

Bergkäserei Aschwanden, Seelisberg / UR

Die Bergkäserei mit erstklassigem Qualitätssiegel

Vom traditionellen Kupferchessi in den Onlineshop: Die Bergkäserei Aschwanden produziert bereits in der dritten Generation qualitativ hochwertigen Bergkäse – mit Milch von 31 Bergbauern aus der Region. Heute beschäftigt der Betrieb 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon 11 aus Seelisberg selbst.

Es ist ein Erlebnis, wenn man den Laden der Bergkäserei Aschwanden in Seelisberg im Kanton Uri betritt. Durch eine grosse Fensterfront sieht man direkt in die Käserei. Dorthin, wo der Bergkäse der Familie Aschwanden entsteht und je nach Sorte zwei bis sechs Monate später in der Käsetheke zum Verkauf landet. «Miudä», der Milde, oder «Wirzigä», der Würzige. Das sind zwei von sechs Käseproduktionen, welche die Bergkäserei Aschwanden mittlerweile in der dritten Generation herstellt. Selina Aschwanden, die Tochter von Inhaber Hans Aschwanden, führt mit ihrem Ehemann Sämi Raschle das Unternehmen seit Anfang 2022. «Es war ein grosser Schritt, die Käserei von meinem Vater zu übernehmen. Nun wollen wir beweisen, dass wir auch in Zukunft weiterhin qualitativ hochstehende Produkte herstellen können», sagt Selina.

Mit konstanter Qualität zum langjährigen Erfolg

1995 hat Hans die Käserei von seinem Vater übernommen. Damals arbeiteten sie noch zu zweit im Betrieb. Heute beschäftigt das Unternehmen 14 Mitarbeitende, davon zwei Lernende. 11 der 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommen aus Seelisberg selbst. Für die Gemeinde von grosser Bedeutung: «Die Käserei ist aus Seelisberg nicht mehr wegzudenken», sagt Gemeindepräsidentin Judith Durrer. «Sie trägt den Namen Seelisberg mit ihrem Qualitätsprodukt in die Welt hinaus und schafft für die einheimische Bevölkerung attraktive Arbeitsplätze». Für Hans war immer schon klar, dass Qualität und Regionalität die wichtigsten Pfeiler der Bergkäserei Aschwanden sind: «Wir wollen ein hochwertiges Produkt mit lokalen Zutaten herstellen. Nur so können wir die Region stärken», sagt er. Heute verarbeitet der Betrieb jährlich 1,7 Millionen kg Rohmilch zu Bergkäse. Für die 31 Bergbauern aus Seelisberg und Umgebung eine glückliche Ausgangslage: «Durch die lokale Verarbeitung kann die Wertschöpfung vor Ort stattfinden» sagt Seppi Truttmann, Bergbauer aus Seelisberg und Präsident der regionalen Bergmilchproduzenten. «Dadurch trägt die Bergkäserei Aschwanden massgeblich dazu bei, dass die Landwirtschaft in der Region eine Zukunft hat», so Truttmann weiter.

Käseversteigerung auf Ricardo

Vieles in der Käseproduktion und -vermarktung hat sich heute den modernen Bedingungen angepasst. «Wir sind immer offen für Neues, solange es die Qualität und das traditionelle Rezept unseres Käses nicht beeinträchtigt», sagt Selina Aschwanden. Deshalb kam Hans 2005 auf die Idee, seinen Käse auf Ricardo zu versteigern. «Seelisberg hat wenig Laufkundschaft, deshalb mussten wir uns neue Vertriebsmöglichkeiten überlegen». Die Idee kam gut an, und so entstand 2016 das Online-Chäslädeli. Damit lässt sich der Bergkäse der Familie Aschwanden in nur wenigen Klicks bequem nach Hause liefern. «Wir wollen das Online-Chäslädeli in Zukunft noch

attraktiver gestalten», sagt Sämi Raschle, Ehemann von Selina und Geschäftsführer. Auch in punkto Nachhaltigkeit fehlt es der neuen Generation nicht an Ideen: «Wir produzieren bereits jetzt mit einer Photovoltaikanlage einen Grossteil der Energie für unsere Käseherstellung. Unser Ziel ist, dass wir möglichst bald ganz weg kommen von fossilen Brennstoffen», so Raschle weiter. Die Zeichen stehen also gut um die Zukunft der Bergkäserei. Und natürlich steht auch Hans nach wie vor beratend zur Seite und hilft beim Käsen aus. «Wenn es um die Zukunft der Käserei geht, entscheiden wir zu dritt, das funktioniert sehr gut», sagt Selina und fügt lachend hinzu, «nur beim Käsen sind sich mein Vater und Sämi nicht immer einer Meinung, da merkt man den Generationenunterschied».

Jury-Mitglied Beatrice Zanella: «Hans hat in den letzten 27 Jahren eine Käserei aufgebaut, die qualitativ mehr als überzeugt und gleichzeitig mit der Verarbeitung von lokaler Bergmilch die Region stärkt. Schön, dass nun Tochter Selina und ihr Ehemann Sämi den Betrieb in der dritten Generation weiterführen.»

Steckbrief	Bergkäserei Aschwanden
Ort:	Seelisberg / UR
Verantwortliche:	Selina Aschwanden und Sämi Raschle
Projektstart:	1995
Arbeitsplätze:	14 Festangestellte, davon zwei Lehrstellen
Produkte:	Seelisberger Bergkäse
Website:	www.bergkaese.ch