



PUBLIKATION
Jubiläumsschrift

ZUSAMMENARBEIT
Heidi Windlin (Gestaltung)

TEXT
Sabine Windlin

DATUM
8.11.2025

«DIE BIO-MILCH MUSS FLIESSEN»

Im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums der Käserei Windlin AG interviewte ich meinen Cousin Noldi Windlin (Jg. 1972) über sein Berufsleben als Käsermeister und Schweinemäster in Giswil (OW).

Noldi, ein Leben ohne Sbrinz ist für Dich vermutlich gar nicht vorstellbar. Du bist mit dem Hartkäse aufgewachsen, kennst den Betrieb seit Kindsbeinen. Wenn Du zurückblickst, welche Erinnerungen sind besonders lebendig?

Wenn wir unseren «Dädi» auf die Milchtour begleiten durften. Die Milch wurde täglich in 40-Liter-Kannen mit einem Lieferwagen bei den Bauern abgeholt, egal wie das Wetter war. Im Winter mussten frühmorgens die Schneeketten montiert werden. Die Fahrt blieb gefährlich. Je nach Jahreszeit führte die Tour bis zu Zingel's Schwand und dauerte eine Stunde. Zurück in der Käserei mussten bis zu 50 Milchkannen von Hand geleert werden. Mit Bleistift wurde die Milchmenge pro Lieferant in die Milchtabelle eingetragen. Anschliessend hat man die Kannen gespült, gewaschen und ausgedampft. Damit die zeitintensive Arbeit schneller erledigt war, halfen wir Kinder bei der Reinigung. Auch heute noch sammle ich ab 5.30 Uhr bei sechs Bauern die Milch ein, allerdings nicht in Kannen. Sie wird mit einer Pumpe in mein Tankfahrzeug gefüllt. Während meiner Abwesenheit liefern drei Bauern ihre Milch direkt in die Undergass. Um 7.30 Uhr ist die gesamte Milch hier. Um 8 Uhr ist sie im Chessi zum Einlaben und um 12 Uhr habe ich, was das Käsen angeht, «Feierabend».

Im Jahre 1999 hast Du die Geschäftsführung der Käserei Windlin AG von Deinem Vater Urs übernommen. Wenn Du die Käserei von damals mit dem heutigen Betrieb vergleichst, was hat sich verändert?

Die Einführung von Bio-Sbrinz und die Erhöhung des Schweinebestandes von 700 auf 900 Tiere waren die grössten Veränderungen. Die Sache mit der Bio-Zertifizierung wurde seinerzeit vom Kanton aktiv unterstützt, auch gab es eine einmalige finanzielle Starthilfe von 3000 Franken. Denn mit Bio leistet man einen Beitrag für die lokale Wertschöpfung und eine umweltfreundliche Landwirtschaft. Im Rückblick zeigt sich: Die Umstellung auf Bio-Sbrinz und die Fokussierung darauf waren gute Entscheide. Das erlaubt uns straffe Strukturen und einen effizienten Betrieb. Als Nische haben wir noch den «Unergässler», ein geschmierter Hartkäse, entwickelt. Aber der Fokus liegt klar auf dem Bio-Sbrinz und der Schweinemast.

Welche Aspekte würdest Du als die grössten Herausforderungen bezeichnen, die Dich im Jubiläumsjahr 2025 beschäftigen?

Die grösste Herausforderung liegt darin, in genügender Menge qualitativ hochstehende, silofreie Bio-Milch zu erhalten. Früher gab es mehr Bio-Milch, als wir verkäsen konnten. Heute gibt es tendenziell zu wenig Bio-Milch, weil sich verschiedene Landwirte aus der Produktion zurückgezogen haben oder weil sie ihre Milch direkt zur Dachorganisation der Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP liefern. Ich kann meine Milch nicht bei ZMP kaufen, sondern muss sie direkt bei den Bauern beziehen. Und zwar bei einem Betrieb, der nicht mehr als 30 Kilometer von meiner Käserei entfernt ist. Die Vorschrift stammt aus dem Pflichtenheft des Bundesamts für Landwirtschaft, welches aufgrund der geschützten Ursprungsbezeichnung Appellation d'origine protégée (AOP) für Sbrinz einzuhalten ist. Die Milch muss gemäss AOP zudem jeden Tag frisch verarbeitet werden. Und das «älteste Gemelk» darf maximal 24 Stunden alt sein. Die zweite Herausforderung liegt darin, gutes Personal zu finden. Und die dritte Herausforderung ist für mich, den Betrieb an 365 Tagen im Jahr am Laufen zu halten und dabei noch Zeit für die Familie zu haben.

Dein Vater Urs war ein leidenschaftlicher Schweinemäster. Du definierst Dich eher über den Käse. Warum?

Das hat mit dem gesellschaftlichen Wandel und dem veränderten Bezug zu Lebensmitteln, insbesondere der Fleischproduktion, zu tun. Wenn ich an einem Fest erzähle, ich sei Schweinemäster, hält sich die Begeisterung in Grenzen. Wenn ich hingegen sage, mein Beruf sei Käser und ich produziere Bio-Sbrinz, reagieren die Leute begeistert. Das Image von Käse ist einfach besser als das von Schweinefleisch. Ein Käser trägt eine weisse Schürze und weisse Gummistiefel. Er hat geschmeidige Hände und riecht gut. Als Schweinehalter trage ich einen grünen Overall und halte hunderte von Tieren — nicht zum Spass. Für mich sind aber beide Standbeine wichtig.

