

Molkerei Barmettler kommt in neue Hände

Christian Sulzberger und Axel Dippold übernehmen den Stanser Traditionsbetrieb zum Jahreswechsel.

Martin Uebelhart

Auf Ende Jahr übergeben Daniela und Sepp Barmettler ihren Molkereibetrieb an der Schmiedgasse in neue Hände. «Ich bin jetzt 64 Jahre alt und da muss man sich irgendwann mit der Nachfolgeregelung beschäftigen», sagt Sepp Barmettler im Gespräch mit unserer Zeitung. «Unsere drei Kinder haben andere Berufe gelernt, so haben wir schon früh gewusst, dass wir eine andere Lösung suchen müssen.»

Gefunden haben sie sie in Christian Sulzberger (42) und Axel Dippold (41). «Wir sind beide nicht in der Käsebranche gross geworden, doch haben wir den Wunsch noch etwas anderes zu machen im Leben, ein eigenes Unternehmen zu haben», sagt Axel Dippold auf die Frage, was sie bewogen habe, die Molkerei Barmettler zu übernehmen. Man könne sich mehr verwirklichen, als Angestellte.

Christian Sulzberger hat ursprünglich Betriebsökonomie studiert und zehn Jahre auf diesem Gebiet gearbeitet. Dann hat er die Lehre zum Käser absolviert und sich in dem Beruf weitergebildet. Sein Geschäftspartner Axel Dippold – er ist Agrarwissenschaftler – hat sein Berufsleben bisher im Detailhandel bei Coop im Basler Hauptsitz verbracht.

Ihr Herz schlage für den Käse, erzählen die beiden. Vor vier Jahren haben sie in Basel ein Start-up-Unternehmen mit dem Namen «Chäsgschichten» gegründet. Mit dem Velo liefern sie Käse zu ihren Kunden aus. «Dabei stellen wir die Produzenten ins Rampenlicht. Wir wollen deren Geschichte erzählen», erläutert Dippold. Dieses Geschäft



Sepp (links) und Daniela Barmettler übergeben ihre Molkerei an der Stanser Schmiedgasse an Christian Sulzberger und Axel Dippold (ganz rechts).
Bild: Corinne Glanzmann (Stans, 30. Oktober 2019)

wollen sie weiterhin betreiben, doch für ihre neue Aufgabe ziehen die beiden nach Stans.

Per Zufall auf die Nachfolger gestossen

Im Wissen, eine Nachfolgeregelung treffen zu müssen, seien sie laufend auf der Suche gewesen, erzählt Sepp Barmettler. Er habe auch ausgelotet, ob allenfalls einer seiner Angestellten in Frage käme. «Doch da hat sich nichts ergeben», sagt er. Die jetzige Lösung habe sich mehr zufällig ergeben. Christian Sulzberger sei auch ein Kunde von ihm. «So sind wir vor etwa zwei-

einhalb Jahren ins Gespräch gekommen», so Barmettler.

Die beiden übernehmen ein bestens eingeführtes Unternehmen. «Mein Vater ist 1960 in die Schmiedgasse gekommen», blickt Barmettler in die Geschichte der Firma. Damals sei das ein sehr alter Betrieb gewesen und er habe Nidwaldner Bratkäse produziert. 1990 haben Sepp und Daniela Barmettler die Firma übernommen. Schon zuvor hatte die Molkerei damit begonnen, Milchspezialitäten wie Pastmilch oder Joghurt herzustellen. «1990 haben wir auch damit begonnen, Gross-

kunden in Luzern zu beliefern.» Das habe die Basis gegeben für einen Neubau an der Schmiedgasse 9. Barmettler begann dann auch zu diversifizieren und fasste im Segment der Weichkäse Fuss. Es ein Glück gewesen, dass er vor 20 Jahren diesen Weg eingeschlagen habe, meint er. Sein Käse, vor allem der «Stanser Fladä», sei immer bekannter geworden. Profitiert habe er auch durch den Kontakt Rolf Beeler, der als «Käsepapst» der Schweiz gilt. Dank dessen Vertriebskanälen haben die Barmettler-Käse sogar den Weg über den Atlantik gefunden.

Heute produziert die Molkerei zahlreiche Käsesorten aus Kuh- und auch aus Schafmilch. Die neuste Kreation ist seit zwei, drei Jahren der «Weisse Stanser», ein Weisseschimmelkäse. Sepp Barmettler und seine Angestellten verarbeiten jährlich rund 700 000 Liter Milch. Ein Drittel kommt in die Käseherstellung, aus zwei Dritteln entstehen Milchspezialitäten wie etwa Pastmilch, Joghurt oder Rahm.

