



Porträt

Ein Berner Käser geht ins Tessin, übernimmt eine Importfirma und bringt sie zum Blühen: Für seine unternehmerischen Leistungen ist **Jürg Dräyer (63)** beim diesjährigen Prix Swiss Venture Club Ticino auf den zweiten Platz gekommen

Interview: **Peter Jankovsky**

Herr Dräyer, ist Käse die Leidenschaft Ihres Lebens?

Die Leidenschaft für Käse habe ich in die Wiege gelegt bekommen. Wir sind eine Käserfamilie in der vierten Generation aus Langenthal im Kanton Bern. Ich genoss eine 360-Grad-Ausbildung, die darauf hinauslief, später Käse zu verkaufen.

Wie hat das mit Ihrem Käse-Business angefangen?

Mein Grossvater arbeitete als Käsermeister im Luzernischen, mein Vater wurde Direktor des damals sehr bekannten Käsegrossisten Farner in Langenthal. Ich sollte eigentlich seine Nachfolge antreten und mich auf den Export der Käsesorten Emmentaler, Greyerzer und Sbrinz konzentrieren.

Offensichtlich kam es anders, denn Sie sind im Tessin.

Nach meinen Lehr- und Wanderjahren kam ich 1987 ins Tessin. Und zwar für einen kurzen Temporärjob bei der 1977 gegründeten Firma Cetra Alimentari in Mezzovico. Bald war klar, dass ich länger bleiben würde. 1991 durfte ich einen Teil der Firma übernehmen, zwei Jahre später dann alles. Damals vertrieb die kleine Cetra Alimentari nur zwei Käsesorten, nämlich Gorgonzola und Gorgonzola-Mascarpone.

Und Italienisch konnten Sie schon?

Vor meiner Ankunft im Tessin hatte ich zuerst acht Monate intensiv Italienisch gebüffelt an der Universität von Perugia. Dann ging ich nach Verona und arbeitete für ein Jahr bei einem Käse- und Salamigrossisten in Verona, im Einkauf und Verkauf. Das alles hat etwas genützt (lacht).

Dann kamen Sie zu Cetra – um zu bleiben.

Die Söhne des damaligen Besitzers hatten kein Interesse, den Betrieb zu übernehmen. Weil der Besitzer von meinem Sachverstand und meinen kaufmännischen Fähigkeiten überzeugt war, fragte er wegen der Nachfolge mich. Ich sagte zu, weil Cetra ein schweizweiter Importeur von italienischem Käse war, den ich ja schon sehr gut kannte.

Das gab den Ausschlag?

Es reizte mich, das Sortiment zu vergrössern und die Firma wachsen zu sehen. Nun bieten wir von der Cetra Alimentari 350 verschiedene Käsesorten aus Italien an, und die Zahl der Arbeitsstellen ist von 2,5 auf 28 gestiegen.

Aber es ist schon seltsam, in die Schweiz, dem Käseland par excellence, ausländischen Käse zu importieren.

Früher war die Ausfuhr von Schweizer Käse ins Ausland sehr intensiv, aber heute nimmt das Exportvolumen immer mehr ab. Und Italien ist weltbekannt für seinen Reichtum an schmackhaften Lebensmitteln. Auch für die einzigartige, breite Palette an Käsesorten, die man in der Schweiz immer mehr schätzt.

“KÄSE GIBT KRAFT”



Pflegt die Familientradition: der ursprünglich aus Langenthal (BE) stammende Käsespezialist und Unternehmer Jürg Dräyer

Also haben die italienischen Käsesorten eine Chance in der Schweiz wegen ihres besonderen Geschmacks?

Der Geschmack ist speziell, und dann ist da noch das Flair der Italiänität. Natürlich versucht man in der Schweiz auch, ähnlichen Käse zu produzieren, aber der italienische Geschmackston bleibt doch einzigartig. Daher sind viele Schweizer, vor allem die Deutschschweizer, grosse Fans von Käse aus dem südlichen Nachbarland. Denn sie brauchen Abwechslung. Die Romands hingegen tendieren stärker zu ihrem eigenen Käse.

Und die Tessiner?

