

# Pläne für 30 Tonnen Rigi-Alpkäse



Die IG Alpmilch Rigi (von links): Bruno Gwerder, Thomas Schindler, Matthias Annen, Barbara von Rickenbach, Manuel Annen, Oswald Schnüriger, Josef Mettler, Norbert von Rickenbach, es fehlt Robert Annen. Bild: PD

Neun Rigi-Äpler und die Korporation wollen eine Alpkäserei auf Rigi First verwirklichen. Sie investieren 2,85 Millionen.

Erhard Gick

Bisher wurde die wertvolle Alpmilch vieler Alpen der Rigi als Industriemilch jeden zweiten Tag ins Tal transportiert. Damit soll Schluss sein. Neun Rigi-Äpler und die Unterallmeindkorporation (UAK) haben jetzt den Grundstein für eine zweite, grosse Alpkäserei (nebst Franz-Toni Kenel, Chäserenholz) auf der Rigi gelegt. Auf Rigi First, beim Hotel Bärenstube, nimmt die Verwertung der Rigi-Alp-Milch konkrete Formen an. Fünf Standorte wurden auf der Rigi evaluiert, jener auf Rigi First als der beste taxiert.

«Wir wollen ab Frühling 2024 mit der Produktion von Rigi-Alpkäse starten. Die neun Äpler wollen, das ist ein primäres Ziel, einen Mehrwert für ihre Milch durch die Produktion von Alpkäse erreichen», sagt Matthias Annen, einer der Initianten der Alpkäserei auf Rigi First. Annen betont, dass man zwar produktemässig in einer Art Konkurrenz zur Alpkäserei von Franz-Toni Kenel stehe, aber: «Er hat ganz andere Absatzkanäle, als wir sie haben werden, und es gibt keinen Konkurrenzkampf unter den milchliefernden Äplern», betont Matthias Annen. Auf Rigi First würden nur Äpler Milch anliefern, die bisher ihre Milch zur Verarbeitung ins Schwyzer Milchhaus in Seewen geliefert hätten.

## Unterallmeindkorporation legte ersten Grundstein

Von der heutigen IG Alpmilch Rigi zur künftigen Alpkäserei Rigi First AG geht es jetzt Schlag auf Schlag. «Wir sind jetzt mit verschiedenen Projekten für unsere Alpkäserei beschäftigt. Es wird einen Kaufvertrag geben, der uns die Parzelle beim Berghotel Bärenstube auf Rigi First sichert. Bis im Herbst sollen die Gesellschaft gegründet und ein Projekt ausgearbeitet werden», sagt Matthias Annen.

Einen finanziellen Grundstein hat bereits die Unterallmeindkorporation gelegt. An ihrer Generalversammlung haben die Mitglieder einem Landverkauf für die Alpkäserei zugestimmt, aber auch einer Aktienzeichnung über 100000 Franken. «Weitere Zusicherungen haben wir von Bund, Kanton und der Berghilfe, die das Projekt finanziell unterstützen», so Äppler Matthias Annen. Derzeit sei die Aktienzeichnung für weitere Sympathieträger und Investoren der künftigen Alpkäserei gestartet worden.

Beabsichtigt ist, pro Sömmerung auf der Rigi zwischen 250000 und 300000 Liter Milch zu Käse, Mutschli, Butter und Joghurt zu verarbeiten. Auf der Rigi produzierte Produkte sollen einerseits vor Ort der Direktvermarktung zugeführt werden. Dazu wird man einen kleinen Verkaufsladen integrieren. Andererseits werden die Käseprodukte in der Gemeinde durch Detaillisten verkauft. Eine Zusage für die Abnahme von Alpkäseprodukten hat man bereits durch das Schwyzer Milchhaus und damit die Migros. Sie hat bisher auch die Milch der Äpler verarbeitet.