

# K O R P O R A T I O N   U R I

## Sitzung des Korporationsrates Uri vom 1. Dezember 2017

---

### Geschäft Nr. 5

### Allmendvergaben

- 5.1 Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen;  
108 m<sup>2</sup> für Neubau und Sanierungsprojekt  
Käserei
- 

Die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen, p. Adr. Kempf Klaus, Ringligasse 10, 6460 Altdorf, beabsichtigt, ihre Alpkäserei "Usser Äbnet", Gemeinde Attinghausen, auf den neuesten Stand zu bringen. Zugleich soll ein neues Gebäude erstellt werden, worin der Energie- und der Technikraum sowie der Käsekeller Platz findet. Im 2. Stock wird zusätzlicher Wohnraum für den Käsereiangestellten geschaffen.

Die Korporation Uri wird von der Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen mit Schreiben vom 27. Oktober 2017 für das Bauvorhaben "Sanierung Alpkäserei Usser Äbnet", Surenen, gemäss Projektunterlagen und Bauplänen um Abgabe von ca. 108 m<sup>2</sup> Allmendboden, angehalten.

### Geschichte

Die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen wurde vor ca. 60 Jahren gegründet. Das Ziel der Äpler war schon damals, die Milch gemeinsam zu verarbeiten. In der Folge wurde in einer privaten Alphütte eine Käserei eingerichtet. Im Verlaufe der Jahre schlossen sich der Milchgenossenschaft immer mehr Äpler an, die die Milch in die Käserei Usser Äbnet lieferten, was die Käserei-Einrichtung an die Grenze ihrer Kapazität brachte. Im Jahre 1986 wurde mit dem Bau der neuen Sennhütte auf Alp Usser Äbnet begonnen. Zugleich wurde die Trinkwasserversorgung sowie ein kleines Wasserkraftwerk zur Elektrifizierung der Sennhütte und der Alpbetriebe erstellt. Seit dem Jahr 1987 verarbeitet ein angestellter Käser jeden Sommer rund 160'000 Liter Milch zu Urner Alpkäse.

### IST-Situation

Die Käserei und das Kleinkraftwerk haben sich sehr gut bewährt und sind in einem guten Zustand. Vier Äplerfamilien liefern die Milch an die Käserei. Ein fünfter Betrieb jeweils ab August. Dieser beabsichtigt in absehbarer Zeit, die Milch über den ganzen Sommer zu liefern. Dank der gemeinsamen Milchverwertung durch den angestellten Käser können die einzelnen Alpbetriebe personell entlastet werden. Über die letzten Jahre konnten jeweils sehr gute Milchpreise ausbezahlt werden. Es zeigt sich, dass der Bau der Käserei vor dreissig Jahren die richtige Entscheidung war und die gemeinsame Milchverwertung auch in Zukunft das Richtige für die Alp ist. Auch das Kleinkraftwerk, welches die Energie liefert, ist im Hinblick auf die Energiewende nach wie vor die einzige und beste Möglichkeit, nachhaltig Strom für die Käserei und die Alpbetriebe zu produzieren.

### Personal

Der Grundstein für den Betrieb der Käserei ist gutes Personal.

Die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen kann ab Sommer 2018 Käsermeister Spichtig Florentin, der bereits von 2010 - 2012 als Käser bei der Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen angestellt war, wiederum als Käser und Betriebsleiter anstellen. Käsermeister Spichtig Florentin ist ein erfahrener Mann, der über viel Fachwissen verfügt. Er hat sich bereit erklärt, den Käsereibetrieb für eine längere Zeit zu übernehmen. Die

Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen ist daher überzeugt, dass mit einem jungen und motivierten Käsermeister die Sanierung der Käserei Usser Äbnet Sinn macht und somit auch in Zukunft weiterhin eine hohe Wertschöpfung aus der Milch erzielt werden kann.

