

Die Käserei Seetal zieht nach Römerswil

HÄMIKON/RÖMERSWIL Die Käserei Seetal platzt aus allen Nähten. Nach langer Überlegung und intensiver Lösungssuche wird das Unternehmen nach Römerswil umziehen.

von **Werner Rolli**

Seit 1996 produziert Walter Lang in der Käserei Seetal verschiedene Käsesorten. Das Unternehmen geht zurück auf die 1897 gegründete Käsegenossenschaft Hämikon. Heute werden hier in Hämikon rund 6 Millionen Liter Milch zu Emmentaler Switzerland AOP sowie diversen Eigenkreationen wie etwa die Luzerner Perle, der Hämiker-Berg Käse und weiteren Milchprodukten wie Milch, Joghurt, Rahm, Butter und vieles mehr, verarbeitet. Nach erfolgreicher Übernahme der Lieferrechte von der Käserei Neudorf im Januar 2023 zählt die Käserei Seetal mittlerweile 47 Lieferanten aus dem Seetal und dem Michelsamt.

Seit gut sechs Jahren sucht das Unternehmen nach einer Möglichkeit zu expandieren. Die ursprüngliche Idee war ein Neubau in Hämikon. Das Grundstück gehört jedoch der Gemeinde Hitzkirch. «Leider», sagt Manuel Lang, sei die Gemeinde gegenüber ihren Ausbauplänen mehr als skeptisch gewesen. Die Käserei Seetal hätte das



Adrian Willimann und Käsermeister Manuel Lang verarbeiten täglich rund 14 000 Liter Milch zu Käse, Joghurt, Rahm und Butter. Foto **Werner Rolli**

«In Römerswil fühlten wir uns sofort willkommen.»

Manuel Lang Käsermeister

Land gerne im Baurecht übernommen oder sogar käuflich erworben, doch: «Mein Eindruck war, dass die Gemeinde nicht wirklich Interesse an unserem Projekt hatte.» Man habe das Gespräch mit dem Gemeinderat gesucht, sei jedoch ans Bauamt verwiesen worden. «Die Unterstützung durch die Gemeinde blieb aus.» Schliesslich mussten wir uns nach Alternativen umsehen. Nach langer Suche konnten Walter und Ma-

nuel Lang ein Grundstück in Römerswil erwerben.

Neubau soll bald realisiert werden

Das Land grenzt ans Gelände des Detailhändlers Lidl, der auch ein wichtiger Kunde der Käserei Seetal ist. Unterstützung fanden die Herren auch in der Wirtschaftsförderung des Kantons Luzern. Ende Juli soll nun die Baueingabe erfolgen. «In Römerswil wurden wir herzlich empfangen», sagt Manuel Lang: «Gemeindepräsident und Gemeindeschreiber waren sehr zukommend und haben unsere Fragen innert wenigen Tagen beantwortet und uns tatkräftig unter die Arme gegriffen.» Bereits im nächsten Jahr sollen die Bauarbeiten beginnen.

Der Neubau ist ausgelegt auf rund 10 Millionen Liter Milch pro Jahr. Aktuell verkauft die Käserei Seetal einen Teil der angelieferten Milch weiter, da in Hämikon die Kapazität zur Verarbeitung fehlt. In Römerswil soll möglichst alle Milch selber verarbeitet werden. Momentan sind dies neben dem Emmentaler, der Seeblick - ein Weichkäse und mehrere Halbhartkäsesorten sowie weitere Milchprodukte. «Hier sehen wir noch ein gewisses Wachstumspotenzial», sagt Manuel Lang. Aktuell tüftelt Manuel Lang an einem Grillkäse.

Ist der Neubau erst einmal in Betrieb, können täglich rund acht Laib Emmentaler pro Charge, das heisst 16 bis 24 Laib Emmentaler hergestellt werden. Auch im Neubau würde der sogenannte

Schmierkäse vorerst noch von Hand geschmiert. Zu einem späteren Zeitpunkt wird jedoch der Kauf eines Schmierroboters in Betracht bezogen, welcher bis zu 500 Käselab pro Stunde schmiern kann. Während der Emmentaler trocken gelagert wird, muss der Schmierkäse täglich mit einer Mischung aus Schmierkultur und Salzwasser eingerieben werden. Nach zehn Tagen wird er bis zum Verbrauch jeweils noch zwei bis drei Mal wöchentlich geschmiert.

Auszeichnung für Käsecreation

Für ihren Halbhartkäse «Luzerner Perle» hat die Käserei Seetal kürzlich die Goldauszeichnung an den «World Cheese Awards» erhalten. Manuel Lang setzt grosse Hoffnung in diesen Käse. Aber

auch der traditionelle «Hämiker-Berg-Käse», bei dem es sich um einen Halbhartkäse handelt, den Walter Lang vor vielen Jahren selber entwickelt hat, ist bei den Konsumenten beliebt.

Die Vorgaben für Emmentaler sind streng: Bei der Milchproduktion darf kein Silofutter verwendet werden und die Milch darf bei der Verarbeitung maximal 24 Stunden alt sein. Ziel der Käserei Seetal ist es auch, den Landwirten weiterhin einen fairen Milchpreis bezahlen zu können. Man will keine industrielle Produktion. Während der Milchertrag in etwa konstant bleibt, verschwinden doch kontinuierlich kleine Betriebe. Käserei und Laden bleiben jedoch – wenn auch an einem neuen Standort.

Mit einer Stimme für das Seetal

HOCHDORF Der regionale Entwicklungsträger «Idee Seetal» hat am Dienstag seine Delegiertenversammlung im Kulturzentrum Braui durchgeführt.

