

# Michelsamt

## NEUER VEREIN, NEUE MARKE



◆ **Beromünster** Das Michelsamt wagt einen Pionierschritt: Landwirtschaftliche Produzenten, Verarbeiter und Händler werden in einen einzigen Kreislauf eingebunden. ——— MONIKA BURRI SUTER

### WERTSCHÖPFUNG BLEIBT IM «FLÄCKE»

**Alles kommt aus dem Michelsamt**  
Gewerbetreibende und Landwirte aus dem Michelsamt sowie die Öffentliche Hand investieren in den kommenden sechs Jahren 9,4 Millionen Franken in die Förderung der Region. Der Verein «Wertschöpfungsgemeinschaft Michelsamt» hat sich zum Ziel gesetzt, die Landwirtschaft und die Wertschöpfung ausschliesslich lokal hergestellter Produkte zu fördern. In diesem Verein haben sich 40 aktive Personen zusammengeschlossen. Unter dem Label «Michelsamt» werden aktuell Käse- und Milchprodukte, zukünftig auch Fleisch und Brot vermarktet.

► [www.michelsamt.ch](http://www.michelsamt.ch)

**B**ald soll Beromünster nebst dem Landessender auch durch seine nachhaltige Landwirtschaft bekannt werden. Das wünschen sich die Initianten der neuen Vermarktungsplattform Michelsamt. Ihr Vorhaben scheint zu überzeugen: Das regionale Gewerbe, der Kanton Luzern und der Bund unterstützen es.

#### Gründung eines Vereins

Das Michelsamt bietet alles, was es für eine nachhaltige Landwirtschaft brauche, ist Mitinitiantin Christina Bachmann-Roth überzeugt. Voller Elan gründete die gebürtige Neudorferin vor zwei Jahren die Vermarktungsplattform. Seither setzt sie sich als Geschäftsführerin mit viel Herzblut für das Projekt ein – mit Erfolg. «Ich war beeindruckt, wie viele Bauern von Beginn weg mitmachen wollten, obwohl unsere Idee mit regionalem Futter Pio-

nercharakter hat», erklärt die Betriebsökonomin. Nun sind die ersten Käse unter der Marke «Michelsamt» erhältlich.

#### Futterhersteller gleich um die Ecke

Die Kühe im Michelsamt ernähren sich hauptsächlich mit Gras von der Weide oder im Winter mit eigenem Heu. Das zusätzliche Kraftfutter kommt aus der regionalen Mühle und wird ausschliesslich aus einheimischen Rohstoffen hergestellt. «Die Ernährungsumstellung verändert den Fettgehalt der Milch etwas», erklärt Bauer Urs Lang. Doch für die Käsermeister war das kein Problem. «Als Hersteller eines Naturprodukts sind wir an Veränderungen gewohnt», sagt Franz Scheuber von der Fläcke-Chäsi in Beromünster. Sein «Landessänder» und der «Naturgold» von Werner Roth aus Neudorf sind jetzt in rund 80 Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich. ●



Franz Scheuber von der Fläcke-Chäsi, Milchbauer Urs Lang und Käsermeister Werner Roth aus Neudorf (v. l. n. r.) sowie zahlreiche weitere Mitstreiter dürfen optimistisch auf die nachhaltige Entwicklung ihrer Heimat blicken.