

Von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) ausgezeichnet

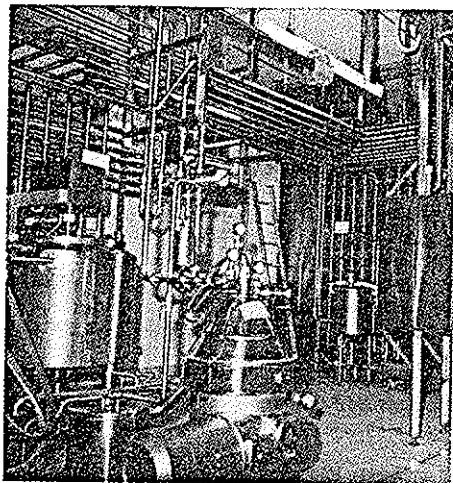
Im Zeichen des Käses

Neue Schaukäserei in Airolo erfolgreich – Produkte laufen gut

Die anfangs Jahr eröffnete Schaukäserei in Airolo hat den Preis der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) gewonnen, der für besonders innovative Projekte vergeben wird. Die Käserei vermische Tourismus, Handel und Landwirtschaft; die dadurch entstehenden Synergien würden der oberen Leventina wichtige Impulse geben und Arbeitsplätze schaffen, hiess es in der Begründung – Ein Augenschein im preisgekrönten Betrieb.

FRANCESCO WELTI

Am Donnerstag, am Tag an dem der SAB-Preis in Bern verliehen wird, schüttert es in Airolo wie aus Kübeln. An diesem verregneten Sommertag braust auch bereits die Vorhut der letzten grossen Rückreisewelle aus dem Süden in Richtung Gotthard – am späten Nachmittag bildet sich vor dem Tunnel bereits ein erster kleiner Stau. Bekommt die in Sichtweite gelegene Schaukäserei nicht oft von Schlange stehenden Reisenden Besuch, die auf diese Weise der lästigen Warterei entfliehen? «Ach was», winkt Giordano Vendrame ab, der neben seiner Tätigkeit als Delegierter des Verwaltungsrates der Käserei auch Lehrer und *Municipale* ist. Erst seit Dezember wird in der Käserei gearbeitet. Seit Januar dieses Jahres können Interessierte – in der Regel morgens – die Herstellung der Laibe in



Die Schaukäserei ist voll automatisiert. In einer nachgebauten Alphütte können Gäste aber auch selber käsen – Giordano Vendrame zeigt einen dort entstandenen Laib Fotos Welti

der Schaukäserei mitverfolgen und danach Käse kaufen oder ihn im dazugehörenden Restaurant, etwa in Form von Fondue, testen. In der kurzen Zeit sei die Schaukäserei zu wenig bekannt geworden, als dass Reisende in Massen Halt machen würden, meint Vendrame. Ein Schild in der Nähe der Autobahn könnte da viel bringen; dafür eine Bewilligung zu erhalten, ist aber ein hoffnungsloses Unterfangen, wie er mittlerweile weiss. Besuch bekommt der vollautomatisierte Schaubetrieb in erster Linie von Schulen und Altersheimen des Kantons, in denen die Käserei flächendeckend Werbung gemacht hat.

Zudem legen schon einige Carunternehmen Stopps in Airolo ein. Gut frequentiert ist von Besucherinnen und Besuchern vor allem das Käserei-Restaurant; besonders beliebt ist die in das Obergeschoss eingebaute Alphütte, in der Gäste über dem Feuer in einem 40-Liter-Kessel selber käsen können. Das Herzstück des knapp neun Millionen Franken teuren Bauwerks ist aber die topmoderne Käserei, die jährlich über zwei Millionen Liter Milch verarbeiten kann. «Unsere kühnsten Erwartungen wurden übertroffen», meint Vendrame zum Geschäftsgang der Käserei. Die Hauptprodukte, die Käsesorten Tremola, Gottardo und Lucen-

dro, sind beliebt und finden reissenden Absatz. Abnehmer sind unter anderem mehrere Grossverteiler. Damit hat die Gotthard Schaukäserei AG für die Aktionäre ihren Hauptzweck erfüllt. Schliesslich besitzen Bauern der oberen Leventina die Aktienmehrheit, die dort ihre Milch verarbeiten lassen. Der Betrieb ist der Ersatz für die alte Käserei von Airolo, die den Ansprüchen längst nicht mehr genüge. Trotz deren Mängel hat es die Promotoren ein schönes Stück Arbeit gekostet, die Bauern vom Projekt einer Schaukäserei mit Restaurant zu überzeugen. Dank deren Geld sowie Beiträgen von Bund, Kanton

und Gemeinde konnte das Projekt schliesslich doch verwirklicht werden. Dreissig Personen arbeiten heute dort: Damit gehört der Betrieb zu den wichtigsten lokalen Arbeitgebern, was für die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB) mit ein Grund war, die Schaukäserei auszuzeichnen.

Sie sei eine «moderne Milchverarbeitungsanlage und gleichzeitig das Ergebnis des Zusammengehens von Tourismus, Landwirtschaft und Handel», schreibt die SAB, die ihren Hauptpreis 1997 zu gleichen Teilen an die Käserei, das Walliser Bergdorf St Jean – für dessen Tourismuskonzept – und die Gemeinde Isenthal (UR) für ihre Dorferneuerung vergeben hat. Mit dem Projekt der Schaukäserei seien Synergien genutzt worden, die Impulse für die ganze Wirtschaft der oberen Leventina ausgelöst hätten. Gerade der Primärsektor, also die Land- Alp- und Forstwirtschaft, benötige Anreigungen, um die Kulturlandschaft zu erhalten und die Wertschöpfung zu fördern. Indem sich die Bauern von Airolo und Umgebung für das Projekt zusammengeschlossen haben, haben sie auch ihre Zukunftschancen verbessert, weil nicht mehr jeder allein seine Produkte verarbeitet, vermarktet und verkauft. Gleichzeitig leistet die Anlage laut SAB «einen wichtigen Beitrag zur touristischen Entwicklung der Region».