

Künten: Sepp Brülisauer ist seit 30 Jahren auf der Chäsi in Künten, mit seiner Frau Sybille hat er viele Abgründe im Käsegeschäft überwunden

# Sie überlebten die Revolution am «Chäs-Chessi»

Sepp Brülisauer hat als Käser so ziemlich alle Höhen und Tiefen durchlebt. In der lange abgeschotteten Welt der Schweizer Milchwirtschaft galt er als «Enfant terrible». Heute ist Brülisauer der Käser, der die Revolution am «Chäs-Chessi» gegen die Käse-Barone von einst gewonnen hat.

Sepp Brülisauer und der Käse. Das ist der Stoff für eine grosse Geschichte, die einmal ganz klein angefangen hat. Eine Geschichte voller Irrungen und Wirrungen, gepflastert mit Stolperfallen und tückischen Hinterhalten. Es ist die ganz persönliche Geschichte eines Mannes, der auszog und mit seinen Ideen den Zorn der Käse-Barone auf sich zog, der jahrelang ums berufliche Überleben kämpfte. Es ist aber auch die unglaubliche Geschichte von Sepp, dem Käser, der im Aargau seine Liebe fand und schliesslich gemeinsam mit seiner Sybille glücklich wurde. Kurz: Es ist die Geschichte von Sepp, der die Revolution gegen die Käse-Barone am «Chäs-Chessi» gewonnen hat.

## Das Käsemonopol

Man muss sich die Welt vor 30 Jahren in Erinnerung rufen. Wir schreiben das Jahr 1985: US-Präsident Ronald Reagan bereitet seine zweite Amtszeit im Weissen Haus vor, in Deutschland bedrohen Terroristen der Roten Armee Fraktion den Rechtsstaat, eine Boeing 747 der Air India stürzt nach einer Bombenexplosion in den Atlantik; 329 Menschen sterben. Die Schweiz führt die Autobahnvignette als Provisorium ein. Die Schweizerische Käseunion hat das Käsemonopol im Inland und für den Export noch immer fest im Griff (siehe Kästchen «Die Schweizer Käseunion»). Und in Künten sucht die Käsereigenossenschaft einen neuen Käser.

Auf das Inserat meldete sich auch ein 26-jähriger Jungkäser aus Rosrüti im Kanton St.Gallen. Sein Name: Sepp Brülisauer. Geboren in einer Bauernfamilie mit vier Kindern. Am liebsten wäre er Zimmermann geworden. Die Baukrise in den 1970er-Jahren hielt ihn aber davon ab. Er folgte dem Rat seines Vaters, der sagte: «Gegessen wird immer.» Sepp Brülisauer wurde Käser. Die Lehre absolvierte er in drei verschiedenen Käsereien. Das war damals so üblich. Zwei Käsereien im Toggenburg machten «Appenzeller», eine war auf «Emmentaler» spezialisiert.

«Die haben mich gewählt, ohne mich je gesehen zu haben»

Nach der Lehre ging der junge Berufsmann auf Wanderschaft. Zuerst auf eine Alp im St. Galler Oberland, wo er für 40 Kühe und das Käsen verantwortlich war. Der Käse wurde nach urtümlicher Art im Kupfer-Chessi auf dem Holzfeuer hergestellt. Dort, so erinnert sich Brülisauer, habe er das «Chäsen» aus dem Gefühl heraus erst so richtig gelernt. Später war Brülisauer als Aushilfskäser unterwegs. In nur zwei Jahren habe er bei etwa 20 Betrieben ausgeholfen, wenn die Käser jeweils in den Ferien waren.

Auf die Bewerbung in der Käserei Künten sei lange keine Antwort gekommen. «Ich war froh, denn sonst hätte ich noch in den Aargau kommen müssen», erzählt Brülisauer mit



Sie haben es geschafft: Sybille und Sepp Brülisauer in einem der zahlreichen Käsekeller.

Foto: bg

seinem breiten St. Galler Dialekt. Der Aargau muss ihm als Ostschweizer Käser vorgekommen sein wie ein angekündigter Aufenthalt in der Wüste. Und dann kam sie halt doch noch, die Antwort aus Künten. «Die haben mich zu ihrem Käser gewählt, ohne dass sie mich je gesehen haben», staunt Brülisauer noch heute über die seltsamen Aargauer Bauern. So kam ein Ostschweizer Käser nach Künten; was, wie sich bald herausstellen sollte, absolut keine Liebe auf den ersten Blick war. Brülisauer musste sich als Käser der Genossenschaft – wie das damals üblich war – zur Abnahme einer bestimmten Milchmenge verpflichten. Dafür benötigte er Geld, hatte aber keines. Also ging er zur örtlichen Raiffeisenbank. «Ich benötigte 30000 Franken.» Der Bankverwalter habe ihn etwas merkwürdig angeschaut und nach Sicherheiten gefragt. «Ich hatte keine», so Brülisauer. Dennoch wurde ihm der Kredit gewährt.

