

startup

# Eine Bühne für den Käse

**Gaudis Michelsamt** Das Luzerner Jungunternehmen entwickelt und vermarktet landwirtschaftliche Produkte aus der Zentralschweiz. Die angeschlossenen Bauern sollen mehrfach profitieren.

SIRA HUWILER

► **Die Business-Idee**

Zwei Schweizer Bauernbetriebe schliessen pro Tag. Von 2014 auf 2015 waren es laut Bundesamt für Statistik 814 vor allem kleine und mittlere Höfe. «Das ist beängstigend», findet Startup-Geschäftsführerin Christina Bachmann-Roth. «Um diesem Trend entgegenzuwirken, haben wir 2015 die Gaudis AG gegründet.»

Als Dienstleister entwickelt und vermarktet das Jungunternehmen unter der Marke Michelsamt seither Produkte regionaler Produzenten. Rund ein Dutzend Landwirte und Produzenten wie Bäcker, Käser, Metzger und Fabrikanten aus dem Luzerner Hochplateau Michelsamt, also aus den Gemeinden Beromünster und Rickenbach, sind Lizenznehmer der Marke. Sie tüfteln gemeinsam an Produkten wie Aronia-Superbeeren der Familie Jost, kaltgepresstem Bio-Sonnenblumenöl von Bauer Fritz oder allerlei Dinkel-Produkten wie Flocken, Teigwaren oder Cracker.

► **Die Gründer**

Alarmierte Bauern gründeten mithilfe der Gemeinden 2014 die Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt (WGM). «Unsere Idee war die nachhaltige Förderung unserer Landwirte», sagt Urs Lang, selbst Landwirt, Vertreter des rund 40-köpfigen Vereins und heute Verwaltungsratsmitglied der Gaudis AG. «Schwierig war es, Bauern und Gewerbler zu überzeugen», so Lang.

«Die Vorarbeit war enorm», sagt auch Christina Bachmann-Roth, welche 2012 als potenzielle Geschäftsführerin dazukam. «Ich bin im Michelsamt als Käsertochter aufgewachsen und wollte mich gerne der Herausforderung stellen.» Das tat die studierte Betriebswirtin mit internationaler Erfahrung im Marketing dann auch: Sie führte Gespräche, lud zu Infoveranstaltungen ein und stellte die Geschäftsidee vor. «Immer mehr Bauern öffneten sich, brachten aussergewöhnliche Ideen ein, Milchbauern stellten auf silofreie Fütterung mit Heu und Eiweisslieferanten von Michelsamt-Äckern und -Weiden um», sagt Bachmann-Roth. «Damit war der Grundstein für unseren Rohmilchkäse gelegt.» Eine heimische Mühle mischt das Viehfutter und die drei Käseereien der Gemeinden entwickeln rund 15 verschiedene Käsesorten.



«Die Produkte unserer Bauern sind in über 150 Coop-Märkten zu kaufen.»

Christina Bachmann-Roth Gaudis Michelsamt

► **Der Markt**

«Die Produkte unserer Bauern sind mittlerweile in lokalen Fachgeschäften sowie Voi-, Landi- und Volg-Filialen und in über 150 Coop-Märkten im Aargau und in der Zentralschweiz zu kaufen», so Bachmann-Roth. «Wir schaffen es immer besser, dass einstige Konkurrenten an einem Strang ziehen, und die Mühe lohnt sich.»

► **Das Kapital**

10 Tonnen Michelsamt-Rohmilch-Käse und weitere 100 Tonnen ohne Markennamen konnte Gaudis im ersten Geschäftsjahr verkaufen. Dadurch war bereits ein kleiner Gewinn möglich.

Die Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt ist neben Christina Bachmann-Roth Hauptaktionär. «Jeder ist Teil der Wertschöpfungskette, ohne dabei seine Identität

DAS MEINT DER EXPERTE



«Die eng definierte Herkunftsregion schafft Authentizität. Für langfristige Glaubwürdigkeit bedarf es einer unabhängigen Zertifizierung.»

Alexander Zorn Agrarökonom Agroscope

zu verlieren», sagt die Chefin. Hinzu kam ein 4-Millionen-Franken-Zuschuss auf sechs Jahre verteilt im Rahmen des Projekts «Regionale Entwicklung» von Bund und Kanton. «Damit kann die WGM in den Ausbau von Käseereikellern, separaten Produktionslinien und Lagerkapazitäten des Müllers investieren», sagt Bachmann-Roth. «Das sichert Arbeitsplätze und macht unser Projekt nachhaltig.»

► **Die Chance**

Über 21 Kilo Käse isst jeder Schweizer pro Jahr. Die im Michelsamt jährlich produzierten rund zwölf Millionen Liter silofreie Milch könnten zu 1200 Tonnen wertigem Rohmilchkäse verarbeitet werden. Langfristig möchte die Gaudis schweizweit dieses Potenzial nutzen. «Wir arbeiten an der Gründung weiterer Marken und Produkte, um noch mehr Kunden zu erreichen.»

## Update

**Axiomo**

**Rückblende** Die «Handelszeitung» hat im April 2015 über Axiomo berichtet, das Bieler Jungunternehmen, das den Sensor «Axiamote» für die Bewegungsanalyse von Sportlern entwickelt hat. Seither hat sich einiges getan. Axiomo hat im Gebiet Laufsport die Software erweitert, die der Messung der Belastung des Läufers dient. Für den Fussball entwickeln die drei Elektroingenieure Damian Weber, Benjamin Habegger und Michael Gasser ein Analysesystem, das Ballbesitz, Passfolgen, Laufgeschwindigkeit und Position der Spieler bestimmt.



Das Gründungstrio von Axiomo sucht nach Vertriebspartnern.

## 9 Gramm wiegt der Axiamo-Sensor

**Partnerschaft** Axiomo ist daran, mit seiner Software in ein neues Geschäftsfeld vorzustoßen, das Langzeit-Aktivitätsmonitoring im Bereich epidemiologische Studien. Daneben geht die Markterschliessung für Axiamote weiter und die Jungunternehmer suchen nach Vertriebspartnern im Sportartikelhandel für Laufsport und Fussball. Axiomo ist nach wie vor Partner der Berner Fachhochschule und des Bundesamtes für Sport in Magglingen. Derzeit sind 250 000 Franken in das Startup investiert.

► **STARTUP-BLOG**

Startup-Porträts und News aus der Gründerszene: [handelszeitung.ch/blogs/startup](http://handelszeitung.ch/blogs/startup)

ANZEIGE

«Wir sind Vaudoise. Als KMU bekommen wir alles aus einer Hand.»

Kostenlose Rechtsberatungshotline für alle unsere Kunden!

Die Vaudoise ist der ideale Partner für KMUs. Profitieren auch Sie von Versicherungslösungen, die auf Sie zugeschnitten sind. Zu attraktiven Konditionen und mit einem ganzheitlichen Verständnis für Ihre Ansprüche. Wenden Sie sich an einen Berater in Ihrer Nähe: [vaudoise.ch](http://vaudoise.ch)

Da, wo Sie sind. vaudoise