

Myys Dorf – yysäs Alpnach



Myys Dorf – yysäs Alpnach

Alpnachs Käseereien und Milchverwertungsgenossenschaften im Wandel der Zeit



Ansicht des Wohnhauses Neuheim, (Baujahr 1903) Grund, im Jahre 1910. Am rechten Bildrand ein Teil des Oekonomiegebäudes mit Käsekeller. Damaliger Besitzer Meinrad und Mathilde Wallimann-von Rotz mit Familie vor dem Haus.

Haben Sie gewusst, dass es einst sieben Käseereien (ausgenommen die im Sommer betriebenen und ausgezeichneten Alpkäseereien) in unserer Gemeinde gab? Heute, im Jahre 2026, produziert nur noch ein Betrieb das ganze Jahr Käse- und Milchprodukte für eine anspruchsvolle Kundschaft. Vor genau 110 Jahren, am 20. Februar 1916, begann die Geschichte der «Käserei Neuheim/Grund» mit der Gründung der Milchverwertungsgenossenschaft Neuheim & Umgebung. 29 Bauern aus dem ganzen Gemeindegebiet Alpnach traten der neu gegründeten Genossenschaft bei. Später erfolgten auch im Dorf, Schoried und Stad eigene Genossenschaften, welche Milchannahmestellen mit Käseerei und Schweinehaltung betrieben. Im Dorf selbst war lange Jahre die «Käserei Imfeld», später Wolfisberg, eine gute Adresse für Käse und Milchprodukte. Nicht zu vergessen ist auch die von der Familie Arnold Imfeld lange Jahre geführte Aussenstelle im Hinterdorf. Die

Kühe der «Rengg-Alpnachstad» lieferten die Milch in die von der Familie Barmettler betriebene Sbrinz-Käserei «Rengg».



Urgrossvater Beat Imfeld (Jg. 1884), Gründer der Dorfkäserei Imfeld, beim Milchtransport im Jahre 1920 in die Käserei



Milchanlieferung mit der «Bräntä» in der Käserei vor ca. 50 Jahren

Bis 1994 erfreute der bestens bekannte Käser Toni Barmettler eine illustre Kundschaft mit seinen Produkten. In Alpnachstad wurde bis 2013 eine Milchsammelstelle mit Rahmproduktion und einem Laden der Familien Schüpfer, Durrer und Odermatt geführt. Bei der Grossen Schliere betrieb die Familie Hug eine Milchannahmestelle mit deren Verarbeitung zu Rahm und Kasein. Am Grunderberg, genau bei der Liegenschaft Schürmatt der Familie Wallimann, befand sich bis 1999 eine Milchverarbeitungsstelle, welche speziell für Käse-, Rahm- und Butterproduktion bekannt war. Danach fungierte sie bis 2009 als Milchsammelstelle für den Milchverband ZMP.



Einmann-Käserei in der Rengg mit Toni Barmettler im Jahre 1987



Milchannahmestelle mit Laden in Alpnachstad (bis 2013)



Milchannahmestelle der Familie Hug mit Produktion von Rahm und Kasein im Parterre, nahe der grossen Schliere und Brünigstrasse

Heute haben wir in Alpnach nur noch einen Käseerbetrieb (Flüeler), welcher aus silofrei produzierter Rohmilch hervorragenden Sbrinz und auch prämierte Eigenprodukte (Parmino) herstellt. Obwohl die Milch täglich mit dem Lastwagen herangeführt wird, pflegt man den direkten Kontakt zu den Milchlieferanten. Dazu gibt es in der Umgebung der Käserei noch einige Bauern, welche ihre Milch persönlich bringen und den Kontakt mit dem Käsereipersonal und den Kameraden sehr schätzen.

Abschliessend noch ein Wort zum Begriff «Rohmilch» den wir auf keiner Verpackung vorfinden. Unter Rohmilch versteht man die naturbelassene, frische und unbehandelte Milch, wie sie die Kuh uns hergibt. «Silofrei»-produzierte Milch ist von Kühen, die sich von Gras und Heu ernähren. Im Gegensatz dazu die Kühe, welche mit vergorenem Futter (in Plastikfolie eingewickelter Gras) gefüttert werden. Deren Milch eignet sich nicht zur Herstellung von Hartkäse wie Sbrinz, Parmino, Greyerzer oder Emmentaler.

Text: Kurt Fallegger

Fotos: Aus den Archiven der zitierten Käseereien. ■