



ALPKÄSEREI



GESCHÄFTSBERICHT 2025

1. JANUAR BIS 31. DEZEMBER



EINLEITUNG	1-7
Inhalt	2-3
Vorwort	5
Vorwort des VR-Präsidenten	6-7
ORGANISATION & BERICHTE	8-13
Verwaltungsrat	8
Organigramm	9
Rechnungsführung	9
Statutarische Kontrollstelle	9
Personal	10-11
Rückblick Betriebsleiter	12-13
ZAHLEN	14-18
Erfolgsrechnung	14
Bilanz	15-16
Verwendung des Bilanzergebnisses	16
Anhang Jahresrechnung	17
Bericht Kontrollstelle	18
DAS LAUFENDE GESCHÄFTSJAHR	20-23
Fondue House Luzern	20-21
Dank	22-23



**VORWORT KURT SCHULER
PRÄSIDENT
KORPORATION URI**



KURT SCHULER
KORPORATION URI

Die Alpkäserei Urnerboden hat sich in den vergangenen Jahren erfreulich entwickelt. Was mit einer mutigen Idee begonnen hat, ist heute in der Alpwirtschaft des Kantons Uri fest verankert. Mit der Käserei ist es gelungen, die Milch direkt vor Ort zu verarbeiten und hochwertige Produkte mit klarer Herkunft zu schaffen. Das stärkt den Urnerboden und gibt seinen Älplerinnen und Älplern Perspektiven. Für die Korporation Uri war deshalb immer klar, dass wir diesen Weg unterstützen.

Mit dem Alpkonzept, das in den Jahren 2022 und 2023 erarbeitet wurde, konnten wir weitere Grundlagen schaffen. Dabei ging es darum, den Urnerboden und seine Stäfel mit tragfähigen Rahmenbedingungen für Bewirtschaftung, Erschliessung und Infrastruktur zu stärken. Die Alpkäserei Urnerboden haben wir bewusst miteinbezogen.

Ein weiterer Schritt ist mit dem Urner Alpkäselager in Ripshausen gelungen,

das 2025 in Betrieb genommen werden konnte. Damit wird heute alles in Uri gemacht: Die Kühe werden auf die Alp gebracht, dort gemolken, der Käse wird auf dem Urnerboden hergestellt und in Erstfeld gereift. Das ist regionale Wertschöpfung im besten Sinn.

Die Produkte vom Urnerboden stehen für Qualität, Herkunft und viel Handarbeit. Solche Naturprodukte haben ihren Wert. Dafür dürfen wir einstehen. Darauf dürfen wir stolz sein.

Im Namen der Korporation Uri danke ich allen, die sich mit Einsatz und Weitsicht für diesen Weg engagieren. Der Alpkäserei Urnerboden wünschen wir weiterhin viel Erfolg und gutes Gelingen. Die Korporation Uri bleibt auch in Zukunft eine verlässliche Partnerin.

Kurt Schuler
Korporationspräsident

VORWORT DES PRÄSIDENTEN DES VERWALTUNGSRATS



Fakten

Das Geschäftsjahr 2025 war für die Alpkäserei Urnerboden insgesamt ein solides und zufriedenstellendes Jahr, geprägt von stabilen Produktionsbedingungen, engagierter Zusammenarbeit und einer weiterhin hohen Qualität unserer Produkte.

Die Milchmenge bewegte sich im Vergleich zum Vorjahr auf einem tieferen Niveau. Die Wetterbedingungen im Juli und August mit anhaltenden Regenfällen und zu wenig Sonneneinstrahlung für unsere Tiere waren die Hauptfaktoren für tiefere Milcheinlieferungen. Insgesamt wurden 734'492 kg Milch verarbeitet und daraus hochwertige Alpkäse sowie weitere Spezialitäten hergestellt. Dies waren im Vergleich zum Vorjahr 35'000 kg Milch weniger. Die tiefere Verarbeitungsmenge ist mit den Milcheinlieferungen im Juli und August zu erklären, wo schlicht und einfach Milch fehlte.

Besonders erfreulich ist die konstant hohe Nachfrage nach unseren Produkten. Der Absatz konnte sowohl beim Direktverkauf in unserem Alpladen als auch über bestehende Vertriebspartner stabil gehalten und sogar erhöht werden. Einzelne Kooperationen im regionalen Handel konnten zusätzlich aufgebaut werden. Im Bereich Qualität konnten wir erneut sehr gute Resultate erzielen.