Als Du 1999 die Betriebsführung der Käserei Windlin AG übernommen hast, löste sich auch die Schweizerische Käseunion auf. Was bedeutete das Ende dieser mächtigen und kartellähnlichen Institution für Dich?

Zu Zeiten der Käseunion hatte man viel weniger Risiko. Dieses hat der Bund getragen, es gab eine Preis- und Absatzgarantie. Auch wenn der Käse Qualitätsmängel hatte, konnte man ihn gut auf den Markt bringen. Wohl gab es einen Preisabzug, aber dieser war mit 10 % gering. Heute kann der Abzug bei Qualitätseinbussen bis zu 40 % betragen. Das merkt man

dann im Portemonnaie. Ein weiterer Punkt: Zu Zeiten der Käseunion gingen drei Viertel vom Schweizer Sbrinz in den Export. Heute ist der Export zusammengebrochen. Seit 2002 gelangt 90 % meines Käses zur Firma Emmi. Sie holt die 42-Kilo schweren Laibe ab, wenn diese vier Monate alt sind und lagert den Käse dann nochmals 20 Monate in ihren eigenen Kellern. Danach verkauft sie den Bio-Sbrinz exklusiv an den Grossverteiler Coop, der ihn seit 2004 in seinem Bio-Käse-Sortiment führt. Lediglich 10 % meines Käses bleibt in Giswil. Diesen liefere ich an Restaurants, die Hotellerie, an den Detailhandel, an Firmen und Vereine aus der Region sowie an Freunde und Bekannte.

Wenn ich als Konsumentin in den Coop gehe und einen Bio-Sbrinz aus dem Regal nehme, wie hoch ist die Wahrscheinlichkeit, dass er von Noldi Windlin aus Giswil stammt?

Die Chance liegt bei über 60 Prozent. Denn Emmi hat neben mir nur einen weiteren Bio-Sbrinz-Lieferanten. Nur beste, naturbelassene Rohmilch aus biologischem Landbau bringt die gewünschte Qualität. Eine grosse Herausforderung sind die saisonalen Schwankungen bei der Menge. Im Frühling erhalte ich jeden Tag 4 300 Liter Milch. Im Sommer jedoch, wenn fast alle Kühe auf der Alp sind, bekomme ich nur etwa 1 300 Liter. Mit dieser Menge sind wir am unteren Limit, denn es braucht eine bestimmte Menge Milch, damit man überhaupt wirtschaftlich Käse produzieren kann.

Nebst der Arbeit in der Käserei und im Schweinestall bist Du in verschiedenen Gremien engagiert. Du sitzt im Zentralvorstand der Suisseporcs, dem Schweizerischen Schweinezucht- und Schweineproduzentenverband, sowie im Verwaltungsrat von Proviande, der Branchenorganisation der Schweizerischen Fleischwirtschaft. Wie stark beanspruchen Dich diese Ämter?

Alles in allem ist dies etwa ein 30 %-Pensum. Doch es macht mir Freude, auf diese Weise das Marktgeschehen zu verfolgen und zu beeinflussen. Schon als Jugendlicher verspürte ich den Wunsch, in diesen Verbänden mitzuwirken, wie es auch mein Lehrmeister aus St. Niklausen tat. Ich schätze den Informationsaustausch mit den Berufskollegen, finde es interessant, mich dadurch mit der ganzen Wertschöpfungskette auseinanderzusetzen und mich für gute Produktionsbedingungen in der Schweinehaltung zu engagieren.

Blicken wir in die Zukunft. Wo steht die Käserei Windlin AG im Jahre 2030?

Ich wünsche mir einen weiteren Milchlieferanten, so dass ich total zehn hätte. Eine Alternative wäre, dass meine derzeitigen neun Lieferanten zehn Prozent mehr Milch produzieren. Das wäre toll. Die Milch muss fliessen, sonst habe ich ein Problem! Gerne möchte ich in naher Zukunft auch die Photovoltaik-Anlage ausbauen und noch mehr eigenen Strom produzieren. Ebenso schaue ich, dass die Gebäude in der Undergass gut unterhalten sind. Ansonsten möchte ich einfach weiterhin motiviert bei der Sache sein, damit unser Betrieb auch in Zukunft gut aufgestellt ist. Das fällt insofern leicht, weil ich an einem wunderbaren Ort zu Hause bin. Der Kanton Obwalden mit seinen Bergen und vor allem Giswil mit dem Sarnersee sind eine traumhaft schöne Gegend. In jedem Dorf hat es mindestens ein Theater, einen Jodler- und einen Schwingklub. Was will man mehr? Wenn ich für Suisseporcs oder für Proviande nach Sursee, Olten oder Bern an eine Sitzung muss, freue ich mich jedes Mal, wenn ich nach dem Lopper-Tunnel wieder zurück im schönen Obwaldnerland bin.