



## GISWIL OW: Käserei Seiler wurde für Innovationspreis nominiert

# Käserei trifft den Geschmack der Zeit



**Geschäftsführer Felix Schibli präsentiert einen Seiler Grotto.** (Bild: Richard Greuter)

**RICHARD GREUTER**

*Bereits zum siebten Mal gewann die Käserei Seiler mit ihrem Raclette Suisse einen Swiss Cheese Award. Nun ist sie nominiert für den Zentralschweizer Innovationspreis. Seiler will jährlich drei Prozent zulegen.*

Inmitten der Obwaldner Bergwelt unweit des Giswilerstocks entsteht ein feiner Raclette-Käse. Insgesamt 1300 Tonnen feine Käseprodukte stellt die Käserei Seiler jährlich her und erzielt damit einen Jahresumsatz von 13 Millionen Franken. Der Löwenanteil von 95 Prozent ist Raclette Suisse. Die restlichen fünf Prozent sind Seiler Bratkäse, Seiler Grotto und als Rahmweichkäse das Seiler Sarnlerli. Bereits Anfang der Siebzigerjahre, als noch zahlreiche Käse-

reien Sbrinz produzierten, erkannte der damalige Firmenchef Alois Seiler die Zeichen der Zeit. Bis er aber mit der Raclette-Produktion starten konnte, benötigte er einen Entscheid des Bundesgerichtes, berichtete Verwaltungsratspräsident und Miteigentümer Hans Rudolf Aggeler bei einem Gespräch mit dem «Schweizer Bauer».

### Neue Produktionsstätte

Inzwischen ist der Seiler Raclette längst eine Erfolgsgeschichte. Ein Produkt, mit dem der Käseproduzent beim Swiss Cheese Award bereits zum siebten Mal den ersten Preis erhielt. Vor drei Jahren gewann er den Obwaldner KMU-Anerkennungspreis und in diesem Jahr gehört die Käserei Seiler zu den sechs Finalisten für den Prix SVC (Swiss Venture Club) Zentralschweiz. Erfreut dar-

über zeigte sich Aggeler: «Es ist es eine grosse Ehre. Wir wurden von 120 Betrieben mit fünf weiteren Firmen nominiert.»

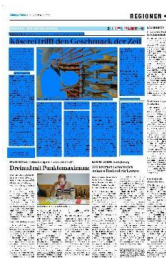
Die Chancen der innovativen Obwaldner Firma stehen gut. Vor 16 Jahren erwarb sie einen ehemaligen Munitionsstollen am Fusse des Giswilerstocks, wo inzwischen bis zu 95 000 Käselaike reifen. Seit gut zwei Jahren produziert Seiler in einer neuen Produktionsstätte in Giswil und beschäftigt 21 Mitarbeitende. Insgesamt 20 Millionen kostete der gefällige Backsteinbau und liegt im Industriegebiet in Giswil. Mit dem Bezug dieses Neubaus konnte die Produktion auf 80 000 Kilo Milch pro Tag verdoppelt werden.

### Zehn Prozent Export

Da stellt sich schnell mal die Frage: Was macht die Käserei Seiler besser als ihre Mitant-

ter? Um eine Antwort ist Geschäftsführer Felix Schibli nicht verlegen: «Ich denke, wir machen einen Käse, der sehr beliebt ist.» Dabei verwies er auf gute Schmelz- und Geschmackseigenschaften, oder, wie sich der gebürtige Ostschweizer ausdrückt: «Wir treffen den Geschmack.» Auf den Punkt brachte es Verwaltungsratspräsident Aggeler: «Wir produzieren das ganze Jahr den gleichen Raclette.» Und damit liegen die beiden richtig: Der Raclette, den es als Spezialität auch mit Weisswein, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln oder geräuchert gibt, ist nicht nur in der

Region beliebt. Etwa 10 Prozent gehen in den Export und finden den Weg in die USA, nach Russland Hongkong oder auch nach Südafrika. Der grösste Exportabnehmer ist Deutschland.



## Warteliste von Bauern

Den Rohstoff bezieht Seiler von 45 Landwirtschaftsbetrieben primär aus Obwalden. Das entspricht etwa der Hälfte der verarbeiteten Milch. Die andere Hälfte liefern die ZMP. Dies erlaubt eine gewisse Flexibilität in der Produktion. Zum Milchpreis möchte Geschäftsführer Felix Schibli keine Zahlen nennen. Aber eins scheint ihm wichtig zu sein: «Wir möchten beim Milchpreis vorne mitmi-

schen.» Dass Seiler ein fairer Partner ist hat sich bei den Milchbauern längst herumgesprochen. «Wir sind attraktiv für die Landwirte und überschaubar. Sie wissen, mit uns kann man reden», bilanzierte Felix Schibli und spricht von einer Warteliste von 15 Landwirten. «In der Regel nehmen wir ein bis zwei Landwirte pro Jahr dazu», ergänzte Aggeler. Dies entspricht der Zielvorgabe, die Produktion pro Jahr um rund drei Prozent zu steigern.

## Marktgerecht planen

Eine der grössten Herausforderung ist die Produktionsplanung. Bereits im März muss die Produktion von Raclette starten, damit er bis Saisonbeginn im August genügend reif ist. Anders ist es beim Bratkäse. «Der ist in der Weihnachtszeit sehr beliebt», sagte Schibli und verweist auf die beliebten Firmengeschenke.

## ZUR GESCHICHTE

Historische Quellen belegen: Seit über 800 Jahren stellt man im Herzen der Schweiz Bratkäse her. Diese Tradition liess Louis Seiler neu aufleben, als er 1928 begann, Seiler Bratkäse in seiner kleinen Sennerei «Ey» ob Sarnen zu produzieren. Während der nächsten Jahrzehnte entwickelte sein Sohn Alois Seiler weitere Käsespezialitäten und veredelte diese zum erfolgreichen Markenprodukt. 2007 übernahmen Hansruedi Aggeler und Gabriela Frei Aggeler das Unternehmen und bauen mit einem neuen Produktionsbetrieb in Giswil die Grundlage für eine erfolgreiche Zukunft der nach hohen Standards zertifizierten und mehrfach ausgezeichneten Käserei. *pd*

### E-PAPER

Sechs weitere Bilder im E-Paper:  
[www.schweizerbauer.ch/epaper](http://www.schweizerbauer.ch/epaper)