

«Für mich ist das eine Riesenchance»

Die einzige Käserin als Gruyère-AOP-Produzentin

WÜNNEWIL – Am 1. Juli hat Daniela Weber die Käserei übernommen. Sie ist damit die einzige Frau, die in ihrer Käserei Gruyère AOP produziert. Die Übernahme des Betriebs sei reibungslos verlaufen. In Zukunft will die ausgebildete Milchtechnologin auf eine gute Mischung zwischen bewährten und frischen Ideen setzen.



Käserin mit Herz und Seele: Daniela Weber. | Foto: zvg

Wünnewil döst in der Sommerhitze, nur ab und zu durchbricht ein Motorenbrummen die träge Ruhe kurz vor Mittag. Einzig an der Dorfstrasse 42 herrscht reger Betrieb. Scheppern, Summen, laute Stimmen zeugen davon, dass in der Käserei alles andere als Siestzeit ansteht. Ist es draussen bereits sommerlich heiss, herrscht im Produktionsraum tropisches Klima. Daniela Weber, in sauberer Arbeitskleidung, Gummistiefeln, Schürze und mit Hygienehaarnetz, ist seit dem frühen Morgen am Werk. Milch von den Lieferanten annehmen, frischen Käse und Joghurt produzieren, die Ware vom Vortag weiterverarbeiten, nebenbei Büroarbeiten und im Laden mit anpacken – der Arbeitstag der jungen Milchtechnologin lässt wenig Pausen zu. Doch sie wirkt in aller Hektik gelassen.

Eine Riesenchance

Die 24-Jährige ist nicht nur eine der jüngsten Chefinnen der Branche, sondern auch die einzige Frau, die in ihrer Käserei Gruyère AOP herstellen darf. «Seit dem 2. Lehrjahr war für mich klar, dass ich einen eigenen Betrieb will», erzählt Weber selbstbewusst. Dass es nun so rasch geklappt hat, hat sie jedoch überrascht. Kurt und Rosmarie Hostettler haben die Käserei in den letzten 24 Jahren geführt und geprägt. Mit dem Ende der Ära

Hostettler hätte zeitgleich die neue Käserei in Friseneit eröffnet werden sollen. Doch das ambitionierte Fusionsprojekt der Käseigenossenschaft Wünnewil mit dem Ziel, die Genossenschaften Wünnewil, Bösinggen und Friseneit zusammenzuschliessen, verzögert sich bis auf weiteres. Eine passende Nachfolge zu finden war entsprechend schwierig: eine Käserei mit Ablaufdatum – für viele keine verlockende Aussicht, schon gar nicht in einer Branche, in der es an ausgebildeten Fachkräften mangelt. Daniela Weber bekam von einem Bekannten den Tipp und war sofort Feuer und Flamme. «In diesem Fall ist es ein Vorteil, dass ich so jung bin. Für mich ist das eine Riesenchance», freut sie sich immer noch. «Nun will ich mal schauen, wie es läuft. In einem halben Jahr werde ich sehen, ob es für mich auch längerfristig etwas wäre.» Gut möglich, dass sie sich auch in der neuen Käserei der Genossenschaft als Milchkäuferin bewerben wird.

Vorbild für andere Frauen

Das Vertrauen der Lieferanten hat sich die junge Powerfrau auf jeden Fall bereits erworben. Gewählt wurde sie ohne Vorbehalte, Zweifel an ihren Kompetenzen habe sie nie gespürt. Die Milchlieferer hätten ihren Einsatz

als mutig empfunden. Nachvollziehbar, denn als Frau und mit ihrem jungen Alter tanzt Daniela Weber gleich doppelt aus der Reihe der gängigen Bilder der Branche. «Ich kenne nur wenige Frauen, die Käsereibetriebe führen. Ich will auch ein Vorbild sein für andere Frauen in diesem Beruf und zeigen: Man kann das schaffen», ist sie überzeugt. Der Generationenwechsel sei auch für das nun pensionierte Ehepaar Hostettler kein Problem gewesen. «Wir helfen einander», sagt sie. So war die Übergabe diesen Frühling zwar eine strenge Phase, aber geprägt von grossem gegenseitigem Wohlwollen. Intensiv war der Frühling nicht nur wegen der Einarbeitung in den Betrieb. Neben Abschlussprüfungen ihrer Weiterbildung stand die Milchtechnologin auch den Labelverantwortlichen von der «Interprofession du Gruyère» Rede und Antwort. Doch auch das meisterte Daniela Weber mit Bravour. Ihren 1. eigenen Gruyère AOP hat sie bereits hergestellt, sie freut sich aufs weitere Ausprobieren – selbstverständlich streng im Rahmen des Pflichtenhefts. Dass man mit nur kleinen Nuancen – Hitze, Wassergehalt, Reifungsdauer – grosse Wirkung erzielen kann, fasziniert sie besonders. «Dass man aus einem einzigen Rohstoff so viele verschiedene

Produkte herstellen kann, finde ich spannend», schwärmt die Käserin mit leuchtenden Augen.

Eigene Akzente

Doch längst gibt es in lokalen Käsereien nicht nur Milchprodukte zu kaufen: Honig, Wein, Pasta, Geschenkartikel – die Palette ist auch in Wünnewil vielseitig. So vielseitig wie die junge Geschäftsführerin. Schritt für Schritt hat sie im kleinen Verkaufsladen seit der Übernahme eigene Akzente gesetzt. Ein modernes Regal, eine neue Waage, ein frisches Logo und eine eigene Website. Bei so vielen Ideen sind die Arbeitstage lang. Ab und zu bleibt sogar Zeit für etwas Ausgleich beim Klarinettespielen, in der Trachtengruppe oder beim Umgang mit den eigenen Kühen. Die Freude von Daniela Weber ist sichtbar und fühlbar. Sie ist zuversichtlich, dass der Betrieb weiterhin so gut laufen wird wie unter Hostettlers. Gerade in der Coronakrise würden sich die Menschen zurückbesinnen auf lokale Produkte und Läden, das merke man. Deshalb – und weil eine Einweihung in diesen Tagen nicht möglich war – freut sich Weber umso mehr, an einem Tag der offenen Tür im Herbst dem Dorf und allen Interessierten Einblick in ihren Betrieb zu geben.

Christa Pfanner