## «Tilsiter» und Holzhandel

Die Käserei, die damals Tilsiter-Käse herstellte, lief mehr schlecht als recht. Brülisauer: «Am Nachmittag war ich jeweils schon fertig mit Käsen. Zu der Zeit gab es in der Schweiz viel zu viel «Tilsiter». Der wurde zwar – wie in der damaligen Planwirtschaft üblich – aufgekauft, um daraus sogleich Schmelzkäse zu machen. «Das hat mir überhaupt nicht gefallen», sagt Brülisauer, «der Job hat mich nicht ausgefüllt.» Deshalb habe er nebenbei mit antiken Möbeln gehandelt und zusätzlich einen Holzhandel aufgezogen. «Nach drei Jahren habe ich den Job gekündigt, weil ich mit den Bauern hier keine Zukunft mehr sah.» Das wiederum hat die Bauern aufgeschreckt. Sie boten dem jungen Käser die Chäsi zum Verkauf an. In einem Anflug von jugendlichem Übermut sagte Brülisauer zu. Für den Kauf und den Ausbau einer Käserei nach seinen Vorstellungen benötigte er aber erneut Geld. Also ging er abermals zur Raiffeisenbank. Bei der verschuldete sich Brülisauer mit der damals horrenden Summe von einer Million Franken. Und zwar bei einem Zinssatz von 8,5 Prozent. Brülisauer baute seine Chäsi im Dorfzentrum zu einem modernen Betrieb aus und trat mit eigenen Produkten eine eigentliche Revolution los.

Dabei hatte der innovative Käser die Rechnung ohne die Käse-Barone gemacht, die sich seit Menschengedenken einer bestens geölten Subventionsma-

schinerie bedienten. Alles war geregelt. Die Milchpreise waren garantiert, die Abnahmemengen vereinbart, die Preise fixiert. «Damals sagte der Bundesrat, was ein Kilo «Tilsiter» im Laden kostete», schaut Brülisauer mit Hohn auf diese Zeit zurück. Wer sich ausserhalb dieser starren Regeln bewegen und eigene Marken produzieren und verkaufen wollte, musste dafür Busen bezahlen. Und er wurde von der Nomenklatura der mächtigen Milchwirtschaft gemieden und geschnitten.

## Wo die Liebe hinfällt

Es waren schwierige Zeiten. Brülisauer hatte mittlerweile seine Frau Sybille kennen gelernt. Sie war Köchin im Restaurant Fahr in Sulz. Er lieferte gerade Käse an, als er sie am Fenster der Küche sah und sie ihn anlachte. Da habe er zu der ihm noch unbekanntem Frau gesagt: «Dich heirate ich.» Und so kam es. Da hatten sich zwei gefunden, die fortan über Jahre hinweg ei-

«Du musst doch nicht unser System kaputt machen»

nen kaum vorstellbaren Kampf zu führen hatten. Brülisauer schüttelt es heute noch, wenn er daran zurückdenkt, wie sie kaum die Zinsen zahlen konnten. Er erinnert sich an die unzähligen Abende, während denen sie über den Zahlen brüteten, die nicht besser wurden, je länger man darauf schaute. So begannen die Brülisauers neben eigenen Käsemarken Joghurt zu produzieren, von denen die Kunden in der Region heute noch schwärmen. Mit einem Party-Service und dem Verkauf über die Ladentheke hielten sie sich über Wasser. Den überzähligen Käse, den er nicht habe verkaufen können, habe er jeweils ins Auto gepackt. Damit sei er in die Innerschweiz gefahren, zu Restaurants und Händlern, um den Käse zu Schleuderpreisen zu verkaufen. Manchmal hätten sie ihn auch einfach zum Teufel gejagt. Denn aus der Sicht der Käser galt der Freidenker als Brunnenvergifter. «Sie sagten mir oft: «Du musst doch nicht unser System kaputt machen.»» Brülisauer vergisst nicht, wie sie ihm Knebel zwischen die Beine warfen. Er erzählt, wie eines Abends der damalige Direktor der Aargauer Zentralmolkerei (AZM) bei

ihm aufgetaucht sei. In seiner guten Stube habe Brülisauer klargemacht, die AZM werde alles unternehmen, um den aufmüpfigen Käser aus Künten kleinzukriegen. Heute kann Brülisauer gönnerhaft darüber lachen und darauf verweisen, wie sich die einst übermächtige AZM in ihre Einzelteile aufgelöst hat. Die Chäsi in Künten hingegen ist immer noch da und prosperiert. «Die mussten an die Emmi verkaufen», sagt Brülisauer voller Genugtuung.