Mittelfristig

Für das kommende Geschäftsjahr kommen wieder spannende Herausforderungen auf uns zu. Packen wir sie zusammen an und verwenden wir jede Gelegenheit als Chance für Neues. Die Alpkäserei Urnerboden wird auch in Zukunft auf Qualität, Nachhaltigkeit und Tradition setzen. Wir wollen ein wichtiger Bestandteil der regionalen Landwirtschaft werden.

Urner Alpkäselager

Das Alpkäselager in «Ripshausen Erstfeld» hat nach der Baufertigstellung seinen Betrieb im Jahr 2025 aufgenommen. Wir konnten von unserem Alpkäse einige Tonnen zur Reifung liefern. Es ist uns allen sicherlich bewusst, dass ein solches sicher gut durchdachtes Logistik System beim Starten auch unvorhersehbare Herausforderungen mit sich bringen wird. Das dort angestellte fachkundige und motivierte Lager Team schaffte es jedoch, den Betrieb gekonnt und zeitnah einzufahren. Die Käse Qualität vom «Felsenkeller Ripshausen» stimmt uns positiv für die Zukunft. In der Saison 2026 werden alle Käse vom Urnerboden ausser Mutschli und Spezialitäten im Urner Alpkäselager ausgereift. Auch die Affinage, die das zuschneiden, verpacken und anpreisen der bestellten Produkte beinhaltet, ist geplant ab Herbst 2026 vom Standort Ripshausen aus zu erledigen. Somit wird sich ein Teilbereich vom Arbeitsort unserer Ganzjahres-Angestellten nach Erstfeld verlagern. Wir sehen dies als positives Signal und es beinhaltet mehrere Massnahmen, die mit unserem Personal abgesprochen wurden. Logistikoptimierung kosten zuerst mal Geld, richtig geplant und gut ausgeführt erbringen sie jedoch eine Wirkung. Dieses Element «Wirkung» lässt sich dann in den Folgejahren unweigerlich und klar in den Geschäftszahlen lesen und interpretieren.

Personal

Auch wie in der letzten Saison konnten wir wieder mit unserem 3-er Führungsgespann: Silvan Stalder Produktionsleitung, Patrick Herger Verkaufsleitung

und Sonja Briker Ladenleitung die Saison eröffnen. Pünktlich zur Alpfahrt am 31. Mai 2025 war die Käserei, der Laden und das Büro bereit. Sämtliche Gerätschaften wurden kontrolliert und revidiert, so dass ein reibungsloser Betriebsablauf gewährleistet wurde. Das neue Personal wurde von unseren Führungspersonen sauber eingeschult und instruiert. Teamarbeit Hand in Hand hat gut funktioniert, so dass alle anfallenden Arbeiten zeitnah erledigt werden konnten.

Geschäftsabschluss

Auch finanziell kann die Alpkäserei auf ein positives Jahr zurückblicken. Trotz steigender Kosten im Bereich Energie und Unterhalt konnten wir ein solides Ergebnis erzielen. Rückzahlungen von Investitionshilfen konnten wiederum geleistet werden. Die Liquidität des Unternehmens hat sich positiv entwickelt. Ein wichtiger Bestandteil unseres Erfolgs ist die gute Zusammenarbeit zwischen Verwaltungsrat und unserem Personal. Und natürlich die Leistung unserer 3-er FührungscREW im operativen Geschäftsalltag.

Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat ist sich bewusst, dass Entscheidungen die gefällt oder auch nicht gefällt werden, Auswirkungen zeigen im zukünftigen Geschäftsgang. Wir sind bestrebt möglichst lohnende Entscheidungen fürs Ganze zu treffen. Stets sind wir uns der Kompetenz und Verantwortung bewusst.

Franz Gamma
Präsident des Verwaltungsrats

VERWALTUNGSRAT



FRANZ GAMMA
PRÄSIDENT



ROBI GISLER
VIZEPRÄSIDENT



JOSEF HUBER
FINANZEN



RETO BUCHLI
MARKETING



TONI HOLDENER
QUALITÄTSSICHERUNG

ORGANIGRAMM DER ALPKÄSEREI URNERBODEN AG 2025



RECHNUNGSFÜHRUNG

Josef Huber-Arnold ist Finanzchef im Verwaltungsrat.

Patrick Herger war im vergangenen Jahr unser Verkaufsleiter. Er erledigte alle administrativen Arbeiten.

