

# Den richtigen Weg eingeschlagen

◆ **Bergkäserei Mädris** Der Erfolg der Bergkäserei oberhalb Sargans beruht auf einer totalen Teamleistung.

Paul Good sitzt in seiner Küche und blickt aus dem Fenster. Pulverschnee hat die Umgebung im Weiler Mädris weiss gezeichnet. Hätte der Vater von fünf Kindern keinen Besuch gehabt, wäre er längst zu einer Skitour aufgebrochen. So aber wird Good uns von der Geschichte der Bergkäserei Mädris erzählen, die auch seine Geschichte ist. «Aber», stellt er gleich klar, «es geht hier nicht um mich, sondern um eine totale Teamleistung von allen beteiligten Bauern, von unseren Frauen sowie unserem angestellten Käser Marco Künzli.» Es wäre ihm nicht recht, wenn er alleine in den Vordergrund gerückt würde, wo doch für diese Erfolgsgeschichte alle am Karren ziehen mussten. Der Anfang war schwierig. Jahrzehntlang waren die Bergbauern und Milchlieferanten in Mädris auf die Produktion von Rahm spezialisiert. Bis dessen Preis in den Keller rasselte. Also beschloss Paul Good und seine Bauernkollegen Markus Ackermann und Peter Schwitter vor 20 Jahren, auf Käse umzusatteln. Dieser ist, was die Wertschöpfung anbelangt, das wertvollste Produkt, das aus Milch hergestellt werden kann. Trotzdem erhielt der Businessplan, den das Trio vorlegte, in einer Expertise schlechte Prognosen. «Wir haben es trotzdem gemacht», sagt Good. «Die Zeit zeigte, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen hatten.»

Hätten sich die Bergbauern nur aufs Käsen konzentrieren können, wäre es um einiges einfacher gewesen. So aber mussten sie sich mit der Gesetzgebung herumschlagen: Die Behörden monierten, dass sich die geplante Käserei nicht in der Industriezone befinden und verweigerten deshalb zuerst die Baubewilligung. Die Bergbauern aber wollten ihren Käse oben in Mädris produzieren und auf keinen Fall in einem Betrieb in einer Industriezone unten im Tal. Denn ein Bergkäse darf sich nur so nennen, wenn er in mindestens 800 Metern Höhe verarbeitet wird. Es folgte ein mühseliges Hin und Her. Schliesslich fand man doch noch einen Ausweg: Eine alte Mühle in Mädris hatte ja früher auch

Lebensmittel verarbeitet, obwohl sie nicht in der Industriezone gelegen war. Am gleichen Ort wurde deshalb in selber Grösse ein Ersatzbau fürs Käsen bewilligt.

**Naturbelassene Kuhmilch** Heute produziert die Bergkäserei Mädris nach «uralter Handwerkskunst», wie es Good formuliert, 35 Tonnen Halbhartkäse. Dazu kommen Jogurt und Weichkäse. Die Käserei besetzt eine Nische. Das funktioniert. «Ohne Käserei wären die Bauernbetriebe hier oben nicht überlebensfähig.» Die Kunden schätzen, dass der Melser Bergkäse aus naturbelassener Kuhmilch hergestellt wird, die Kühe also Heu, saftige Gräser und Bergkräuter fressen und nicht Silofutter.

«Der Goodwill, der uns entgegengebracht wird, ist hoch», freut sich Good, um nachzuschieben, «dass wir uns nicht auf den Lorbeeren ausruhen dürfen. Wir wollen das hohe Level beibehalten.»

2014 wurde die Bergkäserei mit der Culinarium-Krone ausgezeichnet. Das Interesse am Betrieb nahm weiter zu, auch Coop wurde auf die Bergkäserei aufmerksam und führt den Melser Bergkäse nun im Sortiment. Diesen gibt es in den Varianten mild, rezent oder würzig. «Käse ist ein gesundes Nahrungsmittel», sagt Paul Good, der sich als grossen Käseesser bezeichnet. Zum Mittagessen in seiner Küche gibt es an diesem Tag jedoch Riz Casimir mit Apfelmus und Randensalat. Auch gut. ANDREAS W. SCHMID



Foto: Christoph Kaminski

Marco Künzli produziert für die Bergkäserei Mädris den Käse noch nach uralter Handwerkskunst.