### **Strom**

Um ein qualitativ gutes Produkt herzustellen, benötigt die Alpkäserei eine zuverlässige Stromquelle. Der Strom bereitete der Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen in den letzten Jahren vermehrt Probleme, sodass die Produktion teils darunter gelitten hat (Warmwasser, Verzögerungen, Unterbrüche usw.). Einerseits sind klimatische Bedingungen mit ein Grund, dass ab Mitte Sommer, bei langen Trockenperioden, oft zu wenig Wasser zur Verfügung steht, um die Turbine noch optimal zu betreiben. Auch vermehrte Unwetter machen den Betrieb der Turbine nicht einfacher. Andererseits ist das grössere Problem die schlechte Abstimmung der Strombezüger. Das bedingt dann meist den Betrieb eines Stromaggregates, welches direkt neben der Käserei im Freien steht und grosse Abgas- und Lärmemissionen verursacht.

Der Anschluss an das Netz des EW Obwalden von Fürenalp aus ist aufgrund der hohen Kosten kein Thema. Bei dieser Variante könnte auch das Wasserkraftwerk der Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen nicht mehr genutzt werden. Dies ist im Hinblick auf die Energiewende ebenfalls fraglich.

Mit Stromverbrauchsmessungen im Sommer 2016 ermittelte das EW Erstfeld den Stromverbrauch. Es wurde festgestellt, dass die Turbine über den ganzen Sommer fast das Doppelte produziert, als verbraucht wird. Somit ist für die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen klar, dass das Wasserkraftwerk auch in Zukunft Haupt-Energielieferant sein wird.

Zusammen mit Horat Toni und weiteren Fachleuten wurde ein Konzept aufgestellt, welches die Stromverbraucher in Zukunft so aufeinander abstimmt, dass die Leistung der Turbine genügt, um alles abzudecken. Bei Wasserknappheit sowie Unwettern und der damit verbundenen Minderleistung der Turbine kommt ein Stromaggregat zum Einsatz, das bei Bedarf zusätzlich Strom einspeisen kann. Das Aggregat sowie der dazugehörige Tank finden unten im Neubau Platz, wo es optimal von der Umwelt abgeschirmt werden kann und die Lärm- und Abgasemissionen somit nicht mehr direkt vor der Tür der Käserei sind. Auch die Abwärme des Aggregates kann für die Warmwasseraufbereitung genutzt werden, was zu einer deutlich höherer Effizienz führt. Ebenfalls mit im Projekt ist ein Steuerkabel von der Käserei bis zur Turbine, mit welchem diese neu von der Käserei aus geregelt werden kann. Das neue Stromkonzept kann somit in Zukunft den Bedürfnissen der Käserei sowie der Alpbetriebe gerecht werden.

### **Sanitäre Anlagen**

Die Warmwasseraufbereitung in der Käserei erfolgt bei genügend Strom elektrisch und bei Stromknappheit über einen nachträglich eingebauten Holzheizkessel. Diese Apparate und Armaturen mitsamt den Speichern und Boiler sind im jetzigen Energieraum untergebracht, der zu klein ist. Die dreissigjährigen Speicher und Boiler sowie sämtliche sanitären Installationen müssen dringend ersetzt werden.

Der Boiler und Speicherboiler sowie der Holzofen werden zukünftig im Neubau untergebracht. Ebenfalls entsteht im Neubau ein Holzlagerraum. Im alten Energieraum gibt es somit Platz für die notwendigen technischen Einrichtungen der Käserei (Pressluft, Kältetechnik usw.) und die Stromverteilung.

### **Produktionsräume**

Die Produktionsräume weisen eine gute bauliche Substanz auf.

Bis jetzt erfolgt die Produktion in zwei Käsekessi à 1200 Liter. Der Bruch wird mithilfe eines Krans entnommen und im Vorpressrahmen weiterverarbeitet. Durch diese Einrichtungen werden immer zwei Personen für die Milchverarbeitung benötigt. Die Produktionsräume und Einrichtungen werden gemäss Konzept von Horat Toni so umgebaut, dass die Produktion in Zukunft von einer Person bewältigt werden kann. Auch die zusätzliche Milchmenge vom Steinäbnet kann in der neuen Käserei problemlos

verarbeitet werden. Die neuen Einrichtungen werden optimal in das Strom- und Sanitärkonzept eingebunden.

