Beitrag Journal Culinaire

**Kurzbiografie Sepp Barmettler**

1972 -1975 Käserlehre mit Spezialgebiet Sbrinz, Greyerzer und Nidwaldner Bratchäs, anschliessend Praktika in verschiedenen Hartkäsebetrieben

1977-1979 Besuch Molkereischule Sursee im Winter

1980 Meisterprüfung bei Käsereihof Familie Gut

1980-1988 Planung einer eigenen Sbrinzkäserei

1985 Heirat mit Daniela Peyer, die seit 1983 im Betrieb mitarbeitet, drei erwachsene Kinder

1992 Eröffnung der neuen Schmiedgass-Käserei mit Verkaufsladen mitten im alten Dorfteil von Stans

1999 Umzug des Verkaufsgeschäft in die Ladengemeinschaft Dorfplatz 9 mit vier unabhängigen Detaillisten (Bäcker, Metzger, Molkerei und Gemüse)

2014 Verkauf Ladenanteil im Dorfplatz 9; Konzentration auf Produktion

Barmettler Molkerei AG, Stans [www.cheesenet.ch](http://www.cheesenet.ch)

**„Gute Kundenechos sind für mich wertvoller als Preise bei Wettbewerben“**

**Sepp Barmettler aus dem Nidwaldner Kantonshauptort Stans ist Käser aus Leidenschaft. Dank seiner Freude am Experimentieren kreierte der innovative Unternehmer eine ganze Reihe von Rohmilch-Spezialitäten, darunter seinen „Stanser Fladä“, mit dem er einen wahren Verkaufshit landete.**

Als Sohn eines Sennerei-Besitzers und Produzenten des berühmten Nidwaldner Bratchäs in Stans war Sepp Barmettler von Geburt auf mit dem Käsehandwerk eng verbunden. Sein Berufswunsch stand denn auch von Kindsbeinen an fest und war bereits in der Schulzeit Anlass, dass er von seinen Mitschülern einen entsprechenden Übernamen bekam. Als Lehrling wurde der angehende Spitzenberufsmann gelegentlich verspöttelt, weil sein Vater nur kleine Bratchäsli produzierte. Das liess in ihm einen Traum reifen: Er wollte unbedingt ein richtiger Käser werden und einmal einen grossen Sbrinz herstellen. Daran arbeitete er beharrlich. Als die Behörden in Bern sein Gesuch abschlägig beantworteten, weil sein Vorhaben nicht in die Strukturvorstellungen der Funktionäre passte, verstand der junge Käser die Welt nicht mehr. Er wehrte sich und rekurrierte gegen den Entscheid – ohne Erfolg. Dennoch, aufgeben war für ihn keine Alternative: „Nach dem endgültigen Nein musste ich meinen Plan wohl oder übel ändern und einen Neubau ins Auge fassen“, erinnert sich der ambitionierte Jungunternehmer.

Mit diesem Richtungswechsel stand aber auch schon die nächste Hürde an: die Finanzierung. Zum Glück hatte Sepp Barmettler bereits 1980 begonnen, selber Joghurt und Pastmilch herzustellen. Anfänglich setzte er ganz auf Glas als Gebinde, was bei der Kundschaft ebenso gut ankam wie das regionale Argument. So wurde aus dem Sbrinzkäser ein Käser und Molkerist, der bis heute anteilsmässig mehr Milchspezialitäten herstellt als Käse. Der steigende Absatz sowie das geschickte Marketing überzeugten schliesslich die Banken, was die Finanzierung des Neubaus in Reichweite rücken liess. Zusätzliche Hilfe kam von völlig unerwarteter Seite. Eine unbeteiligte Nachbarin hatte beobachtet, dass das Bauvorhaben nicht vom Fleck kam und bot ein Darlehen an.

Ungebrochene Faszination

Im neuen Betrieb konnte Sepp Barmettler seine Leidenschaft ausleben und begann, an einem besonders cremigen Weichkäse aus Rohmilch zu pröbeln. Nach vielen Versuchen und fast ebenso vielen Rückschlägen entstand zuerst ein rötlicher Käse, der dem Vacherin ähnlich war. Dank gezielter Verfeinerung und nach der Begegnung mit Rolf Beeler, dem einzigen Maître Fromager der Schweiz, wurde daraus schliesslich der „Stanser Fladä“, der sich zu einer unglaublichen Erfolgsgeschichte entwickelte. Rund 60‘000 Stück verlassen pro Jahr die Produktion an der Stanser Schmiedgasse und gehen in die ganze Welt hinaus. Mit etwas Verspätung kam auch der Vorgänger des „Stanser Fladä“, das „Stanser Rötli“, noch zu seinem verdienten Ruhm und gehört heute ebenfalls zu den Top-Produkten auf dem Schweizer Käsemarkt. Auf den Lorbeeren ausruhen aber war kein Thema für den Urheber der beiden Verkaufsrenner, deren Rezeptur ein gut gehütetes Geheimnis von Sepp Barmettler und seine Frau Daniela ist. Das Tüfteln liegt dem 60-Jährigen seit je her im Blut und hat auch nach vielen Berufsjahren kein bisschen von seiner Faszination eingebüsst. Immer noch kommt Sepp Barmettler ins Schwärmen, wenn er von seinen Experimenten mit den Bakterienkulturen berichtet, von denen jede eine andere Aufgabe hat und bei deren Kombination bereits die kleinste Abweichung das Endergebnis um Welten verändert.

