

# Urs Bützberger, ein Käsermeister reist mit seinem Töff durch die Welt

Eine Geschichte über die rasante Entwicklung des Käserberufs, die schwierige Suche nach jungen Fachkräften, einen Töffunfall mit Tempo 200 und abenteuerliche Reisen durch Wüsten und Gebirge.

Matthias Summermatter

Anfang November wurde die Walker Bergkäserei aus Bitsch an den World Cheese Awards in Wales mehrfach ausgezeichnet. Am Ursprung dieses Erfolgs steht Urs Bützberger (57). Seine Funktion innerhalb des erfolgreichen Unternehmens ist von zentraler Bedeutung.

Bützberger ist seit 1998 Käsermeister und Betriebsleiter der Walker Bergkäserei. Er betreut die über 70 Bauernfamilien, von denen das Unternehmen seine Milch bezieht. Der Jahresbedarf beträgt rund sechs Millionen Liter. Bützberger kontrolliert, dass die Milch in der gewünschten Qualität daherkommt. Sie ist die Basis aller Produkte. Die Anforderungen sind hoch. Die Milch wird systematisch untersucht. Bützberger und sein Team führen einzelne Kontrollen selbst durch. Andere übernimmt ein externes Labor. Die Resultate gelten als hieb- und stichfest.

Besteht in Sachen Qualität Handlungsbedarf, bietet Bützberger den betroffenen Milchbauern seine Unterstützung an. Er sagt: «Wir leben in einem kleinen Tal. Alle kennen sich. Wir möchten möglichst alle Milch zu Käse verarbeiten können. Ich will ja nicht, dass ein Bauer kaputtgeht, indem wir seine Milch nicht mehr beziehen.» Bützberger lernte sein Handwerk von der Pike auf.

Bützberger ist Berner. Er stammt aus Bleienbach, einem kleinen Bauerndorf in der Nähe von Langenthal. Eigentlich will er Bauer werden. Doch der Dorfkäser stimmt ihn damals um, gewinnt den jungen Bub für seine Branche. Als Schüler hilft Bützberger regelmässig in der Dorfkäserei aus. Schon vor dem Start zur Käserlehre weiss er viel über das Metier.

Es folgt ein fünfjähriges Berufspraktikum. Bützberger arbeitet in den ersten beiden Jahren im Sommer auf Alpen

«Das Reisen mit dem Töff ist für mich die intensivste Form des Reisens.»

**Urs Bützberger**  
Käsermeister und Töff-Fan



Urs Bützberger, Käsermeister und Betriebsleiter der Walker Bergkäserei.

Bild: pomona.media/Alain Amherd

und im Winter in Käsereien. Dann findet er eine Anstellung beim Schweizerischen Milchkäuferverband. Bützberger erkundet in dieser Zeit die Schweiz, ist ständig unterwegs. Er hilft in vielen kleinen Dorfkäsereien aus, wenn Not am Mann herrscht. Bützberger: «Diese Jahre waren sehr interessant. Ich war ein Nomade, wohnte fast in meinem Auto. Das war genau mein Leben.» Doch für immer sollte es diese Art von Berufsleben dann doch nicht sein.

Bützberger besucht eine Molkereischule und lässt sich Anfang der 1990er-Jahre zum eidgenössisch diplomierten Käsermeister ausbilden. Dutzende Kurse, Seminare und Weiterbildungen sind seither hinzugekommen. Inzwischen arbeitet der Berner seit 25 Jahren bei der Walker Bergkäserei. Nie zuvor war er länger an einem Ort. Er scherzt: «Vergleichst du diese Zeitspanne mit dem Gefängnis, bedeutet das lebenslänglich.» Sein Wechsel von der Deutschschweiz ins Oberwallis ist dem Zufall geschuldet.

Bevor Bützberger zur Walker Bergkäserei stösst, leitet er in Wohlen bei Bern eine Käserei/Molkerei. Aufgrund diverser Gesetzesänderungen stehen für den Betrieb kostspielige Investitionen an. Den Bauern als Besitzer des Gebäudes fehlt dafür das Geld. Bützberger will ihnen den Betrieb abkaufen, sich selbstständig machen. Doch die Bauern schlagen sein Angebot aus. Genau in



Urs Bützberger in Kirgistan.

Bild: zvg

dieser Zeit wird Bützberger auf ein Stelleninserat der Bergkäserei Walker aufmerksam. Er ergreift die Chance.

Die Unternehmerfamilie Walker erkennt früh, welche Fähigkeiten und welches Wissen der Berner mitbringt. Das gegenseitige Vertrauen ist gross. Bützberger baut die Käserei Schritt für Schritt um. Er sagt: «Die Geschäftsleitung stand immer hinter unseren Wünschen.» Mit Erfolg.