Der 15. Januar 1999 ist im Gedächtnis von Sepp Brülisauer für immer eingemeisselt. An diesem Tag wurde die Auflösung der Käseunion beschlossen. Das Ende des Käsemonopols war eingeläutet. Das «kommunistische Regime», wie Brülisauer das System noch heute nennt, hatte abgedankt. Endlich war der Weg frei für den Kämpfer wider die Planwirtschaft und zentralistischem Einheitsdenken. Von da weg ging es mit den Brülisauers und ihrer Chäsi in Künten aufwärts. Der Verwalter der Raiffeisenbank hat offenbar auf das richtige Pferd gesetzt. Eines, das sich gegen alle Widerwärtigkeiten stemmt und jedes Hindernis irgendwie überwindet.

Wenn er zurückdenkt, fragt sich Brülisauer selbst, wie sie das alles überstanden haben. All die Jahre mit den plagenden Ängsten, ständig den Pleitegeier im Genick. «Ohne meine Frau hätte ich das wohl nicht geschafft.» All die «Chrampferei» und Plackerei konnten Brülisauer nichts anhaben, zumindest äusserlich nicht. Noch immer strotzt er voller Unternehmungsgest. An den Wänden zu den Kühlräumen auf dem Fabrikareal Birchmeier hängen die Baupläne für einen Anbau bei der alten Chäsi im Dorf. Es

sollen weitere Kühlräume entstehen. Denn die Chäsi platzt aus allen Nähten. Brülisauer hat Kühlräume ausserhalb angemietet, um all die produzierten Spezialitäten lagern und reifen zu lassen. Täglich werden zwischen 800 und 1000 Kilo Käse produziert. 300000 Kilo Käse verlassen jährlich das Dorf. Über 3 Millionen Liter Milch werden in Künten verarbeitet. Davon 1,5 Millionen Liter Bio-Milch. Im Zyklus von jedem zweiten Tag wird Bio-Milch zu Bio-Käse verarbeitet. Längst ist die Chäsi in Künten ein Hochleistungsbetrieb mit einer ganzen Palette von herausragenden Erzeugnissen. Erfunden von Sepp Brülisauer persönlich. Allein im aktuellen Angebot sind 25 Spezialitäten aufgelistet.

## «Urchrüter» als Exportschlager

Der grosse Renner ist der «Urchrüter», ein Käse, der im Gaumen einen einzigartig hauchdünnen Nussgeschmack erzeugt. Wie das geht, dass wüsste die Konkurrenz liebend gerne. Tatsache ist, dass der Käse mit einer hauseigenen Kräutermischung eingerieben wird. So wie die Appenzeller Käser aus ihrem uralten Käse-Rezept ein Geheimnis machen, will auch Brülisauer nicht mehr verraten. Es hätten schon einige versucht, den Käse

«Wir chäsen in Künten noch aus dem Gefühl heraus»

nachzumachen, gelungen sei es aber keinem, sagt er mit sichtlichem Stolz. Das Geheimnis ist mittlerweile so erfolgreich, dass die Hälfte der gesamten Jahresproduktion auf den «Urchrüter» fällt. Eine andere erstaunliche Zahl: Brülisauer liefert 50 Prozent seiner Produktion nach Deutschland.

Noch immer steht der Meisterkäser selbst am «Chäs-Chessi». Nicht mehr ganz so oft und so lange, aber noch immer regelmässig. Mittlerweile beschäftigt der Betrieb zehn Mitarbeiter. Aber ohne das Herz, die Lunge und die Seele des Betriebs geht es noch nicht. Brülisauer redet von «Chäse mit Gefühl», von «Urtümlichkeit» und «Leidenschaft». Bekanntlich ist Leidenschaft jene Eigenschaft, die Leidenschaft jenseitig schafft. Davon hat Brülisauer in seinem Leben, wie die Geschichte zeigt, einiges abbekommen.

## Hoffen auf Nachfolge

«Uns geht es gut», sagt Sepp Brülisauer. «Heute verdienen wir Geld.» Gross ausbauen will er den Betrieb nicht mehr. Nachfolger aus der eigenen Familie sind zurzeit keine in Sicht. So hoffen die Brülisauers, einen jungen Käser nachziehen zu können, der bereits seit einigen Monaten im Betrieb ist.

Beat Gomes

## Planwirtschaft verhinderte Innovation und Freiheit

# Die Schweizer Käseunion

Als Organisation der Käseexporteure, Milchproduzenten, Käser und Konsumenten der Schweiz wurde die Käseunion 1914, zu Beginn des Ersten Weltkriegs, auf Drängen des Bundes geschaffen. Sie erhielt das Monopol für den Käseexport zu festen Preisen. Die Preisfixierung galt auch für Milch und Käse im Inland und war an die Bedingung geknüpft, dass die Union die Bevölkerung mit ausreichend Käse versorge. Nach

dem Krieg wurden Preisfixierung und Exportmonopol durch Abmachungen zwischen Bauern, Käsern und Exporteuren ersetzt. Nach 1945 erhielt sie den Auftrag, die den Binnenbedarf übersteigenden Milchmengen mit möglichst hoher Wertschöpfung im Ausland abzusetzen. 1999 wurde der Verband liquidiert.

Quelle: Historisches Lexikon der Schweiz