Sie haben wunderbaren eigenen Käse, den sie sehr lieben. Aber wegen der geografischen Nähe haben sie schon immer viel italienischen Käse gegessen.

Führen Sie auch Tessiner Käse im Sortiment?

Wir unterstützen “Eccellenze alpestri”, das Regionalprojekt zur Förderung des sogenannten Tessiner AOP-Alpkäses, das jetzt gestartet ist. Wir exportieren ihn also nach Norden, um die Absätze zu steigern und die Existenz der Tessiner Alpkäser zu sichern. Denn momentan ist der Käsemarkt generell unter Druck: Die Leute müssen sparen, und die Produktionskosten sind höher als früher. Ausserdem sind wir Mehrheitsaktionäre der bekannten Schaukäserei Caseificio Dimostrativo del Gottardo in Airolo.

Haben Sie auch in der Deutschschweiz Beteiligungen?

Neben Cetra Alimentari haben wir noch drei weitere Firmen in der Deutschschweiz. Vereinfacht gesagt portionieren diese Unternehmen Käse und andere Lebensmittel für Airlines, den Detailhandel und die Gastronomie. Alles in allem haben wir mit unseren vier Firmen 160 Angestellte.

Waren Sie auch an der LATI beteiligt, dem grossen Tessiner Distributor von Milchprodukten, der vor einigen Monaten in Konkurs ging?

Wir waren zu zehn Prozent beteiligt und versuchten, den kostenintensiven Betrieb zu verschlanken. Allerdings blieb der Umsatz weiter eher tief, was unter anderem auch der Tatsache geschuldet ist, dass viele Tessiner billig in Italien einkaufen. Jetzt haben wir die Verpackungsabteilung von der LATI übernommen. Dafür haben wir eine Million Franken in unseren Standort in Mezzovico investiert.

Sie haben zwei Kinder, Tamara und Leonardo, und beide arbeiten im Betrieb mit. Die Familientradition geht also nahtlos weiter.

Zunächst möchte ich betonen, dass auch meine Frau Martina bei Cetra arbeitet. Unseren Kindern haben wir beruflich immer die freie Wahl gelassen. Und beide haben von alleine Interesse am Betrieb bekundet, was für uns eine Riesenfreude ist.

Ihre Kinder sind im Tessin aufgewachsen und komplett integriert. Wie sieht es bei Ihnen und Ihrer Frau aus?

Meine Frau und ich sind seit 37 Jahren im Südkanton und sprechen flüssend Italienisch. Das öffnet uns Türen und Herzen. Unser Berner Akzent sollte da nicht allzu störend sein (lacht).

Klingt nicht so, als würden Sie eine Rückkehr erwägen.

Wir leben sehr gerne hier, und es würde uns nie in den Sinn kommen, in die Deutschschweiz zurückzukehren. Denn zu viele Freundschaften verbinden uns mit dem Tessin. Aber aus einer Sache halten wir uns raus: aus der Politik, obwohl wir immer wieder Anfragen erhalten haben. Wir haben

eine Firma zu führen und wollen unsere Energie nicht verzetteln.

Was fasziniert Sie am Tessin am meisten?

Wenn man über den Gotthard kommt, dann verändert sich etwas. Das mediterrane nebelarme Klima ist ganz nahe, was zusammen mit der wunderschönen Landschaft sehr angenehm auf uns wirkt. Und dann sind da die Menschen, die eine andere Mentalität als die Deutschschweizer haben: Sie sind legerer und grosszügiger, aber echte Patrioten.

Sie hatten also keine Schwierigkeiten bei der Anpassung?

Wir Käserinnen und Käser sind aufgeschlossene, neugierige Leute. Wir lieben den Kontakt mit den Mitmenschen und trinken mit ihnen gerne auch mal einen Wein oder Grappa.

Das könnte glatt ein Lebensmotto sein.

Ja, man sollte Freude am Leben haben und es geniessen können. Zusammen mit anderen Menschen. Als Käserinnen und Käser sind wir zudem eng verbunden mit der Schweizer Tradition. Und man sollte nachdenken, alles Erlebte gründlich im Kopf verarbeiten. Es irgendwie in eine konkrete Form bringen. Wir von Cetra haben das getan, indem wir ein Buch herausgebracht haben über die

Schweizer Regionen – auch über das Tessin und sein “Benessere”.

