

Käsespezialitäten vom Brigerberg

Zu Besuch bei der Sennerei Brigerberg in Ried-Brig

Seit Oktober 2000 leitet Rudolf Leuenberger die Sennerei Brigerberg. Er ist mit Barbara Leuenberger verheiratet und Vater von 2 Kindern. Er absolvierte die Käserlehre in Ursenbach im Emmental.

Die Sennerei Brigerberg ist eine Genossenschaft mit vier Genossenschaffern. Rudolf Leuenberger bezeichnet die Sennerei als Kleinbetrieb, die im Markt nur bestehen kann, weil sie seine Produkte direkt vermarktet. In der Sennerei arbeiten 5 MitarbeiterInnen, davon 4 als Aushilfe im Laden und eine Person stundenweise im Keller, um den Käse zu pflegen (schmieren). Jährlich werden zwischen 450'000 und 500'000 kg Rohmilch verarbeitet. Im Sommer wird jeweils am Montag, Mittwoch und Freitag Käse hergestellt, im Winter an 4 Tagen pro Woche. An den Tagen, an denen nicht gekäst wird, wird die Milch bei 4 Grad zwischengelagert. Im Durchschnitt werden pro Tag rund 1300 kg Rohmilch zu Käse, Zieger, Joghurt, Butter, Rahm und bei Bedarf auch zu Pastmilch verarbeitet.

Zurzeit beliefern 7 Lieferanten die Sennerei mit Rohmilch. Da im Moment zu wenig Milch abgeliefert wird, muss Rudolf Leuenberger Milch aus der Region zukaufen. Die Sennerei entschädigt die Lieferanten mit 77 Rappen pro kg Rohmilch. Ein Bauer müsste eigentlich pro Kg Rohmilch rund einen Franken erhalten, um davon leben zu können. Der Preisdruck ist gross.

Zu den Käsesorten, die in der Sennerei hergestellt werden, gehören Käselaiibe zu 5 kg, 1 kg Mutschlis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, 250 g Ganterli, 1½ kg Goggwärgi-Käse, Weinkäse (mit Wein geschmierte Käselaiibe) und Hobelkäse. Das neuste Produkt aus der Sennerei ist der Sonntagskäse. Die Produkte werden fast zu 100% im Laden direkt verkauft. 1-2 lokale Geschäfte führen ebenfalls Produkte aus der Sennerei Brigerberg.

Die Sennerei wurde vor rund 5 Jahren umgebaut. Da die hygienischen Anforderungen stetig steigen, muss laufend im Betrieb investiert werden. In den nächsten Jahren sind Investitionen von fast 300'000 Franken für eine neue Kühlanlage und eine neue Heizung geplant.

Zum Schluss lädt uns Rudolf Leuenberger zu einer Degustation von verschiedenen Käsesorten ein. Die Rotarier genossen die Spezialitäten aus der Sennerei Brigerberg sehr. Ich bin sicher, dass in Zukunft die Rotarier vermehrt die Sennerei Brigerberg aufsuchen werden.

Rot. Francesco Walter