AGRO-Treuhand Uri, Nid- und Obwalden GmbH (Mandatsleiter Mathias Zraggen) unterstützte unsere Büroangestellten, erstellte die Mehrwertsteuerabrechnung sowie den Geschäftsabschluss.

STATUTARISCHE KONTROLLSTELLE

MATTHIAS STADLER
aus Altdorf UR, Äpller und Landwirt

MONIKA MÜLLER
aus Altdorf UR, Treuhänderin

Die Alpkäserei Urnerboden AG verzichtet auf eine eingeschränkte Revision. Sie hat eine statutarische Kontrollstelle gewählt.

Matthias Stadler ist Äpller und Aktionär. Monika Müller ist selbständig und hat ein Treuhandbüro in Altdorf.

PERSONAL

Die Personalsuche ist jedes Jahr eine grosse Herausforderung. Umso erfreulicher ist es, dass wir auch im 2025 wieder auf ein super Team mit bekannten Gesichtern zählen durften.

In den Führungspositionen hat sich mit Patrick Herger als Verkaufsleiter, Silvan Stalder als Produktionsleiter und Sonja

Briker als Ladenleiterin nichts verändert. Mit Jan Vanous (4. Sommer als Mitarbeiter Produktion), Adela Janku (3. Sommer als Mitarbeiterin Produktion) und Crispin Odermatt (5. Sommer als Chauffeur) konnten wir wichtige langjährige und erfahrene Leute ein weiteres Mal gewinnen. Beat Gmür unterstützte uns zum zweiten Mal in der anstrengenden Anfangsphase, gleich

wie Jacqueline Buschick und Urs Fäh, die zum ersten Mal in der Alpkäserei tätig waren. Einen weiteren Glücksgriff konnten wir mit der jungen Bäckerin Jasmin Stalder landen, die sich schnell in der Produktion zurechtfindet und den ganzen Sommer sehr zuverlässig und speditiv arbeitete. Sie hat erfreulicherweise auch schon wieder für den nächsten Sommer zugesagt.

Für eine Woche unterstützte uns in der zweiten Bodenzzeit ausserdem kein geringerer als Martin Stadelmann, der ebenfalls bestens bekannt ist.

Als Mitarbeiterin im Alpladen konnten wir die aufgestellte Nadine Steuri gewinnen, die im Herbst 2024 bereits in der Produktion gearbeitet hat. Sonja und sie wurden von den einheimischen Tanja Gisler und Lisi Riedi im Teilzeitpensum unterstützt, was auch immer sehr gut funktioniert hat.

Für das leibliche Wohl sorgte wiederum Irene Schmucki, welche uns auch diesen Sommer wieder bestens verköstigte.

Während den Sommerferien war Max Arnold bereits zum sechsten Mal für die Käsepflege verantwortlich. Vor und nach den Ferien durften wir auf die Unterstützung junger Äpler zählen, welche die wichtige Arbeit im Käsekeller auch sehr pflichtbewusst und sorgfältig ausführten. Dies waren Silvan Gisler, Roman Herger, Phillip Arnold und Ruedi Bissig. Auch Sepp Huber vom Verwaltungsrat war mehrmals beim Käse laden dabei und konnte auch beim Schmierern eingesetzt werden, wenn es die Situation erforderte.

Der Teamspirit war auch dieses Jahr wieder ausgezeichnet und es hat Spass gemacht, bei diesem Arbeitsklima zu arbeiten. Dazu hat jeder einzelne Mitarbeiter beigetragen. Dafür möchte ich meine grösste Anerkennung und den besten Dank aussprechen.

Silvan Stalder
Produktionsleiter



hinten stehend v.l.n.r.: Beat Gmür, Irene Schmucki, Jacqueline Buschick, Patrick Herger, Jan Vanous, Silvan Stalder, Lisi Riedi, Urs Fäh
vorne v.l.n.r.: Sonja Briker, Jasmin Stalder, Nadine Steuri, Crispin Odermatt, Tanja Gisler

RÜCKBLICK BETRIEBSLEITER 2025

Von A wie Alpaufzug bis Z wie Zufriedenheit der Konsumenten. Auch im 2025 hat wieder sehr vieles sehr gut zusammengepasst. Das Wetter, die Zusammenarbeit mit den Älplern, das Team in der Käserei, die Geschäftsbeziehungen zu den Kunden usw. Es sind viele Faktoren, die zu einem erfolgreichen Geschäftsabschluss beitragen und wenn nur etwas davon nicht passt, kann die Situation schnell ganz anders aussehen.

