

Käse unter Strom

Bei Walker trifft Tradition auf Technologie – und mit EnBAG als Energiepartner entsteht ein Modell, das weit über Bitsch hinausstrahlt.

Der Morgen in Bitsch beginnt still. Nur das rhythmische Klirren von Metall ist zu hören, wenn der Käser die frisch geronnene Milch prüft. Im Dampf liegt der Duft von Heu und warmer Bergluft. Wer hier arbeitet, weiss: Handwerk und Mensch stehen im Vordergrund.

In dieser Käserei am Dorfrand lebt ein Stück Walliser Geschichte. Die Firma Walker, 1956 in Brig-Glis gegründet, ist längst mehr als eine Käserei. Sie ist Teil der regionalen Identität und eine Brücke zwischen Landwirtschaft und Tourismus. Generationen von Walliserinnen und Wallisern verbinden ihren Namen mit einem Produkt, das wie kaum ein anderes für Heimat steht – Raclette. Arnold Walker war der erste Botschafter für Raclette in der Schweiz. Schon 1978, als kaum jemand ahnte, dass geschmolzener Käse Kultstatus erreichen würde, setzte das Familienunternehmen auf Eigenständigkeit. Mit dem Slogan «där schmelzt dä güöt» stellte es sich gegen die damalige Käseunion. Dieser Mut prägt Walker bis heute.

Vom Käsekessi zur modernen Käserei

Seit 2018 führt Nicolas Walker den Familienbetrieb in dritter Generation. 65 Milchlieferanten aus der Region liefern jährlich rund 5,5 Millionen Liter Milch. Aufgewachsen im Wallis, kennt Nicolas die Alpenwirtschaft aus eigener Erfahrung. Beim Wandern wie auf dem Bike trifft er die Milchlieferanten regelmässig. Viele von ihnen sind der Familie seit Generationen verbunden. Man begegnet sich auf Augenhöhe, als Partner.

«Früher wollten wir vor allem die Milchmenge steigern. Heute geht es darum, Sorge zu tragen zu dem, was wir haben», sagt Nicolas. «Unsere Milchlieferanten liefern das, was alles möglich macht – die Milch, unser eigentliches Elixier.» Faire Preise sind dabei selbstverständlich. Nur so kann gesichert werden, dass die nächste Generation den Hof weiterführen kann.

Bei den World Cheese Awards 2024 in Portugal wurde die Bergkäserei mit acht Medaillen ausgezeichnet, darunter «Super Gold» für den Bergkäse «Bergführer 1865». Schon im Jahr zuvor erhielt der Aletsch Grand Cru diese höchste Ehrung.

Um diese Qualität zu sichern, verbindet Walker traditionelles Käsehandwerk mit moderner Technologie. Aus der Käserei von einst ist ein zeitgemässer Betrieb geworden, der digitale Steuerung und präzise Maschinen dort einsetzt, wo sie das Handwerk unterstützen. Der Mensch bleibt dabei entscheidend, er gibt den Takt vor, die passenden Maschinen unterstützen ihn dabei. Technologie wird gezielt eingesetzt, etwa beim Schneiden von Laiben in Scheiben fürs Pfännli oder im Webshop, wo KI Bestellungen steuert.

«Wir sind stolz auf unsere Herkunft», sagt Nicolas. «Aber wir wissen auch: Wer bestehen will, muss sich weiterentwickeln.» Als passionierter Mountainbiker zieht er den Vergleich: Wie auf dem Bike gilt auch im Geschäft: Erfolg braucht das richtige Gleichgewicht zwischen Risiko, Sicherheit und Offenheit.

Diese Offenheit zeigt sich auch im Markenauftritt und unterscheidet Walker deutlich von anderen Käsereien. Inspiriert von seinem Studium und den Erfahrungen in Städten wie Luzern und Zürich hat Nicolas das Markenbild mo-



Nicolas Walker (o. links) und Roland Steiner (u. links) im Gespräch – zwei Visionäre, mit Engagement und Passion für Käse und das Wallis. Und mit Vertrauen in EnBAG für zukunftssträchtige Energielösungen.

Wo Handwerk und Leidenschaft Weltklasse formen.

Walker-Käse aus Bitsch

Bilder: Jan Brantschen



Weltklasse aus dem Wallis: Walker-Käse und Delikatessen jetzt entdecken – www.walkerdelicia.ch.



Sonnenkraft für Käsegenuss: Walker setzt auf eigene Energie – bald mit zweiter PV-Anlage und Batterie.

dernisiert. Durch sein Netzwerk aus Fotografen und Kreativen aus anderen Branchen erhielt die Marke einen frischen, urbanen Charakter. Das Ergebnis ist ein reduziertes, modernes Design mit klarer Botschaft: Die Region steht im Vordergrund, und das fällt auch in den Regalen auf.

Energie, die Handwerk möglich macht

Seit 2015 arbeitet Walker eng mit der EnBAG AG zusammen, dem Energieunternehmen aus Brig, das seit 125 Jahren das Oberwallis mit Strom versorgt. Roland Steiner, Leiter Finanzen und Energieprojekte, hat die Partnerschaft damals initiiert. Entstanden ist daraus ein Modell, das für viele KMU im Wallis Vorbild sein könnte: EnBAG übernimmt die gesamte Energiebeschaffung, Walker konzentriert sich auf das, was sie am besten kann – Käse machen.

