



Publireportage

HANSPETER & LISBETH SCHNIDER:

Obwaldner Milchgeschichte(n)

Aufgezeichnet von Andrea Meade, Bild Sibylle Kathriner



VO'S SCHNIDERS CHUCHITISCH: Obwaldner Milch-Geschichte(n)

Die Eltern erzählen

In der Molkerei & Käserei Schnider im Giswiler Grossteil ist der Küchentisch von Lisbeth und Hanspeter Schnider Treffpunkt und Herz des Familienbetriebes.

An diesem Tisch sind schon viele auf der langen Eckbank gesessen, haben gegessen, geredet und erzählt. Er ist der Ort, wo man sich trifft, seien es die Mitglieder der Dreigenerationenfamilie, Freunde oder Bekannte, Kunden oder Lieferanten. Jeden Morgen ab halb acht Uhr essen an ihm alle Mitarbeitenden ihr Zmorge. Er ist eine Art Knotenpunkt der Grossteiler Milchfamilie.

Vor 70 Jahren

Den Anfang dieser Geschichte machte Hanspeter Schniders Vater Josef, der das Heimwesen mit Sennerei 1940 kaufte. „Damals betrug die durchschnittliche täglich von sechzehn Bauern angelieferte Menge Milch etwa 200 Kilo. Heute bringen uns neun Bauern jeden Tag gegen 2000 Kilo frische Milch zur Verarbeitung“, erzählt er. Aber auch sonst hat sich seither vieles verändert.

Vom Lebens- zum Genussmittel

„Milch, Käse und Brot hatten früher eine andere Bedeutung und einen höheren Stellenwert als heute. Damals waren sie einfach Lebensmittel, heute steht der Genuss viel mehr im Vordergrund“, erklärt der Senior. Als Kind sei er noch mit Hunger an den Tisch gekommen, denn zwischendurch habe es nichts gegeben, keine Süßigkeiten oder Chips. „Das kannten wir nicht. Höchstens beim Einkaufen gab es hin und wieder einen Zuckerstein, darum wollten immer

alle mit, um Brot zu holen.“

Vielseitige Milch

Und Lisbeth Schnider ergänzt: „Nebst dem, was wir aus dem Garten hatten, kochten wir in meiner Jugendzeit viel mit Milch. Milchreis, Griessbrei und Polenta mit Milch standen öfters auf dem Tisch. Gab es ein Dessert, war dies meistens eine Crème, die ebenfalls aus Milch zubereitet wurde.“ Als Getränk nimmt sie selbst wenig Milch zu sich, mit einer Ausnahme: „Wenn ich Husten habe und nicht schlafen kann, trinke ich ein möglichst heisses Glas davon mit Honig, das wirkt Wunder.“

**Heute steht
der Genuss
viel mehr im
Vordergrund.**

Tradition und Wandel

Eine zentrale Rolle in der Milchgeschichte spielt der Kühlschrank. „Ursprünglich ging es darum die Milch haltbar zu machen, indem sie zu Käse verarbeitet wurde. Ohne Kühlschrank musste das täglich geschehen, nur gekühlt kann sie eine gewisse Zeit gelagert werden“, führt Hanspeter Schnider aus. Trotz modernen Kühlsystemen wird im Betrieb Schnider die frische Milch immer noch jeden Tag oder spätestens am Folgetag verarbeitet. „Wir brauchen moderne technische Anlagen, um auf dem heutigen Markt bestehen zu können, aber wir sind auch bestrebt, die traditionellen Aspekte am Leben zu erhalten.“

Fortsetzung nächste Seite...



FORTSETZUNG VO'S SCHNIDERS CHUCHITISCH: Obwaldner Milch-Geschichte(n)

MOLKEREI & KÄSEREI SCHNIDER

Geschäftsführung: Seit 2003, Thomas Schnider (40). Er ist der älteste Sohn von Lisbeth und Hanspeter Schnider. 1980 übernahm Hanspeter Schnider die damalige Milchsammelstelle von seinem Vater Josef.

Meilensteine: 1988 wurde aus der Milchsammelstelle ein kleiner Molkereibetrieb. 2007 Erweiterung Molkerei und Installation neue Produktionsanlage. 2012 KMU-Anerkennungspreis des Gewerbeverbandes Obwalden. Der Betrieb ist zertifiziert nach QM Fromarte und besitzt ein Energiediplom.

Team: 15 Mitarbeitende, dazu gehören auch die Eltern, deren beiden Töchter Priska und Anita, Sonja, die Ehefrau von Thomas, ein ausgebildeter und zwei lernende Milchtechnologien.

Produkte: 7 verschiedene Käsesorten, Quark, Rahm, Butter, Ziger und über 20 Joghurtsorten.



schnider
spezielles aus Milch

MOLKEREI-KÄSEREI SCHNIDER AG

Chilchweg 23

6074 Giswil

Tel. 041 675 11 41

www.schnidermilch.ch

info@schnidermilch.ch