Die Vorschriften zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit wurden in den letzten Jahren nicht lockerer. Dies verlangt sehr viel fachliche Kompetenz, Disziplin und bringt Arbeit mit sich. Schon vor Saisonstart hatten wir dieses Jahr wieder ein Audit, aus welchem aber wiederum ein sehr zufriedenstellendes Ergebnis resultierte. Das zeigt, dass wir alles was in unserer Macht steht daran setzen, sichere Lebensmittel zu produzieren.

Mit der Alpfahrt am 31. Mai startete der Sommer auch wieder eher früh. Da dies aber gewissermassen vorhersehbar war, konnten wir uns darauf einstellen und wurden daher auch nicht überrascht. Das ganze Team hat wieder hervorragende Arbeit geleistet und es konnten qualitativ hochwertige Produkte hergestellt und verkauft werden. Bezüglich verarbeiteter Milchmenge war es der zweitstärkste Sommer seit Bestehen der Alpkäserei. Der Absatz unserer Produkte lief sehr zufriedenstellend. Fast schon zu früh ist der Alpkäse von 2024 ausgegangen. So konnte aber auch vom milden 2025-er schon früher mehr verkauft werden. Im Laden

auf dem Urnerboden war der Umsatz in diesem Sommer sogar so hoch wie noch nie und das obwohl gerade im Juli doch eine Zeit lang das schlechte Wetter die Überhand gewann.

Dem gegenüber stehen in diesem Jahr die etwas grösseren Ausgaben für den grösseren Zentrifugenservice sowie die Anschaffung eines Anhängers und einer zusätzlichen Salzbadhürde. Die beiden Anschaffungen wurden getätigt, weil der neue Käsekeller der Genossenschaft der Urner Alpkäseproduzenten in Erstfeld auch für uns positive Veränderungen mit sich bringt. So wurden gegen Ende des Sommers unsere Alpkäse und Raclette nicht mehr bei uns auf dem Urnerboden angeschmiert, sondern täglich direkt ab Salzbad mit dem Anhänger nach Erstfeld transportiert und dort eingelagert. Das ist für uns sicherlich eine grosse Arbeitserleichterung und es können auch Kosten gespart werden, da die Käse nicht mehr von einem externen Transportunternehmen mit dem Lastwagen transportiert werden müssen.

Bis der Keller in Erstfeld jedoch bezugsbereit war, durften wir einen Teil der Käse anfangs Sommer wieder bei der Käserei Müller-Thurgau in Hagenwil einlagern. Ihnen danke ich für die Flexibilität und die zufriedenstellende Käsepflege über die letzten Jahre. Nicht weniger danke ich den Älplern für das entgegengebrachte Vertrauen und die gute Milchqualität, sowie jedem der uns im letzten Jahr auf irgendeine Art und Weise unterstützt hat.

Silvan Stalder, Produktionsleiter

Eingelieferte Milch	1'030'658 kg
Verarbeitete Milch	734'795 kg
Alpkäse	5'063 Laibe
Alpraclette	2'544 Laibe
Alpmutschli	12'132 Stück
Weichkäse	2'094 Stück
Alpjoghurt	49'278 kg
Alpbutter	6'649 kg
Alppastmilch	5'600 kg



