

K O R P O R A T I O N U R I

Sitzung des Korporationsrates Uri vom 22. Juni 2018

Geschäft Nr. 3

Projekte und Beiträge

3.3 Alpkäserei Kinzig GmbH;
Beitrag an Neubau Alpkäserei Kinzig, Gisleralp

Im Auftrag und Namen der Bauherrschaft Alpkäserei Kinzig GmbH (in Gründung), p. Adr. Arnold-Reichmuth Alois, Zwerggasse 22, 6460 Altdorf und Imhof-Gisler Damian, Eystrasse 2, 6464 Spiringen, ersucht das Amt für Landwirtschaft, Abteilung Meliorationen, um einen Beitrag an das Projekt Neubau Alpkäserei Kinzig, Gisleralp, Gemeinde Spiringen.

Projekt: Neubau Alpkäserei Kinzig, Gisleralp, Gemeinde Spiringen
Projekt-Nr.: 8202 Kanton; 04-000-01627 / UF 04-000-01629 Bund
Bauherrschaft: Alpkäserei Kinzig GmbH, c/o Arnold-Reichmuth Alois, Zwerggasse 22, 6460 Altdorf

Allgemeines

Das von der Bauherrschaft bewirtschaftete Alpgebiet umfasst die vier Unterstäfeln Ober Gisleralp, Unter Gisleralp, Hinter Wissenboden und Vorder Wissenboden sowie das Oberstafelgebiet Rindermatt. Die vier Unterstafelgebiete befinden sich auf Gebiet der Gemeinden Bürglen und Spiringen. Sie liegen auf der Südseite der Kinzig-Chulm, auf einer Höhe zwischen ca. 1'700 und 2'000 m.ü.M. Der Oberstafel Rindermatt liegt auf dem Gemeindegebiet von Bürglen, nördlich der Kinzig-Chulm. Das Weidegebiet erstreckt sich auf einer Höhe von 1'600 bis 2'000 m.ü.M.

Die Alpen Hinter Wissenboden und Rindermatt sind im Eigentum der Korporation Uri, die anderen drei Alpen sind Privatalpen.

Alpwirtschaft

Das Alpgebiet Gisleralp und Wissenboden mit dem dazugehörigen Oberstafel Rindermatt wird von vier Familienbetrieben bewirtschaftet.

Nebst dem Alpbetrieb bewirtschaften alle vier Familien einen Heimbetrieb, wobei bei allen Betrieben der Alpbetrieb der wichtigste Betriebszweig ist.

Die Alpzeit auf dem Unterstafel Gisleralp resp. Wissenboden beträgt im Frühsommer vier und im Herbst ca. drei bis vier Wochen. Auf dem Oberstafel Rindermatt wird während ca. sechs bis sieben Wochen gesömmert. Die gesamte Alpzeit beträgt somit rund 100 Tage. Die Weidegebiete sind sowohl im Unterstafel als auch im Oberstafel auf die einzelnen Betriebe aufgeteilt.

In den letzten Jahren wurden durchschnittlich insgesamt 140 Milchkühe aufgetrieben. Dies entspricht einer Verarbeitungsmenge von rund 150'000 kg Milch.

In der Vergangenheit wurde die Milch auf den beiden Stäfen einzelbetrieblich zu Käse verarbeitet. Seit dem der Oberstafel Rindermatt von der Gisleralp her mit einem Güterweg erschlossen ist, wird die Milch von dort abgeführt und während der gesamten Alpzeit auf dem Unterstafel verarbeitet.

Seit 2 Jahren wurde versuchsweise die Milch von drei Betrieben (Arnold Alois, Imhof Damian und Arnold Toni) auf dem Betrieb von Arnold Alois gemeinsam verarbeitet. Dazu wurde ein

ausgebildeter Käser angestellt. In diesen beiden Jahren wurden dort jährlich rund 11'000 kg Käse hergestellt.

Auf dem Betrieb von Arnold Alois ist jedoch die Wassermenge ungenügend, sodass zeitweise das Wasser zugeführt werden musste.

Auf dem Unterstafel sind die Gebäude durchwegs in einem guten Zustand, so dass hier mittelfristig keine Investitionen in Hütte und Stallungen anstehen. Nachdem auf dem Oberstafel Rindermatt keine Milchverarbeitung mehr erfolgt, genügen hier die bestehenden Gebäude den betrieblichen Anforderungen. Die Ställe entsprechen den gesetzlichen Anforderungen.

Projekt

Die vier Alpbewirtschafter haben sich entschlossen, die Milch künftig überbetrieblich in einer Gemeinschaftskäserei zu verarbeiten. Dazu soll eine neue Käserei gebaut werden. Die geplante Käserei ist für eine Milchverarbeitungsmenge von 150'000 bis 180'000 kg dimensioniert. Der grösste Teil der Einrichtungen wie z.B. Dampfkessel, Fertiger, Pasteur, Presse etc. können von den einzelnen Betrieben übernommen und in der neuen Käserei weiterverwendet werden.

Der Standort der geplanten Käserei liegt im Gebiet Unter Gisleralp, zwischen den beiden Bergstationen der Personenseilbahnen Spiringen-Ratzi und Bürglen-Biel unmittelbar am Schächentaler Höhenweg an der Abzweigung des Bewirtschaftungsweges Unter Gisleralp - Bi den alten Hütten. Die betroffene Parzelle 534, Spiringen, gehört Imhof-Gisler Damian.