Zurück zum Käse: Wie viel davon essen Sie eigentlich jeden Tag?

Ja, tatsächlich esse ich täglich Käse. Von der Menge her ist es sehr unterschiedlich: An gewissen Tagen müssen wir alle unsere Käsesorten degustieren, um zu wissen, wo wir mit ihnen stehen. Auch kosten wir regelmässig den Käse unserer Konkurrenten, wegen des Vergleichs. Im Schnitt esse ich so um die 150 Gramm Käse pro Tag.

Käse ist köstlich. Aber ist er auch der Gesundheit zuträglich?

Man sollte vielleicht nicht gerade ein Kilo essen pro Tag. Auf jeden Fall ist es ein natürliches Produkt von der Kuh, die saftiges Gras und Kräuter frisst. Käse gibt Kraft und stützt wegen seines Kalziumgehalts den Knochenbau. Es ist ein sehr ausgeglichenes Nahrungsmittel.

Haben Sie einen Lieblingskäse? Das hängt ganz von der Situation ab. Ich kann auch mal einen “deutschen” Käse gut finden.

Aber Sie haben sicher einen Tessiner Favoriten.

Vier Tessiner Lieblinge habe ich: den Alpkäse, Formagella, Formaggini und Büscion.

Agorà People Talk

Gespräch und Käsedegustation

Käsespezialist und Unternehmer Jürg Dräyer aus Mezzovico ist am Freitag, 27. September, zu Gast beim Agorà People Talk in Ascona. Er spricht über sein Handwerk, seine Branche und das Tessin. Ausserdem erklärt er Käsespezifisches anhand einer Degustation von Produkten aus seinen Kellern. Beginn um 18 Uhr in der Galleria Sacchetti im Zentrum Asconas, Degustation mit Apéro, Eintritt 20 CHF. Weitere Informationen:

www.agoraascona.ch/people-talk

TZ Impressum

Einzig deutschsprachige
Tessiner Zeitung: Wöchentliche Ausgabe

REDAKTION

Chefredaktion:
Marianne Baltisberger (mb)

Antje Bargmann (ab)
Martina Kobiela (mk)

TZ/Magazin

Bettina Secchi (bs), Leitung
Stef Stauffer (st)
Andrea Segler (as)

Die TZ-Redaktion betreut auch:
www.ticinoweekend.ch
Ute Joest (Texte, uj)

Ticino-Agenda

Andrea Segler
Franziska Wismer Tosev

Ständige Mitarbeit

Gerhard Lob (gl)
Sarah Coppola-Weber (Italien)
Ruedi Weiss (wei)
Ivo Zanoni (iz)

Agenturen

Dienste: Schweizerische
Depeschenagentur (sda)
Fotoagentur TI-Press

Grafische Bearbeitung

Nicola Perazzi

VERLAG

Società Editrice del Corriere del Ticino SA
Verkaufte Auflage: 5'721
(WEMF-beglaubigt, Basis 2021/22)

KONTAKTE

Verlag und Redaktion
Società Editrice del Corriere del Ticino
Via S. Balestra 2, 6601 Locarno
Tel. 091 756 24 00
tz@tessinzeitung.ch (Redaktion);
agenda@tessinzeitung.ch (Magazin)

Abonnements

Email: abo@tessinzeitung.ch
Schweiz: 1 Jahr Fr. 169.- (print und digital)

Administration

Tel. 091 756 24 00
contabilitatlocarno@cdt.ch

Werbung

Tessiner Zeitung
Via S. Balestra 2 – 6600 Locarno
Tel. 091 756 24 12
pubtz@mediati.ch

Werbeberater

Claudio Forcella, Leitung,
Tel. 091 756 24 12
Für kleine Inserate:
mediaTI marketing

INSERTIONSPREISE
www.mediatimarketing.ch

Druck

Centro Stampa Ticino SA
6933 Muzzano