### **Käselagerung**

Der jetzige Keller fasst ca. 900 Laibe Urner Alpkäse. Produziert werden im Moment pro Sommer ca. 2500 Laibe (Tendenz steigend, Milch Steinäbnet). Der Keller hat grundsätzlich zu wenig Kapazität. Solange regelmässig Käse ins Lager der Genossenschaft Urner Alpkäse GUAP nach Attinghausen geliefert werden kann, reicht der Platz im Moment knapp aus (Zukunft ungewiss). Für die Lagerung von Spezialitäten ist kein Platz vorhanden. Auch die Klimatisierung im Keller ist nicht ideal. Bedingt durch das wärmere Klima ist in Zukunft eine Klimatisierung des Kellers notwendig. Im Sanierungsprojekt wird der Keller im Neubau untergebracht. Er wird so isoliert, dass er mit möglichst wenig Energie optimal klimatisiert werden kann. Der neue Keller bietet Platz für ca. 1800 Laibe.

### **Vermarktung**

Im Moment wird praktisch aller Käse über die Genossenschaft Urner Alpkäse vermarktet. GUAP vermarktet total rund 35 Tonnen Alpkäse von diversen Urner Alpbetrieben an Grossverteiler wie Migros und Coop unter dem Namen Urner Alpkäse. Dort ist das Marktumfeld, wie überall in den letzten Jahren, nicht einfacher geworden. Das Angebot an Alpprodukten wächst und die Konkurrenz schläft nicht. Die Preise geraten zunehmend unter Druck. Für die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen ist es deshalb klar, dass in Zukunft möglichst viel Käse auf der Alp direkt verkauft werden muss. Die Alp Usser Äbnet eignet sich bestens dafür. Der Touristenort Engelberg liegt sehr nahe und das Surenengebiet ist ein beliebtes Naherholungsgebiet für Wanderer und Biker. Für den Direktverkauf ab der Käserei ist in den jetzigen Räumen kein Platz vorhanden. Die Kundschaft muss draussen warten oder mit in den Käsekeller genommen werden, was in keiner Weise den Hygienevorschriften entspricht. Vakuumiert und abgepackt wird in der Wohnung des Käasers. Durch die Verschiebung des Käsekellers in den Neubau entsteht Platz im alten Käsekeller. Dort gibt es neu einen Kühlraum sowie Platz für die Lagerung von Spezialitäten (Weichkäse, Mutschli etc.). Ebenfalls wird ein Verkaufsladen mit Vitrine und angegliedertem Platz fürs Vakuumieren und Abpacken eingerichtet. In einer späteren Phase kann dem Verkaufsladen auch ein kleiner Gastrobetrieb angegliedert werden.

### **Marketing**

Um Kundschaft zu gewinnen, braucht es einen guten Auftritt. Die Alpprodukte der Alpkäserei Usser Äbnet sollen zukünftig einheitlich daherkommen. Ein neues Logo die Wiedererkennung an anderen Verkaufsstellen fördern. Ebenfalls wird die Homepage erneuert und angepasst. Eventuell wird in einer späteren Phase auch eine Onlinevermarktung eingerichtet. Die gesamte Beschilderung sowie Infotafeln und Werbung innerhalb der Alp muss, zusammen mit der Seilbahn und den Gastrobetrieben, komplett neu gestaltet werden.

### **Wohnung und Raumbedarf**

Die Betriebsleiterwohnung über der Käserei ist in einem guten Zustand. In der Küche werden einige kleine Renovationsarbeiten am Kochherd, Boden usw. ausgeführt. Der Wohnraum für die Betriebsleiterfamilie und allfälligen Hilfskräften ist allerdings zu klein. Dieses Problem wird gelöst, indem im oberen Stock des Neubaus zusätzlicher Wohnraum geschaffen wird.