Der Standort am Schächentaler Höhenweg eignet sich sehr gut für die direkte Vermarktung von Alpprodukten. In diesem Zusammenhang ist vorgesehen, neben dem Produktionsraum einen Verkaufsladen zu integrieren. Verkaufsladen und Produktionsstätte werden mit einer Glaswand getrennt. Dadurch kann ein interessanter Einblick über die Erstellung von Alpprodukten übermittelt werden. Bergseitig wird ein Käsekeller für die Pflege und Lagerung von ca. 2'500 Laib Käse erstellt. Die Einrichtungen dazu können ebenfalls von den einzelnen Betrieben übernommen werden.

Im Obergeschoss befindet sich die Betriebsleiterwohnung mit Wohnküche, 3 Schlafzimmern, Büro und WC / Dusche. Ebenfalls im Obergeschoss befinden sich der Holzlagerraum sowie Waschküche und Sanitärgeräteaum.

Das Dachgeschoss wird nicht ausgebaut. Je nach Bedarf kann dort talseitig ein Zimmer ausgebaut werden. Die Raumhöhe ist allerdings sehr eingeschränkt.

Kostenvoranschlag

Folgender Kostenvoranschlag liegt dem Gesuch bei:

- Aushub Pauschal	Fr.	20'000.-
- Beton- und Maurerarbeiten	Fr.	177'000.-
- Holzbau	Fr.	220'000.-
- Elektroinstallationen	Fr.	35'000.-
- Sanitärinstallationen	Fr.	40'000.-
- Heizung	Fr.	65'000.-
- Einrichtung Käsekeller inkl. Klimatisierung	Fr.	10'000.-
- Fliessestrich 320 m ²	Fr.	14'000.-
- Elektrizitätsnachweis, Kosten Anschluss	Fr.	2'300.-
- Umgebungsarbeiten	Fr.	5'000.-
- Abwassertank und Trennschacht Abwasser	Fr.	10'000.-
- Wasserversorgung (Tank und Zuleitung)	Fr.	1'500.-
- Trinkwassertank Doppelwandig	Fr.	7'000.-
- vorhandene Käsereieinrichtung	Fr.	43'000.-
- zusätzliche Einrichtung Käserei	Fr.	50'000.-
- Reserve / Unvorhergesehenes / Rundung	Fr.	20'200.-
Total	Fr.	720'000.-

Die Landwirtschaftskommission hat mit Beschluss vom 20. März 2018 einen Kantonsbeitrag von pauschal Fr. 131'200.– mit Auflagen in Aussicht gestellt. Die Unterstützung mit Investitionshilfen vom Bundesamt für Landwirtschaft wurde mit dem Vorbescheid vom 11. Januar 2018 ebenfalls in Aussicht gestellt.

Der Engere Rat zieht in Erwägung,

- Die Alpen Hinter Wissenboden und Rindermatt sind im Eigentum der Korporation Uri, die anderen drei Alpen sind Privatalpen. Eine Reduktion des Beitragssatzes von maximal 14 % auf 10 % ist daher gerechtfertigt (RB 913.1, Artikel 2).
- Seitdem der Oberstafel Rindermatt von der Gisleralp her mit einem Güterweg erschlossen ist, wird die Milch von dort abgeführt und während der gesamten Alpzeit auf dem Unterstafel verarbeitet. Seit zwei Jahren wurde versuchsweise die Milch von drei Betrieben auf dem Betrieb von Arnold-Reichmuth Alois gemeinsam verarbeitet. Auf dem Betrieb von Arnold Alois ist jedoch die Wassermenge ungenügend, sodass zeitweise das Wasser zugeführt werden musste.
- In den letzten Jahren wurden von den vier Alpbetrieben durchschnittlich 140 Milchkühe aufgetrieben. Über den Alpsommer werden rund 150'000 Liter Milch zu Urner Alpkäse verarbeitet.
- Die Milchlieferverträge der vier Alpbewirtschafter mit der zu gründenden Alpkäserei Kinzig GmbH mit einer Vertragsdauer von 20 Jahren sind vorhanden.
- Der geplante Neubau der Alpkäserei Kinzig ist alpwirtschaftlich begründet und entspricht den betrieblichen Anforderungen und Bedürfnissen.

Der Engere Rat stellt dem Korporationsrat Uri folgenden

A N T R A G

1. Das Projekt Neubau Alpkäserei Kinzig, Gisleralp, Gemeinde Spiringen, der Alpkäserei Kinzig GmbH (in Gründung) ist zu genehmigen.
2. An die beitragsberechtigten Gesamtkosten von Fr. 720'000.– ist gemäss Subventionsverordnung RB 913.1, Artikel 2, ein Beitrag von 10 % zuzusichern, das sind **Fr. 72'000.–**.
3. Vorbehalten bleiben die baubehördlichen Bewilligungen, einzuholen durch die Gesuchstellerin.
4. Der Engere Rat erhält die Kompetenz, ausgewiesene teuerungsbedingte Mehrkosten zum gleichen Ansatz zu subventionieren.
5. Die Auszahlung des Korporationsbeitrages erfolgt anhand einer Schlussabrechnung der Volkswirtschaftsdirektion, Amt für Landwirtschaft, Abteilung Meliorationen. Für die Korporation Uri gilt ein Kostendach von Fr. 720'000.–.

**ENGERER RAT DER
KORPORATION URI**