Kurze Wege und freundschaftliche Kontakte

Was die Barmettler-Produkte nebst den raffinierten Rezepten und ihrem unvergleichlichen Genussfaktor so beliebt macht, ist ihre lokale Verankerung. Die Kuhmilch bezieht der Unternehmer von 13 Lieferanten im Umkreis von nur drei Kilometern: „Wenn ich in Stans einen Rundgang mache, sehe ich überall meine Milchdamen auf der Weide, wie sie das saftige, gehaltreiche Gras verschlingen.“

Den zum Teil seit 50 Jahren bestehenden Geschäftsverbindungen liegt eine tiefe gegenseitige Vertrauensbasis zugrunde. Und damit auch die Geselligkeit sowie die Pflege von Freundschaften im intensiven Businessleben nicht nur kurz kommen, laden die Barmettlers ihre Partner jedes Jahr zu einem Jassabend in ihre Käserei ein. Dort werden die Landwirte mit einem feinen Nachtessen und zum Nachtisch mit „Läbchuächä und Nidle“ verwöhnt.

Begeisterte Kunden

Im Verkaufsgeschäft, das Sepp Barmettler zuerst am Produktionsstandort eröffnete und später in einen Gemeinschaftsladen „Dorfplatz 9 Feines zum Essen“ mit drei anderen Detaillisten verlegte, war ihm seine Frau Daniela eine grosse Stütze. Sie hatte einen ausgezeichneten Draht zu den Kunden und grosser Freude daran, ihnen das rund 150 bis 200 Sorten umfassende Käsesortiment aus sieben Ländern schmackhaft zu machen. Sehr schnell kamen regelmässige Privatabnehmer sowie Gastronomiebetriebe aus der ganzen Schweiz nach Stans zum Einkaufen oder liessen sich ihre Favoriten zuschicken. Mit der Zeit entdeckten auch viele deutsche Feinschmecker ihre Liebe zum würzigen und gereiften Käse aus dem Herzen der Schweiz. Nicht selten schalteten sie auf dem Weg nach Süden einen Halt ein, nachdem sie in den Jahren zuvor den dreijährigen Barmettler-Sbrinz verkostet hatten. „Die guten Rückmeldungen waren für uns immer wertvoller, als viele Preise an Wettbewerben zu gewinnen“, bekennt Sepp Barmettler. Mittlerweile kommen Bestellungen aus ganz Europa und sogar aus Amerika. So schwört beispielsweise der beste amerikanische Koch Daniel Humm vom New Yorker Restaurant Eleven Madison Park auf Käse von Barmettler. Auch mehrere Schweizer Bundesräte und andere Prominente kamen schon in den Genuss der Spezialitäten aus Stans.

Lösung für die Zukunft

Da die drei Kinder von Sepp und Daniela Barmettler, Matthias, Miryam und Lukas, nicht in die Fussstapfen ihrer Eltern getreten sind und erfolgreich andere Berufe erlernt haben, ist heute schon klar, dass die Nachfolge fürs Geschäft extern geregelt werden muss. Die Businesspläne, die eine Abschlussklasse der Meisterstufe im vergangenen Jahr erstellt hatte, brachte nicht nur erfreuliche Beurteilungen über den ausgezeichnet etablierten Familienbetrieb, sondern auch interessante Kontakte zu zwölf jungen Absolventen. Zudem finanzieren die Barmettlers einen Teil der Ausbildungskosten für einen jungen Berufsnachwuchsmann, der sich im Gegenzug verpflichtet hat, zwei Jahre lang im Betrieb zu arbeiten. Auf diese Weise hofft das Ehepaar, einen geeigneten Nachfolger zu finden. Sollte dies schneller eintreten als erwartet, haben die beiden einen lang gehegten Wunsch. Sie könnten sich gut vorstellen, eine gewisse Zeit im Weichkäseland Frankreich zu leben und zu arbeiten. „Daniela spricht sehr gut französisch, bei mir müsste schon noch ein Schnellkurs stattfinden“, fügt Sepp Barmettler mit einem verschmitzten Lachen an.