Heute stehen die Produkte Walker Bergkäserei in den Regalen der grössten Schweizer Detailhändler. Viele Restaurants und Hotelbetriebe greifen auf die in Bitsch produzierten Käsesorten zurück. Die Flugesellschaft Swiss bietet in diesen Wintermonaten auf ihren Langstreckenflügen verschiedene Produkte des Oberwalliser Unternehmens an, das in Bitsch und Martinach über 100 Mitarbeitende zählt.

Bützberger ist stolz auf das Erreichte. Doch er macht sich auch Sorgen.

Der Fachkräftemangel ist auch in der Käsebranche ein riesiges Problem. Junge Einheimische für den Beruf zu gewinnen, scheint fast unmöglich zu sein. Bützberger ist konsterniert: «Es ist eine Katastrophe. Mehr kann ich dazu nicht sagen.» Dabei lässt er nichts unversucht. So referiert er etwa regelmässig in Schulklassen über seinen Beruf. Doch Interessenten bleiben aus.

Viele hätten beim Berufsbild Käser ein veraltetes Bild im Kopf. Die Lehre zum Milchtechnologen, so heisst die Ausbildung inzwischen, bietet laut Bützberger viele Möglichkeiten, um sich weiter zu spezialisieren. Etwa zum Lebensmittelingenieur. Er spricht von einem spannenden, vielfältigen und sicheren Beruf. Von attraktiven Arbeitsbedingungen ohne Wochenendeinsätze oder Nachtschichten. Bützberger sagt: «Früher stand der Käsermeister von morgens bis abends am Käsekessi. Heute sind die Aufgaben um einiges vielfältiger.»

Um die Käseproduktion kümmern sich in Bitsch fünf Mitarbeitende. Hinzu kommen sechs bis zehn Mitarbeitende, die sich um die aufwendige Pflege der Raclette- oder Hartkäse kümmern. Im Gegensatz zur hoch technologisierten Käseproduktion ist im Käselager Muskelkraft gefragt. Hier reifen bis zu

250 Tonnen Käse, die die Mitarbeitenden täglich von Hand pflegen müssen. Die Arbeit mit dem Produkt Käse fasziniert Bützberger noch immer. Doch der Berner hat noch eine zweite ganz grosse Leidenschaft. Sie heisst Töfffahren.

Seitdem Bützberger ein kleiner Bub ist, fährt er Töff. Das erste Mal, als er achtjährig ist. Mit den Jahren werden die Maschinen grösser und schneller. Lange Zeit fährt Bützberger auch auf Rennstrecken. Doch diese Art des Töfffahrens endet für den Berner am 18. April 2012 auf heftige Art und Weise.

Bützberger ist mit Kollegen in Cartagena, im Südosten Spaniens. Hier steht eine 3,5 Kilometer lange Rennstrecke, die hauptsächlich für nationale und internationale Töffrennen genutzt wird. Bei einem Tempo von über 200 km/h fallen an Bützbergers Rennmaschine plötzlich die Bremsen aus. Er rast nach der Zielgeraden ungebremst ins Kiesbett, überschlägt sich mehrfach und kracht in die Reifenstapel. Er bricht sich mehrere Knochen.

Es folgt ein sechswöchiger Aufenthalt im Berner Inselspital. Bützberger ist zunächst auf einen Rollstuhl angewiesen. In der Rehaklinik von Leukerbad muss er durch eine Bewegungstherapie im Wasser wieder lernen zu gehen. Die Folgen des Unfalls spürt er noch immer. Doch die Leidenschaft Töff ist geblieben.

Heute erkundet Bützberger auf einer Reise-Enduro die Welt. Es ist eine Maschine, die speziell für längere Fahrten auf asphaltierten Strassen und im leichten Gelände konzipiert ist. Bützberger reiste in den letzten 20 Jahren gemeinsam mit Kollegen durch unzählige Länder. Ihre Fahrten sind abenteuerlich.

Sie waren in den USA, in Kanada oder in Südafrika. In Südamerika fuhr die Gruppe von Buenos Aires entlang der Anden in Richtung Süden. In den letzten Jahren durchreisten sie Länder im asiatischen Raum. Tadschikistan, Kirgistan, Usbekistan, den Iran und die Mongolei. Die Fahrten führen sie durch Gebirge, Wüsten und Schluchten. Hitze, Kälte, Regen, Schnee und Wind sind ihre Begleiter. Während Tagen begegnen sie keiner Menschenseele. Bützberger sagt: «Das Reisen mit dem Töff ist für mich die intensivste Form des Reisens.» Das nächste Abenteuer ist schon geplant. Im kommenden Frühjahr wollen Bützberger und seine Kollegen während zweier Wochen durch Schottland fahren.

Doch Bützberger kann auch gemütlich. Gemeinsam mit seiner Frau wohnt er im Ebnet, oberhalb von Bitsch. Hier tankt er Kraft für seine Arbeit. Bützberger: «Das Zuhause geniessen, ein gutes Glas Wein in den Händen und den Grill daneben. So kann ich leben.»