

SUMISWALD

# Alles in Butter

**Die Dorfkäserei ist bereit für die Zukunft. Der Neubau ist fertiggestellt. Ab 8. Mai wird dort der erste Käse produziert. Am kommenden Samstag ist Tag der offenen Tür.**



Im umgebauten und erweiterten Betrieb soll künftig fast die doppelte Menge Milch verarbeitet werden. Im Vordergrund die neue Käsepresse. Bild: Thomas Peter

Jetzt ist der Neubau der Dorfkäserei Sumiswald abgeschlossen. Nur gerade acht Monate sind seit dem Spatenstich vergangen. Besser hätte der Umbau wohl nicht laufen können, schwärmt Niklaus Käser, der den Betrieb seit 1984 führt. Der Zeitplan wurde eingehalten, die Kosten von 2,5 Millionen Franken nicht überschritten.

Am Samstag ist der Neubau für die Öffentlichkeit zugänglich. Alles läuft also nach Plan bei jener Käserei, die mit ihrem preisgekrönten Nonnenstolzkäse sogar in den Regalen der Migros vertreten ist.

Am Ostermontag wurde noch zum letzten Mal in den alten Räumlichkeiten Milch verarbeitet. Am 8. Mai wird der erste Käse im Neubau in Angriff genommen. Bis dahin bleibt die Käserei zu. Die Bauarbeiter erledigen in dieser Zeit noch die letzten elektrischen Arbeiten. Anschliessend geht es darum, die neuen Räumlichkeiten auf Hochglanz zu polieren.

Erst danach ist der Zeitpunkt gekommen, da Niklaus Käser umsetzen kann, was er sich mit dem Ausbau erhofft hat: nämlich mit der gleichen Anzahl Mitarbeitenden fast die doppelte Menge zu produzieren. Statt 800'000 Kilo sollen künftig 1,4 Millionen Kilo Milch zu Käse verarbeitet werden. (mbu)