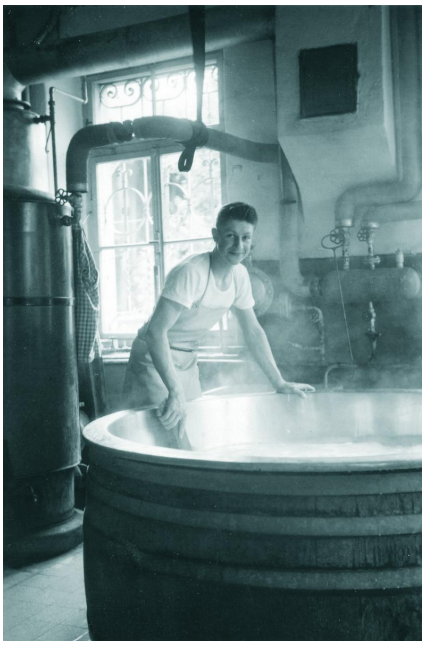
WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch



PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Jubiläumsfestschrift	Familie Windlin-Vanoli	Sabine Windlin	8.11.2025

«FRÜH MORGENS GING ES RICHTUNG BERG AUF DIE MILCHTOUR»

Im Rahmen des 50-Jahr-Jubiläums der Käserei Windlin AG interviewte ich meinen Onkel Urs Windlin (Jg. 1938) über sein Berufsleben als Käsermeister und Schweinemäster in Giswil (OW).

In unserer Familie hat das Käsen Tradition. Schon Dein Grossvater bzw. mein Urgrossvater, Josef Windlin, war Käser und Bauer. Was weisst Du über ihn?

Er lebte in St. Niklausen OW und ging oft z'Alp. Bald dislozierte er nach Küssnacht am Rigi. Zuerst arbeitete er als Pächter einer Käserei in Greppen. Diese konnte er im Jahre 1902 kaufen. *Urs zeigt auf das Foto, auf dem die Familie vor einem Apfelbaum posiert, und erklärt:* In der Mitte steht mein Grossvater Josef mit Schnauz und Glatze. Der Zweite von links, der Jüngste, ist mein Vater Otto, geboren 1896. Er übernahm die Käserei in Greppen von meinem Grossvater Josef Windlin. Mein Vater lernte bald meine Mutter Therese Dober (Jg. 1905) kennen, die in Küssnacht das Restaurant Adler führte. Mein Vater wirkte in der Käserei, meine Mutter im Restaurant. Um mich und meine sechs Geschwister kümmerte sich ein Kindermädchen. 1942 verstarb mein Vater im Alter von 46 Jahren an einem geplatzten Blinddarm. Unsere Mutter lernte einen neuen Mann kennen: meinen Stiefvater Franz Meyer aus Malters. Ihn heiratete sie im Jahre 1945: ein Glücksfall für die ganze Familie! Auch er war Käser und führte den Betrieb in Greppen nach dem Tod unseres Vaters weiter.

Wie war Deine Kindheit?

Schön. Ich ging in Küssnacht am Rigi zur Schule. Anschliessend besuchte ich ein Jahr lang eine Klosterschule in Belgien, um Französisch zu lernen. Das war damals üblich. Mein Bruder Otto ging nach der Schule ins Welschland. Anschliessend machte er eine Lehre als Käser. Für mich war schnell klar: Ich wollte ebenfalls Käser werden. Bei meinem Bruder Otto, der als Ältester der Familie den Betrieb in Greppen 1950 übernommen hatte, absolvierte ich dann eines der drei Lehrjahre.

Wie entwickelte sich Dein Berufsleben?

Nach der Lehre folgten bei mir «Wanderjahre», unter anderem in der Ostschweiz. Ebenso absolvierte ich die Molkereischule, wurde «Käsermeister» und machte mich selbstständig. Ich kümmerte mich um ca. 700 Schweine, verteilt an etwa vier Orten rund um Küssnacht. Das gefiel mir, war aber streng. Im Jahre 1968 heiratete ich meine Frau Silvia Vanoli. Eigentlich hätte ich gerne in der Almig in Küssnacht eine Existenz mit Schweinezucht und Schweinemast aufgebaut. Ein Bauprojekt hatte ich bei den Behörden bereits eingereicht, aber es gab zu viel Widerstand seitens Gewässerschutz und von benachbarten Bauern. Ich war niedergeschlagen und realisierte, dass ich mir ausserhalb von Küssnacht eine Zukunft aufbauen musste.

Deine Suche verlief erfolgreich!

