

03.02.2018

**KOPPIGEN BE:** Dorfkäserei Koppigen AG

## Die Erfolgsgeschichte geht weiter

*Die Dorfkäserei Koppigen, einst eine klassische Emmentaler-Käserei, hat sich diversifiziert. Nebst Spezialitäten gehört auch ein Käsereifungslager dazu. Nun bahnt sich der Generationenwechsel in der Führung der AG an.*

**BARBARA SCHWARZWALD**

Der heute 27-jährige Bruno Leuenberger hat vor ziemlich genau einem Jahr die Nachfolge des renommierten Käsermeisters Rudolf Beutler in der Dorfkäserei Koppigen angetreten. Näher kennengelernt haben sich die zwei, als Leuenberger vor einigen Jahren eine Ausbildungsstelle bei Beutler antrat und später die Berufsprüfung in seinem Betrieb ablegte. Dem «Schlosshoger-Chäs» als betriebswirtschaftlichem Projekt für diese Prüfung folgten weitere Käse-Eigenkreationen. Inzwischen liegt man bei elf, ist zu erfahren. Zur Erlangung der Meisterprüfung wählte Leuenberger das Thema «Nachfolgerregelung Käserei Koppigen», machte Nägel mit Köpfen und kaufte die Käserei.

### Reifungslager für 200 t

Zum Gespräch treffen wir uns im Käse-Reifungslager am Aspiweg in Koppigen, fünf Fahrminuten von der Käserei entfernt. Rudolf Beutler hat mit



**Die zwei Käsermeister Rudolf Beutler (l.) und Bruno Leuenberger vor dem Käse-Kessi in der Dorfkäserei Koppigen. (Bild: Barbara Schwarzwald)**

Käsermeister Thomas Hofer, Aarwangen, und Käsereiberater Hansruedi Feldmann, Alchensdorf, im Jahr 2010 die Fromaca AG gegründet und den Bau mit dem imposanten Mammut-Käse davor errichten lassen. Grund für die Realisation sei die Milchwirtschafts- und die Emmentaler-Käse-Krise gewesen, lässt er wissen. Der eine Viertelmillion teure Roboter «Fränzi» pflegt die Hauptkäsesorten im 200-Tonnen-Lager: Mammut jung und reif, Emmentaler, Raclette und Koppiger Dorfchäs.

Eingelagert sind zudem Aarwangen-Aare-Chäs, Koppiger Schlosshoger, Raubritter, Grimmhilde und andere. Pro Laib und Tag wird dafür Miete bezahlt. Zu den ursprünglich drei Hauptaktionären der Fromaca AG zählt inzwischen auch Bruno Leuenberger.

### Selbstständigkeit als Ziel

«Unsere Philosophie war und ist die Selbstständigkeit», so Rudolf Beutler. Das eigene Käse-Reifungslager habe ihnen zusätzliche Möglichkeiten eröff-

net und sie unabhängiger gemacht. Diejenige Milch, die unter Beutlers Leitung damals nicht mehr zu Emmentaler Käse verarbeitet werden konnte, wurde für Pastmilch, Joghurt, usw. verwendet, bis dann der «Dorfchäs», die allererste Eigenkreation, geschaffen wurde. – «Wir legen Wert darauf, dass die Wertschöpfung, die wir generieren, auch dem Bauern zugute kommt», ist von Leuenberger zu erfahren. Von einst 42 (unter Beutler 26) sind es heute noch 8 Landwirte, die die Milch

ihrer Kühe in die Käserei Koppigen liefern. 5300 l werden täglich verarbeitet, nebst den erwähnten Käsesorten zu Pastmilch, Joghurt, Quark, Butter, Schlagrahm und Molken drinks.

### Austausch unabdingbar

18 Mitarbeitende führt Bruno Leuenberger auf der Lohnliste, darunter auch seinen Vater, ebenfalls Käsermeister und während 30 Jahren als Betriebsleiter im Nesselgraben, Rüderswil, tätig gewesen. Dass Rudolf Beutler und Vater Leuenberger für Bruno wertvoll sind, verschweigt er nicht. Zwar traut man ihm das Führen des Betriebes ohne Weiteres zu, aber der Austausch mit den erfahrenen Berufsleuten hat nur Vorteile. Dass Bruno Leuenberger mit Fabienne Rutschmann neu eine Verkaufschefin für den schicken Käseiladen angestellt hat, ansonsten aber das Team von Rosette und Rudolf Beutler weiterbeschäftigt, findet besondere Erwähnung. «Ich habe den Entscheid zur Übernahme der Dorfkäserei Koppigen nie bereut», hält der sympathische junge Mann zum Schluss des Gespräches fest und ergänzt: «Mein Team und ich werden weiterhin Vollgas geben und den Betrieb weiterentwickeln.»

### E-PAPER

Weitere 6 Bilder im E-Paper:  
[www.schweizerbauer.ch/epaper](http://www.schweizerbauer.ch/epaper)