossenschaft Jaun angefragt habe, ob sie ihm ab dem 1. Januar 2015 ihre Milch liefern könnte. Dies wären 2,1 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr. Definitiv sei noch nichts, das Ganze stehe «mehr oder weniger provisorisch». Er würde die Milch aus Jaun gerne entgegennehmen, sagt Silvio Kaeser. Auch der Platz sei vorhanden. Obwohl die Käserei in Charmey ihre aktuelle Produktion von 2,3 Millionen Kilogramm Milch pro Jahr damit fast verdoppeln würde. «Vielleicht würden sie die Milch auch einfach nur für ein paar Jahre nach Charmey liefern», sagt Silvio Kaeser und spricht damit den Bau einer neuen Käserei an, den die Käsereigenossenschaft Jaun realisieren möchte. Auf dem Gelände der ehemaligen Sägerei will sie eine neue Käserei bauen, weil die Kapazität der heutigen Käserei an ihre Grenzen stösst (die FN berichteten). Diese ist für die Verarbeitung von einer Million Kilogramm Milch pro Jahr eingerichtet, die aktuelle Produktion beträgt mehr als das Doppelte.

Milch in Jaun behalten

«Die Gemeinde möchte, dass die Käserei gebaut wird und so die Käseproduktion in Jaun bleibt. Das ist wichtig. Es stehen Arbeitsplätze auf dem Spiel», sagt Syndic Jean-Claude Schuwey. Schuwey ist auch Präsident der Jaun Gastlosen-Bergbahnen AG. In dieser Funktion verhandelt er zusammen mit Verwaltungsratsmitglied Marius Mooser mit der Käsereigenossenschaft über den zukünftigen Käserei-Bau. Da die Bahngesellschaft im selben Bereich–beim Parkplatz der Vierersesselbahn–ein Betriebsgebäude für Kasse, Verwaltung, Skischule, Sanität, Sanitäranlagen sowie für eine neue Buvette plant, ist sie an einem gemeinsamen Projekt interessiert. «Wir müssen vorwärts machen. Denn die heutige Buvette Oberbach ist ein 25-jähriges Provisorium», sagt Schuwey. Die Bergbahnen AG habe sich zum Ziel gesetzt, das neue Restaurant Ende 2016 in Betrieb nehmen zu können.

Verwundert über Interesse

Käser Stephan Küttel will sich nicht zur Sache äussern. Es sei auch nicht darüber informiert, wie es weitergehe. Dass alle von ihm wissen wollen, wie seine Pläne ab Januar aussehen, versteht er nicht so recht. «Man sollte sich besser über die Milch Gedanken machen statt über mich», sagt er. Denn bei ihm stünden nach den vielen Überstunden der vergangenen Jahre erst einmal Ferien an. Zusammen mit seiner Frau wird er für fünf Wochen verreisen.

«Man weiss nicht, wem man glauben soll.»

Jean-Claude Schuwey

Ammann von Jaun

IP Gruyère: Unterstützung für Neubaupläne

In der Käserei in Jaun wird die Milch unter anderem zu Vacherin-Fribourgeoise AOP und grösstenteils zu Gruyère AOP verarbeitet. Philippe Bardet, Direktor der Sortenorganisation des Gruyère AOP (IPG) bestätigt auf Anfrage, dass die Verhandlungen für eine Lösungssuche in Jaun noch am Laufen seien. «Es gibt verschiedene Möglichkeiten und es ist noch nichts klar», sagt Bardet. Der Sortenorganisation sei es allgemein ein Anliegen, dass so viele Käsereien wie möglich erhalten blieben. Deshalb sei sie nicht für Käsereizusammenschlüsse.

Das Neubauprojekt in Jaun würde die IPG klar unterstützen, zumal die aktuellen Besitzverhältnisse der Käserei in Jaun nicht ideal seien, so der IPG-Direktor Philippe Bardet. Denn nur der Fabrikationsraum gehört der Käseereigenossenschaft Jaun und Umgebung. Der Laden sowie der Käsekeller sind im Besitz von Stephan Küttel. ak

Autor: Karin Aebischer