Energie ist für Walker zu einem strategischen Thema geworden. Sie entscheidet über Qualität, Kosten und Stabilität in der Produktion. Die Zusammenarbeit mit EnBAG beruht auf Vertrauen und einem gemeinsamen Verständnis. «Wir wollten einen Partner, der uns versteht und nicht einfach nur Strom verkauft», so Roland. «Mit EnBAG funktioniert das auf Augenhöhe. Hier zählt noch der Handschlag. Zwischenmenschlich stimmt's, und technologisch passen wir bestens zusammen.»

Ein Käsekeller mit Zukunft

Wie eng Tradition und Energie bei Wal-

ker verbunden sind, wird bald sichtbar. Für 2026 plant das Unternehmen einen neuen Käsekeller, in dem künftig sämtliche Käse reifen – betrieben mit Energie aus der Sonne. Auf dem Dach entsteht eine weitere Photovoltaikanlage, die zusätzlich zu der bestehenden rund 260'000 Kilowattstunden Strom pro Jahr liefert. Eine Grossbatterie ist in Planung, die Energie speichert und bei Bedarf ins Netz einspeist, das von EnBAG weiterbewirtschaftet wird. So wird die Produktion unabhängiger, effizienter und nachhaltiger.

Für Roland ist das Projekt mehr als ein Bauvorhaben: «Die Kombination aus Photovoltaik, Batterie und intelligenter Steuerung gibt uns Unabhängigkeit und die Sicherheit, dass unsere Energieversorgung mit unserer Produktion mitwächst.»

Auch EnBAG sieht im neuen Käsekeller ein Paradebeispiel moderner Energiepartnerschaft. Das Unternehmen begleitet Walker von der Planung über die technische Umsetzung bis zur digitalen Steuerung. Durch sogenannte Arbitrage – das gezielte Laden und Entladen der Batterie je nach Marktpreis – wird Energie nicht nur verbraucht, sondern aktiv bewirtschaftet. Das Ergebnis: weniger Abhängigkeit vom Strommarkt, tiefere Kosten, mehr regionale Wertschöpfung.

«iischi Natur» – Strom mit Haltung

Demnächst bezieht Walker zudem ausschliesslich den zertifizierten Ökostrom «iischi Natur», produziert aus Walliser Wasserkraft. Die Umstellung

verursacht zwar Mehrkosten von ein paar Tausend Franken pro Jahr, doch für das Unternehmen ist das eine bewusste Entscheidung.

Es gibt nur wenige Käsereien in der Schweiz, die alles unter einem Dach vereinen: von der Milchannahme über die Produktion bis zur Lagerung und Auslieferung an die Gastronomiekunden. Das spart Transportwege, reduziert CO₂ und stärkt die Wertschöpfung im Tal. Für Walker braucht es dafür kein 30-seitiges Konzept, sondern gesunden Menschenverstand. «Unsere Milch kommt aus der Region. Da ist es nur konsequent, dass auch unsere Energie von hier stammt», sagt Nicolas.

Zum 70-Jahr-Jubiläum schenkt sich Walker diesen Umstieg. Es ist mehr als eine Geste. Es zeigt, wie eng die beiden Unternehmen inzwischen zusammenarbeiten. Walker und EnBAG ziehen am gleichen Strick: Wenn in Bitsch bald die neue Solaranlage gebaut wird und später eine grosse Batterie dazukommt, wird EnBAG von Anfang an dabei sein. So bleibt die Energie dort, wo sie entsteht, und Walker kann sie genau dann nutzen, wenn sie gebraucht wird.

Für beide Seiten eine gute Sache: Walker gewinnt Unabhängigkeit, und EnBAG stärkt die Region. Beide verbindet dieselbe Haltung: Verantwortung übernehmen, in die Zukunft investieren, im Wallis verwurzelt bleiben.

Stolz, der verbindet

Wenn in absehbarer Zukunft die Son-

ne über Bitsch aufgeht und die Solaranlage auf dem Dach des Betriebes glitzert, schliesst sich ein Kreis. Über dem Käsekessi, das dampft, arbeiten künftig Photovoltaik und Batterien – mit derselben Kraft, die schon damals alles angetrieben hat: Engagement für die Region.

Der Duft von Raclette wird bleiben. Nur die Energie dahinter ist neu: Sie kommt jetzt direkt von der Walliser Sonne.

Walker und EnBAG zeigen, was möglich ist, wenn Tradition und Fortschritt zusammenspielen. Wenn Handwerk auf Technologie trifft, Vergangenheit auf Zukunft. Eine echte Walliser Partnerschaft und ein Beweis dafür, dass aus starken Wurzeln neue Energie wächst.

«Wir starten hier im Oberwallis ein Modellprojekt, das zeigen soll, was möglich ist, wenn man zusammen Neues wagt», sagt Roland. «EnBAG bringt die Energiekompetenz, wir bringen die Produktionserfahrung, und gemeinsam entwickeln wir Lösungen, die später auch anderen Betrieben zugutekommen. Das ist unsere Art von Fortschritt: bodenständig, offen und mit dem Menschen im Mittelpunkt.»

«Trotz engem Tal gibt es im Wallis Menschen und Unternehmen, die über die Landesgrenzen hinaus Grosses schaffen. Ich wünsche mir, dass wir hier im Oberwallis diesen Pioniergeist bewahren – wirtschaftlich stark bleiben, der Natur Sorge tragen und dabei unsere Wurzeln nicht verlieren.»