Christian Sulzberger und Axel Dippold wollen die Tradition fortführen. «Wir wollen Sorge tragen, dass die Kunden

Tag des offenen Käsekellers

Am kommenden Samstag, 9. November, laden die Zentralschweizer Käsemeister im Rahmen Ihres 100-Jahr-Jubiläums zum «Tag des offenen Käsekellers» ein. In Nidwalden macht neben der Molkerei Barmettler, Stans, auch die Käseerei Bürg, Buochs, mit. Aus Obwalden sind die Dorfchäsi Wolfisberg, Alp nach Dorf, die Schaukäseerei Kloster Engelberg, die Molke- und Käseerei Schnider, Giswil, die Käseerei Windlin, Giswil, und die Seiler Käseerei, Giswil, dabei. Die Aktion in den verschiedenen Betrieben läuft von 10 bis 22 Uhr. In Giswil führt von 10 bis 17 eine Pferdekutsche die Besucher von Käseerei zu Käseerei. (mu)

weiterhin so zufrieden sind», so Dippold. Räumliches Wachstum sei an diesem Standort kaum möglich, hält Sulzberger fest. «Wir müssen uns überlegen, wo wir qualitativ wachsen können.» Er schätzt die Lage des Betriebs mitten im Dorf. Viele andere Käseereien würden heutzutage in Gerwebezonen ziehen. Die beiden setzen auch auf die Zusammenarbeit mit den Milchbauern, die rund um das Dorf verteilt sind. Es sei gerade der Vorteil der kleinen Käseereien, dass ihre Milch aus der nahen Umgebung komme, ist Sepp Barmettler überzeugt: «Der Konsument kennt unsere Bauern.»

Vor der Geschäftsübergabe beteiligt sich die Molkerei Barmettler am «Tag des offenen Käsekellers» (siehe Kasten), an dem sich lokale Käseereien aus der Schweiz präsentieren.

Eine Karriere mit nachhaltigem Abgang

Dreissig Jahre lang führten Sepp und Daniela Barmettler die Molkerei und Käserei in der Schmiedgasse, fast so lange auch den eigenen Laden. Von New York bis Tokio kennt man heute ihren «Stanser Fladä». Nun haben sie ihren Betrieb übergeben und freuen sich aufs Ausschlafen.

Von Christian Hug

Lange Jahre war der Sepp Barmettler ein wenig zugänglicher Mensch. Was nicht heisst, dass er unfreundlich war. Aber er hat halt so dermassen viel gearbeitet, dass Plauderpausen kaum drinlagen, auch sonntags schepperten die Milchkannen durch die Schmiedgasse. «Die ersten zwanzig Jahre», sagt Sepp, der die Molkerei 1989 von seinem Vater übernommen hat, «waren harte Arbeit.» Die Molkerei, der Laden, die Buchhaltung, fünf Angestellte, drei Kinder, ein Haus ... Ohne den unermüdlichen Einsatz seiner Frau Daniela wäre das nie möglich gewesen. Aber irgendwann wurde Sepp lockerer. Machte sogar mal einen Scherz. Und «nadisna» wurde aus ihm, dem hochkonzentrierten Arbeitstier, ein heiterer, umgänglicher Käser.

Vielfältige Spezialitäten

Was sicher auch damit zusammenhing, dass er mit seinem Stanser Fladä erst bekannt und dann berühmt wurde und er selbst als Käser zum Vorbild von vielen Neukäsern in der ganzen Schweiz avancierte. Sein Stanser Fladä verkauft sich von New York bis Tokio, und wo immer man in der Schweiz mit Käsern über Käse diskutiert, wird Sepp Barmettler als herausragender Berufsmann gelobt. Das hat vor allem damit zu tun, dass Sepp mit derselben Ausdauer und Begeisterung,

mit der er den Betrieb geführt hat, neue Käsesorten ertüftelte. Den Stanser Fladä, wie gesagt. Den rassigen Stanser, den Stanser Schaf-Reblochon, den Stanser Röteli und einige mehr. Nicht zu vergessen all die feinen Joghurts, Butter und natürlich Trinkmilch. Vor allem die Weichkäse haben es ihm angetan. Dass er es in dieser Disziplin zu international anerkannter Meisterschaft gebracht hat, ist eigentlich Zufall. Denn ursprünglich wollte Sepp Sbrinz-Käser werden, aber die Käse-Union nahm ihn damals nicht als Mitglied auf, sein

Betrieb war zu klein. Also musste er eine Nische finden.

Der Betrieb geht weiter

Jetzt, quasi auf dem Höhepunkt ihres Erfolgs, hören Sepp und Daniela auf. Nach langer Suche haben sie zwei geeignete Nachfolger gefunden, Christian Sulzberger und Axel Dippold, die per Anfang 2020 den Betrieb übernehmen und weiterhin all die feinen Lebensmittel produzieren. Sepp muss nun nicht mehr jeden Morgen um vier aufstehen und kann, wenn er will, ausschlafen. Er und Daniela reisen im Mai einen Monat durch Kalifornien, und sie werden nicht nur dort ganz viel joggen, biken und skifahren. Und wenn man sie ruft, werden die beiden ihren Nachfolgern zur Seite stehen. Und hoffentlich werden Daniela und Sepp auch weiterhin am Stanser Märcht die so beliebten Chässchnitten zubereiten. Wir zählen auf euch!



Sepp und Daniela Barmettler mit Nachfolgern Axel Dippold und Christian Sulzberger.