ERFOLGSRECHNUNG	2025 CHF	2024 CHF
Käseverkauf	1'108'961.78	1'106'741.70
Milchprodukteverkauf	461'355.14	447'364.13
Milchverkauf	205'073.60	196'316.85
Handelsertrag	129'347.95	111'770.40
Dienstleistungsertrag und Gastronomie	9'859.25	8'914.97
Übriger Ertrag	22'198.77	20'555.55
Bestandesänderungen Butter und Käse	-43'787.50	-243.75
TOTAL BETRIEBSERTRAG, INKL. BESTANDESÄNDERUNG	1'893'008.99	1'891'419.85
Kauf Milch	-625'983.20	-603'402.94
Einkauf für Milchverarbeitung	-47'911.15	-51'617.90
Einkauf Hilfs- und Verbrauchsmaterial	-121'881.52	-115'218.29
Handelswareneinkauf	-110'199.95	-100'919.89
Aufwand bezogene Dienstleistungen	-104'448.68	-84'968.60
TOTAL BETRIEBSAUFWAND	-1'010'424.50	-966'127.62
BRUTTOGEWINN	882'584.49	925'292.23
Löhne und Gehälter	-410'252.90	-466'812.20
Honorare, Verwaltungsrat und Kommissionen	-6'473.75	-5'955.00
Sozialversicherungsaufwand	-53'172.25	-51'197.60
Übriger Personalaufwand	-9'962.10	-8'283.70
TOTAL PERSONALAUFWAND	-479'861.00	-532'248.50
Mieten, Unterhalt und Reparaturen	-45'549.90	-36'003.45
Fahrzeug- und Transportaufwand	-49'309.72	-50'405.98
Sachversicherung, Gebühren und Abgaben	-21'994.73	-16'971.80
Energie- und Entsorgungsaufwand	-51'050.50	-52'948.10
Verwaltungs- und Informatikaufwand	-31'006.75	-26'505.50
Werbeaufwand	-10'638.25	-8'586.35
Übriger Betriebsaufwand	-1'140.60	-1'307.91
TOTAL ÜBRIGER AUFWAND	-210'690.45	-192'729.09
ERGEBNIS VOR ABSCHREIBUNGEN, ZINSEN UND STEUERN	192'033.04	200'314.64

	2025 CHF	2024 CHF
Ordentliche Abschreibungen z.L. Betriebsrechnung	-135'072.55	-126'777.00
ERGEBNIS VOR ZINSEN UND STEUERN	56'960.49	73'537.64
Finanzaufwand (Zinsen und Bankspesen)	-9'000.53	-8'716.20
TOTAL FINANZAUFWAND	-9'000.53	-8'716.20
ERGEBNIS VOR NEBENERFOLG UND STEUERN	47'959.96	64'821.44
Ertrag Liegenschaft (Mietzinserträge)	16'565.70	20'401.45
Aufwand Liegenschaft (Baurechtszins und Geb. Vers.)	-20'236.41	-37'986.49
Bildung Rückstellung Gebäudeunterhalt	-35'000.00	-35'000.00
a.o. Ertrag	0.00	0.00
Steuern	-3'076.05	-2'755.30
UNTERNEHMENSERFOLG	6'213.20	9'481.10
BILANZ AKTIVEN	31.12.2025 CHF	31.12.2024 CHF
Flüssige Mittel	342'127.05	276'165.00
Forderungen Lieferung und Leistung	90'373.50	65'589.75
Warenvorräte	363'647.00	400'091.85
Aktive Rechnungsabgrenzungen	48'799.45	46'834.20
UMLAUFVERMÖGEN	844'947.00	788'680.80
Projekt Käselager, Anteilschein GUAP	15'500.00	15'500.00
Sachanlagen beweglich	426'411.00	
./. kumulierte Abschreibungen	-322'996.00	103'415.00
Sachanlagen feste Einrichtungen	1'603'941.72	
./. kumulierte Abschreibungen	-1'248'521.72	355'420.00
Sachanlagen Gebäude	4'202'354.34	
./. kumulierte Abschreibungen	-2'802'594.34	1'399'760.00
ANLAGEVERMÖGEN	1'874'095.00	1'995'897.00
AKTIVEN	2'719'042.00	2'784'577.80

BILANZ PASSIVEN	31.12.2025 CHF	31.12.2024 CHF
Verbindlichkeiten Lieferung und Leistung	9'650.90	2'190.65
Andere kurzfristige Verbindlichkeiten	2'844.90	4'143.30
Passive Rechnungsabgrenzungen	276'247.35	261'658.20
KURZFRISTIGES FREMDKAPITAL	288'743.15	267'992.15
Investitionskredit Bund	640'000.00	720'000.00
Hypothek	305'000.00	315'000.00
Übrige Darlehen	140'000.00	177'500.00
Rückstellungen	175'000.00	140'000.00
LANGFRISTIGES FREMDKAPITAL	1'260'000.00	1'352'500.00
Aktienkapital Stimmrechtsaktien (CHF 50.00)	427'250.00	427'250.00
Aktienkapital Namenaktien (500.00)	721'500.00	721'500.00
Gesetzliche Reserven	4'900.00	4'400.00
Gewinnvortrag	10'435.65	1'454.55
Jahresergebnis	6'213.20	9'481.10
EIGENKAPITAL	1'170'298.85	1'164'085.65
PASSIVEN	2'719'042.00	2'784'577.80
VERWENDUNG DES BILANZERGEBNISSES	31.12.2025 CHF	31.12.2024 CHF
Gewinnvortrag	10'435.65	1'454.55
Jahresergebnis	6'213.20	9'481.10
BILANZERGEBNIS	16'648.85	10'935.65
ZUWEISUNG 5% AN GESETZLICHE RESERVEN	-400.00	-500.00
DIVIDENDE	0.00	0.00
GEWINNVORTRAG AUF NEUE RECHNUNG	16'248.85	10'435.65

