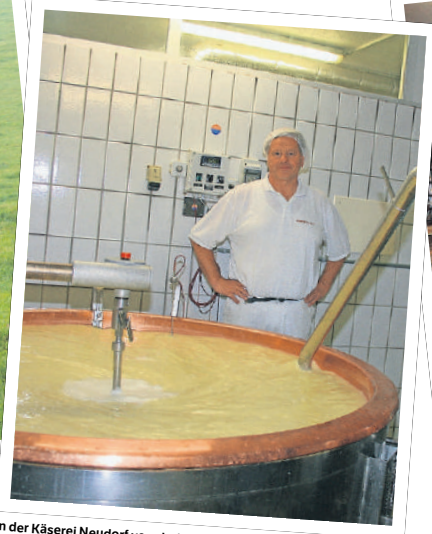




Kuh Anna von Bauer Urs Lang ist eine von vielen, die Milch in die Käseerei liefern.



In der Käseerei Neudorf verarbeitet Werner Roth die Milch zu Käse.



Franz Scheuber von der Fläcke-Chäsi in Beromünster zeigt die Käseleiber, welche noch am Reifen sind.

## Neun Millionen für eine neue Marke

**Michelsamt** Die Marke Michelsamt soll die lokale Produktion stärken. Erste Waren werden bald in 80 Coop-Verkaufsstellen in den Regalen stehen - der Weg einiger Rohstoffe führt auch übers Ruedertal

VON CHRISTINE WULLSCHLEGER (TEXT, FOTOS)

Ein Herz ist es, das die neue Marke Michelsamt umrahmt. Eine neue Marke, die zugleich für eine ganze Region steht. «Das Herz zeigt, dass wir unsere Arbeit von Herzen machen», sagte Christina Bachmann-Roth an der gestrigen Informationsveranstaltung. Sie ist Geschäftsführerin der Gaudis AG, welche die Vermarktung der Michelsamt-Produkte übernimmt. Dass sie mit dem Herzen dabei ist, merkt man: In Beromünster ist sie aufgewachsen, ihr Vater führt die Käseerei Neudorf. Heute wohnt sie in Lenzburg, doch noch immer ist sie verwurzelt im Michelsamt.

Was mit der neuen Marke erreicht werden soll, ist klar: «Unser Ziel ist es, die wirtschaftliche Wertschöpfung in der Region zu fördern, indem Produzenten, Verarbeiter und Händler in einem Kreislauf zusammenarbeiten», sagt Bachmann-Roth. Regionale Anbieter, Landwirte und Handelsbetriebe haben sich im Verein Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt (WGM) zusammengesetzt. Sie investieren gemeinsam sechs Millionen Franken über

sechs Jahre in die Entwicklung des Michelsamts. Ein Bund und Kanton Luzern steuern insgesamt 0,5 Millionen Franken pro Jahr während sechs Jahren bei. Der Vertrag ist unterschrieben und damit ist auch die Marke Michelsamt lanciert.

### Futter stammt aus der Region

Die Hochplateau-Landschaft des Michelsamts ist noch wenig bebaut und liegt auf rund 800 Metern Höhe. Die Landwirtschaft hat einen grossen Stellenwert. «Mit den Produkten, die hier hergestellt werden, können wir zigttausend Leute ernähren», sagt Pius Estermann, Präsident des Vereins WGM. Der Verein sieht sich als Bindeglied zwischen den Bauern und den Händlern sowie als Anlaufstelle von Bund und Kanton. Und er will vor allem eines: Dass die lokalen Produkte - wie Milch und Milchprodukte, Fleisch und Brot - weiterentwickelt und vertrieben werden können und so das lokale Gewerbe erhalten werden kann.

«Eigentlich wartet niemand auf eine zusätzliche regionale Marke», sagte Christina Bachmann-Roth, «doch die Marke Mi-



«Eigentlich wartet niemand auf eine zusätzliche regionale Marke, doch die Marke Michelsamt garantiert die lokale Produktion von Anfang an.»

Christina Bachmann-Roth  
Geschäftsführerin Gaudis AG

chelsamt garantiert die lokale Produktion von Anfang an.» Damit ist gemeint, dass die Bauern ihren Kühen auch Futter aus der Region verfüttern. Futter von Getreide, das zum Beispiel in der Winon Mühle Beromünster oder in der Neumühle Rickenbach gemahlen wird. Dies ist eine der wichtigsten Vorgaben der neuen Marke. Auch das Kraftfutter wird im Michelsamt angebaut. Weitere Vorgaben gibt es an die handwerkliche Produktion, die Tierhaltung, den Anbau und an die Herstellung der Rohstoffe sowie der Endprodukte.

Als Erstes kommen vier Michelsamt-Käseprodukte in die Regale. Ab November werden sie unter der neuen Marke in 80 Coop-Verkaufsstellen im Kanton Aargau und Luzern verkauft. Zudem soll ein Gemeinschaftsladen der lokalen Detailhändler Fläcke-Chäsi, Conditorei Fischer, Metzgerei Galliker und Blumen Steiger in Beromünster entstehen. «Wir wollen später auch andere Absatzkanäle erschliessen», sagt Christina Bachmann-Roth.

Die ersten Michelsamt-Käseleiber reifen nun bereits im Keller der Fläcke-Chäsi. Inhaber Franz Scheuber ist überzeugt, dass

die Verfüttung von regionalem Futter entscheidend ist. «Das Regionale soll beim Futter und nicht erst bei der Milchproduktion beginnen», sagt er. Er erhofft sich durch die neue Marke zusätzliche Absatzkanäle. Scheuber wird nun gemeinsam mit der Käseerei Neudorf und der Käseerei Winon Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch unter der neuen Marke vermarkten. Zudem werden sie in einen neuen Käseleiber investieren. Die Milch kommt unter anderem von den Kühen der beiden Neudorfer Bauern Hanspeter Meier und Urs Lang. Ihre rund 40 Milchkuhe versorgen sie mit Heu und Kraftfutter aus dem Michelsamt.

Im ersten Quartal 2016 sollen weitere Produkte wie Guetzi und Dinkel-Apéro-Gebäcke auf den Markt kommen. Der Ur-Dinkel wird übrigens ebenfalls im Michelsamt angebaut. Gemahlen wird er aber im Kanton Aargau, genauer in der Schlossmühle in Schlossrued. Die Mühle wird von Ruedi Schlatter betrieben. Er freut sich, dass er den Ur-Dinkel aus dem Michelsamt mahlen darf. «Ich habe bereits 500 Kilogramm vermahlen», sagt er.

INSERAT

# Jetzt wird liquidiert!

Liquidationspreise auf Möbel, Einrichtungen, Deko, moderne und klassische Teppiche.

Ab 10. Okt.  
**40-60%**  
auf ALLES!

# Es isch eso.

bern plantagid bico brühi WALTER KNOLL

belux horst mübel Intertime

girsberger ROLF BENZ Kettmaker

sitzplatz.ch

ROFFER

TEAM7 fraubrunnen

DECO

teambywells

KOINOR JÖRI

CS de Bede

Weibel Möbel AG · Telefon 056 265 80 80  
Marktgasse 20 · 5304 Endingen  
Mo bis Fr: 9-12/13.15-18.30 Uhr · Sa: 9-17 Uhr

1865 **weibelmoebel**  
EINRICHTEN AUS LEIDENSCHAFT

weibelmoebel.ch

TOTAL-AUSVERKAUF WEGEN GESCHÄFTSSCHLISSUNG