

Käselager der Urner Alpkäseproduzenten feierlich eröffnet

Franz Imholz

Erstfeld Am Montag, 18. Mai, fand in Erstfeld die offizielle Eröffnung des Alpkäselagers Felsenkeller Ripshausen statt. Vertreterinnen und Vertreter von Behörden, Geldgebern, Stiftungen sowie weitere Gäste erhielten dabei einen Einblick in den Betrieb des neuen Käselagers.

Othmar Zraggen, Präsident der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten (Guap), erläuterte die Bedeutung der Käseproduktion und die Entstehung der Genossenschaft. Vermutlich hätten bereits die Römer die Technik des Gerinnens von Milch zu Zieger und Käse in die Alpenregion gebracht, um Milchprodukte länger haltbar zu machen. Die Milchverarbeitung sei damit zu einem wichtigen Bestandteil der Ernährung geworden. Während sie zunächst der Selbstversorgung diene, entwickelte sich der Alpkäse später zu einem bedeutenden Wirtschaftszweig im Alpenraum.

Markt stabilisiert, Genossenschaft gegründet

Im Kanton Uri stellten Mitte der 1990er-Jahre traditionelle Käsehandelsbetriebe ihre Tätigkeit ein. Damit standen die Produzenten von einem Jahr auf das andere ohne stabile Vermarktungsorganisati-

on da. Martin Furrer war Mitinitiant und Gründungspräsident der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten. Ziel war es, den Markt zu stabilisieren, da die damaligen Preise im freien Markt unter dem kostendeckenden Niveau lagen.

Suche nach Lagermöglichkeiten

1997 wurde auf Eigeninitiative der Käsekeller in Attinghausen instand gestellt. Für die heutigen Produktionsmengen reichte der Platz jedoch nicht mehr aus. Gemeinsam mit Isidor Baumann von der Alpkäserei Urnerboden suchte die Genossenschaft nach neuen Lagermöglichkeiten. Zunächst wurde ein baureifes Projekt in Amsteg ausgearbeitet. In der Zwischenzeit ergab sich die Chance, im stillgelegten Armeestollen in Ripshausen in der Gemeinde Erstfeld, welcher im Eigentum der Korporation Uri steht, ein Lager im Felsen aufzubauen. Res Zraggen leitete während vier Jahren die Baukommission. Ab 2022 übernahm diese die Aufgaben der Projektgruppe, zunächst noch mit dem Standort Amsteg. Wegen stark steigender Projektkosten wurde das Vorhaben jedoch vorübergehend sistiert. Ab 2024 konkretisierte sich das Projekt im Stollen Ripshausen. Für den Betrieb des Käselagers mussten umfangreiche Ausbauten sowie Strom-, Wasser- und Abwasseranschlüsse erstellt werden. Ab März 2025 nahm die Einrichtung des Käsekellers Gestalt an.

Käsepflegesmierroboter als grosse Entlastung

Nach der Besichtigung des massgefertigten Käsepflegesmierroboters im Werk der Firma Kaesaro in Diepoldsau wurde dieser eingebaut. Die Feineinstellung des Roboters erforderte viel Geduld. Parallel dazu konnten die umfangreichen Installationen im Keller abgeschlossen werden. Ab Juli 2025 trafen die ersten Käselieferungen ein. Der neue Käsekeller bietet Platz für rund 13500 Käse. Bereits im ersten Betriebsjahr waren rund 9500 Plätze belegt.

«Das erste Betriebsjahr ist gut angelaufen, die Qualität lässt keine Wünsche offen», erklärte Käser-

meister Toni Holdener. Im Gästeraum des Käsekellers informierte er über die neue Anlage und den Ablauf der Käselagerung. Toni Holdener begleitete die Planung und Ausführung des Projekts beratend und brachte seine grosse Erfahrung ein. Felix Muoser, der während 25 Jahren die Käse im alten Keller in Attinghausen pflegte, unterstützt heute Kellermeister Toni Holdener als wertvolle Fachkraft.

Strenge Qualitätskontrollen

Am 7. Juli 2025 wurden die ersten Käse angeliefert. Diese durchlaufen zunächst eine genaue Eingangskontrolle mit Laborproben und werden anschliessend in Quarantäne gelagert.

Erstmals kommt zudem ein mit Saunaofen beheizter Raum zur Entkeimung und Hygienisierung der Holzbrettli zum Einsatz. Erst danach werden die Käse im Keller eingebrettelt, und der Reifungsprozess beginnt. Der Käsepflegesmierroboter bringt bei der Lagerung und Pflege der grossen Mengen eine erhebliche Arbeitserleichterung. Da die Käse unterschiedliche Grössen und Formen aufweisen – darunter runde und viereckige Raclettekäse – ist eine präzise Einstellung der Anlage notwendig.

Die Lagerkosten für 1000 Käse betragen pro Tag rund 70 Franken. Für diese Summe lässt sich wohl kaum eine Arbeitskraft finden. Die grössten Lieferanten sind die Alpkäsereien Urnerboden und Surrenen. Grundsätzlich steht die Anlage jedoch allen rund 30 Mitglie-



Herzstück der Anlage ist der Käsepflegesmierroboter. Er erledigt die schweren und zeitintensiven Arbeiten.

dern der Guap offen. Realisiert werden konnte das Käselager dank finanzieller Unterstützung von Bund und Kanton sowie Beiträgen der Urner Korporationen, von Stiftungen und Privaten. Hinzu kamen Darlehen von Gemeinden, Bürgergemeinden und der ZMP sowie Garantien der Genosschafter. Ebenfalls hervorgeho-

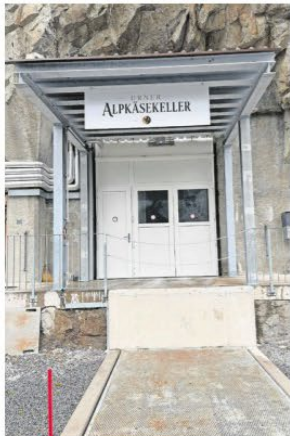
ben wurde die umsichtige Arbeit der Baukommission.

Feierlicher Abschluss mit Betruf

Zum Abschluss der Eröffnungsfeier richteten Kurt Schuler von der Korporation Uri, Volkswirtschaftsdirektor Urban Camenzind sowie Barbla Graf, Geschäftsführerin der Patenschaft für Berggemeinden, ihre Grussworte an die Gäste.

Urban Camenzind zeigte sich erfreut darüber, dass die Urner Älpler gemeinsam ein zukunftsweisendes Projekt realisiert haben. Othmar Zraggen würdigte insbesondere die langjährige und unkomplizierte Zusammenarbeit mit Barbla Graf, die nach 46 Jahren Einsatz für die Berggebiete im Oktober in den Ruhestand tritt.

Das Schwyzerörgeltrio Sepp, Seppi mit Hanspeter umrahmte den Anlass musikalisch. Als Höhepunkt der Veranstaltung rief Urnerboden-Älpler Franz Gamma seinen Betruf.



Der Eingangsbereich mit Vordach zum Alpkäsekeller. FOTOS: FRANZ IMHOLZ



Der Vorstand der Genossenschaft Urner Alpkäseproduzenten: (von links) Simon Bissig, Paul Arnold, Präsident Othmar Zraggen, Tanja Marty, Pius Püntener und Richard Planzer.