



30 Jahre Alpschaukäserei Schwägalp



In den Jahren 1994/95 befand sich die Milchwirtschaft im Umbruch. Nach intensiven Abklärungen wurde entschieden, auf der Schwägalp eine Alpkäserei zu errichten. 1996 wurde die Alpschaukäserei gebaut und bereits 1997 konnte erstmals Schwägalpkäse produziert werden. Dass dieses Projekt realisiert werden konnte, ist ein grosser Verdienst des damaligen Regierungsrates Alfred Sticker (1929–2019) sowie von Regierungsrat Hans Diem. Die Umsetzung war damals für alle Beteiligten eine grosse Herausforderung.

Der erste Käser der Alpschaukäserei Schwägalp war Urs Preisig, der heute auf dem Sternenbergr (Kanton Zürich) eine eigene Käserei betreibt. Im ersten Jahr wurden rund 400'000 Liter Alpmilch zu Schwägalpkäse verarbeitet. Insgesamt wurden jedoch etwa 700'000 Liter Milch geliefert; ein Teil ging direkt an Talkäsereien, der Rest an grosse Milchverarbeiter verkauft.

Der Weg bis zur Realisierung war steinig, insbesondere auch aufgrund der Finanzierung. Der Bau der Alpschaukäserei auf der Schwägalp kostete damals bereits 1,5 Millionen Franken. Neben den Banken konnten weitere Geldgeber gewonnen werden. Erster Präsident der Genossenschaft war Walter Zellweger. Er wurde von einer tatkräftigen Kommission unterstützt. In den Anfangsjahren erledigte Walter Zellweger für ihn unbekannte und ungewohnte Aufgaben. So fuhr er persönlich mit dem Auto und einem Anhänger voller Schwägalpkäse zu Grossisten, um das Produkt bekannt zu machen – anfangs mit bescheidenem Erfolg. Später entwickelte sich die Migros zu einem wichtigen Partner, welche dies bis heute geblieben ist. Bald übernahm die Firma Dörig in Urnäsch den Verkauf des Schwägalpkäses und setzte sich auch dafür ein, das hochwertige Alpkäseprodukt bei Grossisten erfolgreich zu etablieren.

Die Alpschaukäserei Schwägalp wurde seither in vier Etappen erweitert. Im Jahr 2012 realisierte die Genossenschaft den bislang grössten Ausbau: Das Gebäude wurde nach vorne hin nahezu verdoppelt. Seither steht den Käsern ein grosses Kupferkessi mit einem Fassungsvermögen von 5'500 Litern zur Verfügung. In den Spitzenmonaten Juni, Juli und August wird dieses zweimal täglich gefüllt. Damit kann dieselbe Milchmenge wie zuvor das kleinere 2'500-Liter-Kessi in fünf Durchgängen verarbeitet werden. Auch die Anschaffung einer Tunnelpresse mit direkter Einschwemmung in die Formen hat den Arbeitsprozess erheblich erleichtert.

Heute umfasst das Sortiment weit mehr als nur Schwägalpkäse. In einem Chromstahlkessi mit 1'000 Litern Inhalt werden Mutschli in verschiedenen Geschmacksrichtungen hergestellt. Darunter sind Chili-Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Kräuter sowie das beliebte Nature-Mutschli. Zudem wurde ein Schwägalp-Schwinget-Käse lanciert. Weitere Spezialitäten sind Raclettekäse, Viertelfettkäse und Sämtiskristallkäse. Im Jubiläumsjahr kann ein eigens kreierter Jubiläumskäse angeboten werden. Auch eine eigene Fonduemischung aus reinem Schwägalpkäse mit spezieller Verpackung gehört zum Angebot. Joghurt, Butter, Buttermilch, Molkendrink, Reibkäse und weitere Produkte ergänzen das Sortiment im Laden.



Für das Jubiläumsjahr hoffen wir auf zahlreiche Gäste auf der Schwägalp. Es wird jedoch ein herausforderndes Jahr, da die Säntisbahn ihren Betrieb auf den Säntis ab dem 1. Mai 2026 aufgrund von Neubauarbeiten «Säntis 2026» einstellt. Mit der Säntisbahn pflegt die Alpschaukäserei seit jeher eine gute und erfreuliche Partnerschaft. Aus diesem Grund wird für die Gäste ein abwechslungsreiches Programm auf der Schwägalp vorbereitet. Ein Sommer-Fondueplausch zusammen mit der Säntisbahn, das Chäsfescht zum Saisonende, sowie ein Jubiläums-Tröckli zum Verkauf, mit verschiedenen Schwägalp Käsesorten stehen für die Gäste im Verkaufsladen bereit. Auch die Säntisbahn organisiert diverse Anlässe, teilweise in Zusammenarbeit mit der Alpschaukäserei. Wir heissen alle Gäste im Jubiläumsjahr auf der Schwägalp herzlich willkommen.

Geschäftsleiter
Alpschaukäserei Schwägalp Genossenschaft

15. Februar 2026, Werner Näf