Die Kosten "Sanierungsprojekt Alpkäserei Usser Äbnet", belaufen sich auf Fr. 890'000.-.

## Zeitplan

|                     |  |
|---------------------|--|
| Herbst 2017         | Baueingabe   |
| Januar - April 2018 | Bewilligungsphase / Detailplanung  |
| Mai 2018            | Baubeginn Aushub, Sprengarbeiten Anpassungen Elektrifizierung                |
| Juni 2018           | Baumeisterarbeiten   |
| Juli 2018           | Zimmerarbeiten, Dachdecker   |
| August 2018         | Innenausbau, Umgebung  |
| September 2018      | Rückbau Käserei  |
| Oktober 2018        | Einbau Gerätschaften   |
| November 2018       | Beginn Sanitär- und Elektroinstallation                                      |
| April-Mai 2019      | Fertigstellung Installationen/Einrichten Käsekeller/Einrichten Verkaufslokal |
| Juni 2019           | Inbetriebnahme   |
| Herbst 2019         | Bauabrechnung  |

Entstanden ist das Projekt ursprünglich durch Stromprobleme, welche dringend gelöst werden mussten. Mittlerweile ist das Projekt durch die Zusage von Spichtig Florentin, Veränderungen in den Absatzkanälen, Kundenbedürfnissen, Hygienevorschriften, Platzmangel, reparaturbedürftigen Einrichtungen und vielem mehr, zu einer komplexen Sanierung der gesamten Käserei geworden, welche dringend nötig ist. Ansonsten kann man den hohen Qualitäts- und Kundenbedürfnissen in Zukunft nicht mehr gerecht werden. Das Ziel aller Genossenschafter ist, ihre Familienbetriebe weiterhin so zu führen wie bis anhin. Deshalb ist es wichtig, dass die Wertschöpfung auf der Alp auch in Zukunft hoch bleiben muss.

Die Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen ist überzeugt, dass mit Unterstützung der öffentlichen Hand und privaten Geldgebern ein Projekt realisiert werden kann, welches die Alpkäseproduktion auf Usser Äbnet langfristig sichert. Durch die hohe Wertschöpfung können die Familienbetriebe weiterexistieren und die Attraktivität der Region bleibt erhalten.

Der Engere Rat stellt dem Korporationsrat Uri folgenden

## A N T R A G

1. Gestützt auf die Verordnung über das Baurecht auf Allmend vom 10.03.1989, RB 752.21, Artikel 7, wird der Milchgenossenschaft Usser Äbnet-Surenen, Attinghausen, ab der Korporationsparzelle Nr. 734 gemäss Sanierungsprojekt und Bauplänen, für den Neubau/Sanierung der Alpkäserei Usser Äbnet, eine Fläche von ca. 108 m<sup>2</sup> Allmendboden vergabt.
2. Vorbehalten bleiben sämtliche baubehördlichen Bewilligungen, welche von der Gesuchstellerin einzuholen sind.
3. Das Bauvorhaben muss innerhalb von 2 Jahren realisiert sein, ansonsten erlischt der Beschluss der Korporation Uri.
4. Nach Bauende werden die Masse durch den zuständigen Allmendaufseher aufgenommen. Die Grundbuchanmeldung erfolgt durch die Korporationskanzlei. Gemäss Massaufnahme wird die entsprechende Taxation sowie eine einmalige Kanzlei- und Behandlungsgebühr von **Fr. 150.-** in Rechnung gestellt.

5. Die Bauvollendung ist der Korporation Uri durch die Bauherrschaft zu melden.
6. Sämtliche Kosten, die in Zusammenhang mit diesem Geschäft stehen (Grundbucheintrag, Massaufnahme etc.), gehen zulasten der Gesuchstellerin.
7. Die Baute darf der alpwirtschaftlichen Zweckbestimmung nicht entzogen werden.

**ENGERER RAT DER  
KORPORATION URI**