ANHANG ZUR JAHRESRECHNUNG 1.1.2025 bis 31.12.2025 gemäss Art. 959c OR

	2025	2024
1 Firma, Rechtsform und Sitz Alpkäserei Urnerboden AG, Dörflihaus, 6464 Spiringen		
2 Erklärung zu den Vollzeitstellen Schwelle von 10 Vollzeitstellen erreicht	Nein	Nein
3 Beteiligungen	Keine	Keine
4 Anzahl eigener Anteile (Bestandesangabe)	Keine	Keine
5 Erwerb und Veräusserung eigener Anteile (Bewegungsangabe)	Keine	Keine
6 Leasing-Verbindlichkeiten	Keine	Keine
7 Verbindlichkeit gegenüber Vorsorgeeinrichtungen	Keine	Keine
8 Sicherheiten zugunsten Dritter	Keine	Keine
9 Verpfändung oder Belastung von Aktien zur Sicherung eigener Verbindlichkeiten Grundpfandbelastung Liegenschaft mit Buchwert	CHF 1'399'760.00	CHF 1'458'083.00
10 Eventualverbindlichkeiten	Keine	Keine
11 Mitarbeiteraktien und -optionen	Keine	Keine
12 Ausserordentliche, einmalige oder periodenfremde Positionen in der Erfolgsrechnung Bildung Rückstellungen für Gebäudeunterhalt	CHF 35'000.00	CHF 35'000.00
13 Wesentliche Ereignisse nach dem Bilanzstichtag	Keine	Keine
14 Vorzeitiger Rücktritt der Revisionsstelle	Nein	Nein

BERICHT DER KONTROLLSTELLE

An die Generalversammlung
der Alpkäserei Urnerboden AG
c/o Gemeindekanzlei Spiringen AG
Dorf 10, 6464 Spiringen

Rechtsgrundlage

Statuten der Alpkäserei Urnerboden AG (Art. 18 und 19) vom 17. Juni 2014

Prüfung der Jahresrechnung vom 01. Januar 2025 bis 31. Dezember 2025

Die Aktiengesellschaft der Alpkäserei Urnerboden hat auf eine gesetzliche Revision verzichtet und die Unterzeichneten mit der Durchführung der statuarischen Revision beauftragt. Im Sinne dieses Auftrages haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Alpkäserei Urnerboden AG für das am 31. Dezember 2025 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Verwaltungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese nach den Grundsätzen der Rechnungsführung zu prüfen und der Generalversammlung schriftlich Bericht und Antrag zu stellen.

Unsere Revision haben wir so geplant und durchgeführt, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Unsere Tätigkeiten bestanden in erster Linie aus Befragungen, Prüfung der Bilanzstände, Detail- und Stichprobenkontrollen bei den Erträgen und Aufwendungen sowie bei den Belegen und Buchungen. Wir haben vertieft auch vereinzelt FIBU-Konten und deren Kostenstellen näher überprüft.

Bei der Revision sind wir auf keine Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag des Verwaltungsrates über die Verwendung des Bilanzgewinnes nicht Gesetz und Statuten entsprechen. Wir beantragen der Generalversammlung, die vorliegende Rechnung zu genehmigen.

6468 Attinghausen, 13. März 2026

Monika Müller
Attinghauserstrasse 66a, 6460 Altdorf

Matthias Stadler
Eygasse 30, 6460 Altdorf





FONDUE HOUSE LUZERN

Seit über 10 Jahren dürfen wir mit dem Fondue House Du Pont in der Altstadt Luzern zusammenarbeiten. Direkt am blauen Wasser der Reuss bieten Hans P. Wanner und sein Team ihren Gästen von nah und fern verschiedene Variationen Fondue und Raclette an. Natürlich mit schmackhaften Alpkäse vom Urnerboden! Michaël Lucerne, Maler und Objektkünstler, bereichert das Fondue House mit seinen Kunstwerken, Malereien und Designs. Das erfreut auch die Gäste und natürlich seinen guten Freund Hans P. Wanner. Der Künstler ist zugleich der Namensgeber für den Urnerboden Alpkäse im Fonduehouse, Michael Tell Raclette und Michael Tell Fondue; bekannt nach dem Schweizer Nationalhelden Willhelm Tell.

