

Käserei erweitert Lagerkapazität um rund 40 000 Laibe Käse

Mit Investitionen von rund sechs Millionen Franken hat die Seiler Käserei AG in Giswil einen neuen Käsekeller erstellt.

Robert Hess

Die bis 2018 in Sarnen domizilierte Firma Seiler Käserei AG kann in ihrem neuen Betrieb an der Industriestrasse 45 in Giswil täglich bis zu 1056 Laibe Käse verschiedener Sorten produzieren», berichten Geschäftsführer Felix Schibli und Salome Aggeler, Leiterin Marketing, Kommunikation und Projekte, im Gespräch mit unserer Zeitung. Zum Vergleich: Im Jahre 1928 hatte Firmengründer Louis Seiler in Sarnen pro Tag mit 40 Litern Milch Bratkäse hergestellt.

2018 neues Käsereigebäude erbaut

Aus Platzgründen ist die schweizweit bekannte Firma 2018 von Sarnen nach Giswil umgezogen. «Mit Investitionen von rund 20 Millionen Franken wurde ein modernes Käsereigebäude erstellt, das im Dezember 2018 bezogen werden konnte», blickt Geschäftsführer Felix Schibli zurück. Das Obwaldner Unternehmen mit seinem Verkaufshit «Seiler Raclette Classic» entwickelte sich weiterhin prächtig und so zeigten sich bald einmal Kapazitätsprobleme in der Lagerung der Produkte. Die Lager am früheren Firmensstandort Bitzighofen in Sarnen fielen weg, gleichzeitig wurde die Produktion vergrössert. «Heute können wir mit einer Tageskapazität von 80 000 Litern Milch von Landwirtschaftsbetrieben aus Obwalden und Nidwalden, bis zu 1056 Laibe Käse herstellen», sagt Geschäftsführer Felix Schibli. Das grösste Käselager befindet sich seit 2004



Seiler Raclette so weit das Auge reicht! Geschäftsführer Felix Schibli und Salome Aggeler, Leiterin Marketing, Kommunikation und Projekte, im neuen Käsekeller. Im Hintergrund der Roboter an der Käsepflege.
Bild: Robert Hess (Giswil, 28. September 2022)

in einem ehemaligen Militärstollen im «Pfedli» unter dem Giswilerstock. Dort können in zwei Tunnels rund 90 000 Laibe Käse gelagert werden. «Dieser Stollen steht uns weiterhin zur Verfügung, doch eine Erweiterung der Lagermöglichkeiten drängte sich auf», so Geschäftsführer Schibli.

Mit Investitionen von rund 6 Millionen Franken ist deshalb seit Baubeginn im April 2021 ein

neues Käselager-Gebäude erstellt worden, das sich an das Käsereigebäude mit kleinem Abstand anschliesst. Dieses weist im Endausbau eine Lagerkapazität von total 80 000 Käseläuben auf, wobei erst eine Etappe von 40 000 Läuben fertig ausgebaut ist. Das neue Gebäude, das in diesen Tagen dem Betrieb übergeben wurde, enthält zudem Wasch- und Zwischenlagerräume. Der im Lager

eingebaute Käsepflegeroboter kann bis zu 700 Laibe in der Stunde bewältigen», sagt Felix Schibli. «Eine Solaranlage auf dem Dach liefert bis zu 10 Prozent des Gesamtstromverbrauchs der Käserei und des Lagers.»

Die Käserei Seiler AG, an deren Spitze Verwaltungsratspräsident Hans Rudolf Aggeler steht, beschäftigt rund 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

In den Berufen Milchtechnologie und Milchpraktiker werden Lehrlinge ausgebildet.

Bald gibt es einen Selbstbedienungsladen

«Unser Hauptkäsesorte ist nach wie vor der «Seiler Raclette Classic», berichtet Salome Aggeler. 15 Prozent würden nach Deutschland exportiert. «Immer beliebter werden gewürzte Raclette-Versionen, beispiels-

Wie aus Milch Käse wird

Zur Eröffnung des neuen Käsekellers lädt die Firma Seiler Käserei AG die Bevölkerung morgen Samstag von 10 bis 15 Uhr zu einem Tag der offenen Tür an der Industriestrasse 45 in Giswil ein. Angesagt sind unter anderem Führungen durch die Produktion und durch den neuen Käsekeller. Zu erfahren ist, wie aus Milch Käse wird und wie viel Käse der Roboter am Tag pflegt. Eine gemütliche Festwirtschaft bietet Köstlichkeiten aus Käse an und die neue Käselinie «Obwald» wird präsentiert und lädt zum Degustieren ein. Auf dem Programm stehen weiter ein grosses Gewinnspiel sowie ein Fotowettbewerb. Auch der Laden ist geöffnet. (rh)

weise mit grünem Pfeffer», fährt sie fort. «Im Produkt-Portfolio dürfen aber auch Seiler Bratkäse, das Sarnerli und der Grotto nicht fehlen.» Zwei Neuigkeiten kündigt die Leiterin Marketing, Kommunikation und Produkte für Oktober an: «Inspiriert vom Volkskulturfest Obwald, bei dem wir langjährige Sponsoren sind, wird eine neue Käselinie mit einem rezenten Hartkäse, einem milden Halbhartkäse, einem mit Zitronenthymian affinierten Mutschli sowie einer Fertigfondueemischung lanciert. Weiter wird ab Mitte Oktober ein Teil des Ladens rund um die Uhr mit Selbstbedienung zugänglich sein.»