Die ersten Bewerbungsgespräche für die vakante Stelle des Geschäftsführers von «Idee Seetal» haben stattgefunden. Dies berichtete Verbandspräsident David Affentranger gleich einleitend an der Delegiertenversammlung des Gemeindeverbands. «Wir sind guten Mutes, dass wir die Stelle per Ende Monat besetzt haben.» Mit Ausnahme von Römerswil hatte sich aus allen neun Verbandsgemeinden eine Vertretung zur Zusammenkunft im Kulturzentrum Braui eingefunden.

Als Präsidentin der Gastgebergemeinde skizzierte Lea Bischof-Meier prägnant die geplanten baulichen Vorhaben in Hochdorf. Besonders das Südiareal mit dem angedachten Platz, verdichteten Wohnbauten und seinem speziellen Groove soll einen Mehrwert für das gesamte Seetal schaffen, so Bischof-Meier. Zugleich war es ihre letzte Delegiertenversammlung als Mitglied der Verbandsleitung. Da sie per Ende August das Amt als Gemeindepräsidentin abgibt, scheidet sie automatisch aus der aktuell sechsköpfigen Leitung von «Idee Seetal» aus. Mit dem Hochdorfer Gemeinderat Reto Anderhub wurde einstimmig ihre Nachfolge gewählt, ein Ur-Seetaler mit Wurzeln in Eschenbach

und Hohenrain, der sich für räumliche Themen und die Stärkung des öffentlichen Verkehrs einsetzt und als geschickter Netzwerker gilt.

David Affentranger sagte, wie wichtig eine geeinte Haltung der Gemeinden nach aussen sei und die Region besonders gegenüber dem Kanton mit einer einzigen Stimme kommuniziere. Konkret zeigt sich dies im Bereich Verkehr und Mobilität, in dem für alle ein tragbarer und vor allem finanzierbarer Weg gesucht werde. Aktuell steht das Gesamtmobilitätskonzept im Vordergrund, wie Raimund Wenger, Leiter Netzwerk Lebensraum und Aescher Gemeinderat, berichtete. Die Entlastung der Dorfkerne von Hochdorf, Eschenbach und Ballwil geniesst weiterhin hohe Priorität, nachdem mit Favorisierung der Variante Null+ aus der Zweckmässigkeitsbeurteilung die Optimierung im Bestand statt einer Umfahrung gewählt wurde. Ein Entscheid, den die betroffenen Gemeinden nicht vollumfänglich zu überzeugen vermochte. Weitere Projekte in Arbeit sind die Sicherstellung der Wasserversorgung im Seetal sowie die Erstellung einer Energie- und Klimabilanz für die Region.

Gemeindemehr eingeführt

Der kantonale Entwicklungsschwerpunkt Hochdorf-Römerswil, im Zusammenspiel mit dem Südiareal, steht bei «Idee Seetal» zuoberst auf der Prioritätenliste, bildet er doch das wirtschaftliche Rückgrat im Seetal. Eine

wirtschaftliche Entwicklung stützt sich auch auf eine ausreichende Anzahl Fachkräfte. Hier setzt der Berufswahlparcours an. Dieser wurde im Herbst 2023 in Hochdorf ein erstes Mal mit dem Gwärb Hochdorf und der Schule Hochdorf durchgeführt. In diesem September werden ebenfalls Ballwil, Eschenbach und Inwil teilnehmen. Eine Ausweitung auf das ganze Seetal ist geplant.

Jahresbericht und Jahresrechnung 2023 wurden durch die Delegierten einstimmig angenommen. Der Ertragsüberschuss von rund 32 000 Franken wurde dem Eigenkapital zugewiesen. Weiter wurden die Statuten des Gemeindeverbands angepasst. Die wesentlichste Änderung betraf das massgebende Mehr. Bis anhin konnte die Mehrzahl der Delegiertenstimmen eine Abstimmung entscheiden. Da bevölkerungsstarke Gemeinden aktuell mehr Stimmen haben, konnten wenige grosse die kleinen Gebietskörperschaften überstimmen. Neu wird auch das Gemeindemehr nötig sein analog zum Ständemehr auf Bundesebene. Letztlich wählten die Delegierten die bisherigen Mitglieder der Verbandsleitung einstimmig wieder: Silvia Brunner-Knobel, Benno Fleischli, Jonas Roth und Raimund Wenger sowie David Affentranger als Präsidenten.

Lea Bischof-Meier erinnerte die Delegierten in ihren Abschiedsworten: «Denkt daran, das Seetal braucht eine starke Stimme.»

Daniel Schmutki



Der Schlossgarten lädt zum Verweilen ein. Foto **dr**

Rosengarten festlich eröffnet

GELFINGEN Der neugestaltete Schlossgarten wurde am vergangenen Sonntag mit einem abwechslungsreichen Fest eröffnet, organisiert durch die Vereinigung Pro Heidegg. Gegen vierhundert Gäste erfuhren von den Landschaftsarchitekten Stefan Köppli und Blanche Keeris Spannendes zur Neugestaltung. Die strenge barocke Grundstruktur von Wegen und Rabatten ist durch geschwungene Rasenwege aufgelockert. Buchshecken sind entfernt, die Kieswege verbreitert. 130 historische, möglichst robuste Rosensorten werden von Stauden begleitet, sodass im Garten

vom Frühling bis Spätherbst immer etwas blüht.

Das naturnahe Konzept zieht Insekten an und erweitert die Palette an Blütenformen und -farben. Bequeme Sessel und Sonnenschirme laden zum Verweilen ein. An der Eröffnung erklangen Alphorn- und Geigenklänge von Ensembles der Musikschule Hitzkirch und Lieder des Singer-Songwriters Elias Emanuel. Rosenverkauf, Speis und Trank sowie Kutschenfahrten rundeten den atmosphärischen Festtag ab. Der Garten ist täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet.

dr