Zum Glück! Im Jahre 1974 hörte ich von meinem Futterlieferanten Fritz Marti aus St. Gallen, dass im obwaldnischen Giswil ein Schweinestall mit 800 Schweinen, eine Käserei, ein Laden, zwei Wohnungen und rund 4,5 Hektaren Land von einer Genossenschaft zu kaufen waren. Das klang interessant. Der Schweinestall war ziemlich neu und top eingerichtet. Ich schaute mir den Betrieb mit meiner Frau Silvia und meinem Bruder Otti an und bekam den Zuschlag. Der Chef der Genossenschaft sagte: «Urs, Du bist ein Obwaldner. Du bekommst die Käserei.» Am 1. November 1975 besiegelten wir den Kaufvertrag.

Der Grundstein der heutigen Käserei Windlin AG war gelegt.

Ja, das waren die Anfänge. Mein Vorgänger produzierte sechs Käse pro Tag, wir produzierten sieben bis acht. Ich hatte aber mehr Freude an den Schweinen als am Käsen. Mit den Schweinen konnte ich meine unternehmerische Seite ausleben und musste Preise aushandeln. Beim Milchpreis waren die Preise ja damals und über viele Jahrzehnte von der Schweizerischen Käseunion vorgegeben, denn es gab zu viel Milch. Der Bund hatte die Oberaufsicht und jedem Bauer wurde vorgeschrieben, wem er wie viel Milch liefern durfte. Heute spielt der Markt freier und es gibt keine Überproduktion mehr. Mit den Schweinen habe ich immer fast doppelt so viel verdient wie mit dem Käse.

Trotzdem hast Du sehr guten Käse produziert!

Ich hatte tolle Angestellte! Einen Käser, der schon vorher auf dem Betrieb in Giswil war, habe ich übernommen. Er war sehr kompetent und zuverlässig. Ich hatte nie Probleme, gute Leute zu finden, denn ich bezahlte auch rechte Löhne. Ich verbrachte die Hälfte der Zeit im Schweinestall, die andere Hälfte in der Käserei.

Wie sah konkret Dein Alltag aus?

Ich stand jeweils um 4.30 Uhr auf und ging in den Stall zum Hirten und Misten. Bis 7 Uhr lieferten alle Bauern vom Tal ihre Milch. Nach 7 Uhr ging ich mit einem Lastwagen auf Tour und holte die Milch bei den Bauern vom Berg. Danach gab's Zmorge. Anschliessend ging ich entweder in den Schweinestall, in die Käserei oder ins Büro. Am Nachmittag wurde dann zum zweiten Mal gehirtet. Als wir den Computer hatten, fingen wir an, dreimal pro Tag zu hirten. So klappte es mit der Mast noch besser. Von der Käserei hatte ich zusätzlich die Schotte, die ich ebenfalls verfütterte. Abends um sechs Uhr wurde nochmals Milch geliefert.

Du warst immer risikobereit, hast viel in den Betrieb gesteckt.

Ja, ich arbeitete viel, aber ich verdiente auch gutes Geld. Im Jahre 1984 bauten wir das Wohnhaus um. Drei Jahre später baute ich den Schweinestall um und schuf Platz für etwa 700 Schweine. Das waren grosse Investitionen.

Wer waren Deine Abnehmer?

Die Schweine gingen zu Bell, in den Schweinehandel und zu zwei Metzgereien nach Schwyz und Sursee. Es gab Zeiten, da bekam ich für eine schlachtreife Sau 60 bis 70 Franken, manchmal sogar 100 Franken. Ich schaute immer darauf, dass nicht alle Schweine gleichzeitig schlachtreif waren; so war ich dem Markt nicht ausgeliefert, wenn der Verkauf in eine Tiefpreisphase fiel.

Noldi spricht lieber über den Käse, Du lieber über die Schweine.

Das stimmt! Dabei liebe ich unseren Sbrinz, und er ist auch ein sehr erfreuliches Kapitel in unserer Betriebsgeschichte. In den 1980er und 1990er Jahren produzierten wir bis zu 100 Tonnen Käse pro Jahr. Wichtig war mir ein gutes Netzwerk. Ich traf mich mit dem sogenannten Galliker-Stamm. Das war eine Gruppe von Käsern, Schweinemästern, Futterhändlern und Versicherungsmaklern, die einmal pro Monat im Restaurant Galliker in Luzern zusammenkam. So war man immer auf dem Laufenden, was in der Branche lief. Der Galliker-Stamm existiert heute noch und mein Sohn Noldi nimmt regelmässig teil. Ich engagierte mich auch in den Vorständen der Berufsorganisationen. Ich war Präsident des Ob- und Nidwaldner Milchkäuferverbandes und Präsident des Zentralvorstandes des Schweizer Milchkäuferverbandes. Das alles war natürlich nur möglich dank meiner Frau Silvia. Sie machte im Büro einen super Job. Weil die Käseunion ständig dreinredete, gab es einen gewaltigen Papierkram zu erledigen. Gleichzeitig war sie eine tolle Mutter von unseren vier Kindern. Im Jahre 1999 machte ich meinen Sohn Noldi zum Chef; ein guter Entscheid und zum richtigen Zeitpunkt eine echte Entlastung.