

Neue Perspektiven schaffen

Eine Schaumolkerei mit ambitionierten Zielen: Mittelfristig sollen 2 Millionen Liter Milch zu exklusiven Milch- und Käsespezialitäten verarbeitet werden. Nun wurde die Milchmanufaktur Einsiedeln AG gegründet.

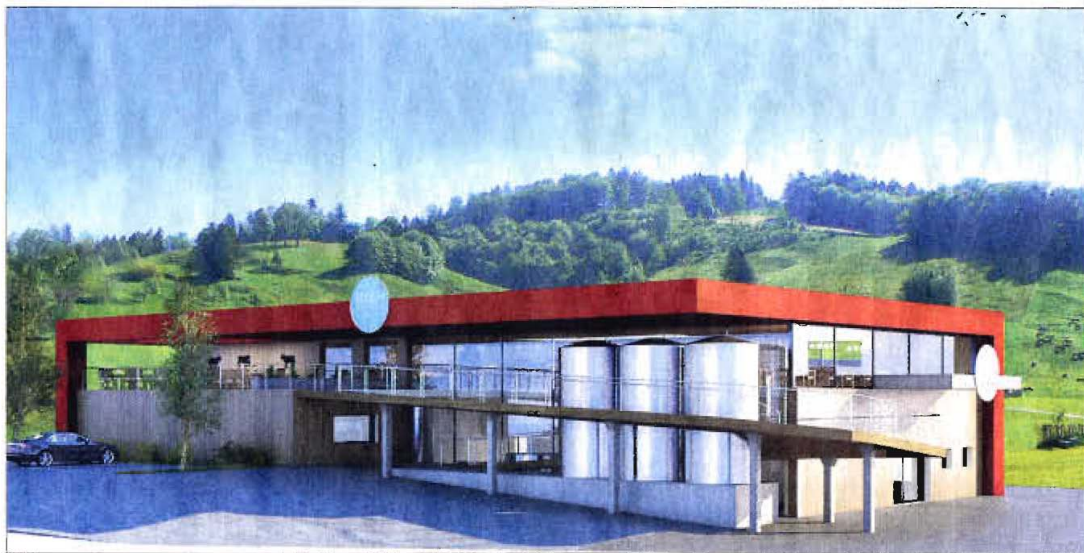
MARTINA RUH

Im Rahmen eines Wertschöpfungsprojekts des Kantons Schwyz befasst sich eine Arbeitsgruppe seit dem Jahr 2008 mit der Idee einer regionalen Milchverarbeitung. Ziel ist es, dass die regionale Milch in der Region verarbeitet und vermarktet wird.

Zurzeit fließt die Einsiedler Milch in den Industriekanal, obwohl die Nachfrage nach regionalen Spezialitäten vorhanden wäre. «Dieses Potenzial gilt es zu nutzen», sagt der Leiter der Arbeitsgruppe, René Schönbächler. «Mit einer eigenen Milchverarbeitung in Einsiedeln schaffen wir neue Perspektiven für die einheimische Landwirtschaft und geben auch der Wirtschaftsregion Einsiedeln neue Impulse.»

Startschuss gefallen

Fast sämtliche 130 Aktionärinnen und Aktionäre nahmen am Dienstag an der Gründungsversammlung teil und zeigten sich begeistert vom Projekt. Re-



Die geplante Milchmanufaktur Einsiedeln AG hat ambitionierte Ziele: Exklusive Milch- und Käsespezialitäten sollen die Wertschöpfung der heimischen Produkte erhöhen. (Bild: zvg)

gierungsrat Kurt Zibung lobte die Arbeit der Projektgruppe und gratulierte zum verheissungsvollen Namen Milchmanufaktur: «Die Ziele sind ehrgeizig, aber ich bin sehr glücklich über dieses Projekt. Der Name, die geschichtsträchtige und bekannte Region Einsiedeln und vor allem die breite Basis und der Wille, etwas zu bewegen, stimmen mich zuversichtlich.» Auch der soeben gewählte Verwaltungsrat zeigte sich begeistert und freut sich, die bevorstehenden Herausforderungen anzugehen.

Chancen am Markt

Neben dem einheimischen Markt bieten auch die Agglome-

ration Zürich und die rund 2,3 Millionen Touristinnen und Touristen, welche jährlich die Region Einsiedeln besuchen, ein grosses Absatzpotenzial. Im Zentrum steht eine Schaumolkerei, in welcher die Besucher hautnah miterleben können, wie der hochwertige Rohstoff zu einheimischen Milch- und Käsespezialitäten verarbeitet wird. Dank hoher Qualität, Handarbeit und Exklusivität im ganzen Spektrum der Milchverarbeitung soll dem Konsumenten ein kulinarisches Erlebnis vermittelt werden.

Chancen für Bauern

Mit dieser zusätzlichen Verarbeitungsstufe erhöht die ein-

heimische Landwirtschaft die Wertschöpfung und schafft sich Unabhängigkeit für die Zukunft auf dem sehr turbulenten Milchmarkt. «Industriemilch aus dem Berggebiet kann bereits heute nicht mehr kostendeckend produziert werden und wird bis in zehn Jahren keine Berechtigung mehr auf dem Markt haben», so die klare Meinung von Projektleiter René Schönbächler.

Bis die ersten Spezialitäten die Milchmanufaktur verlassen, gibt es allerdings noch einige Herausforderungen zu meistern. Verwaltungsratspräsident Hans Ruhstaller ist aber überzeugt: «Gemeinsam werden wir es schaffen.»