Als Hans P. Wanner und ich im August 2015 auf der grössten Alp der Schweiz die erste ALP-Käse Bestellung machen durften, wurden wir von Herzen und mit einem grosszügigen Alp-Apéro empfangen.

Das zweite Mal, nach unserer noch grösseren ALP-Käse Bestellung, begleiteten wir den legendären Alpabzug, resp. die sogenannte „Bodäfahrt“ mit der Corvette. Unten im Tal angekommen, um 07.00 Uhr morgens, begrüsst uns die Polizei, sehr höflich und ohne Bussgeld aber mit guter Empfehlung zur Unterboden Reinigung des Sportwagens.

Seit 6 Jahren zelebrieren wir unser MICHAËL TELL Fondue und unser MICHAËL TELL Raclette auch auf meinem Schloss in Champagny, Haute-Saône, Burgund, Frankreich. Bei jeder Gabel des feinen Urnerboden ALP-Käses kommen bei mir Heimatgefühle hoch.

AMICALEMENT AUS FRANKREICH - MICHAËL LUCERNE

«DANKÄ SÄGÄ»

Geschätzte Aktionärinnen
und Aktionäre

Der erste Dank möchte ich unserem Personal aussprechen. Dem Produktionsleiter Silvan Stalder für seinen umsichtigen, grossartigen Einsatz. Die hergestellten Alpprodukte vom Jahrgang 2025 sind auf den Punkt genial produziert worden. Die Qualität unserer Alpprodukte macht Freude. Danken möchte ich auch Patrick Herger, Verkaufsleiter für seine zuverlässige Führung im Verkauf und den wiederholten Umsatz Erfolg, den er mit seinem Verkauf und Ladenteam verbuchen kann. Auch ein grosses Danke geht an unsere aufgestellte Ladenleiterin Sonja Briker. Eure Präsenz im Verkauf ist professionell und ehrlich. Die Laden Verkaufszahlen zeigen es, eure Kunden lieben es, den «Alplädä wider'z bsüächä». Dem ganzen Käseerteam spreche ich im Namen vom Verwaltungsrat unseren Dank aus. «Vergelts Gott» für Eure grossartige Arbeit.

Einen Dank geht auch an den Betriebsleiter Toni Holdener und seinen Mitarbeitenden vom Alpkäselager Uri. Mit grosser Sorgfalt habt ihr den Lagerbetrieb in Ripshausen gestartet. Danke für die gute Zusammenarbeit.

Natürlich möchte ich es nicht unterlassen, dem Vorstand Genossenschaft für Urner Alpkäseproduzenten danke zu sagen. Zusammen haben wir die Vision Urner Alpkäselager umgesetzt, der jetzt unter eurer Führung stehende Betrieb

ist gelungen. «Dankä iuch allnä fir diä agnämi Zämäarbet und iwerä unermüdlich Isatz»

Danken möchte ich Mathias Zraggen, Agro Treuhand für seine Dienstleistung im Buchhaltungssektor. Ich danke dir und eurem ganzen Team für die grossartige Arbeit, die ihr das ganze Jahr hindurch leistet.

Auch Ihnen, geschätzte Aktionärinnen und Aktionäre, danke ich für die Treue. Meinen Verwaltungsratskollegen möchte ich speziell danken. Die Arbeit in unserem Gremium ist ein Zusammenspiel von Erkennen, Diskutieren und Konstruieren. Ich danke meinen Verwaltungsräten für die konstruktive Zusammenarbeit. Komplexe Themen und Zusammenhänge verstehen und zusammen weiterentwickeln, braucht Kenntnis und Einsatz. Persönlich möchte ich euch Danke sagen für den kollegialen Umgang, auch nach hart diskutierten Geschäften.

Unsere Sekretärin Lucia Cathry wird uns per nächster GV verlassen. Ich danke ihr für die jahrelange Arbeit und Treue.

Unserem Korporationspräsidenten Kurt Schuler und unserem langjährigen Gastro Kunden Wanner Hans vom Fonduehouse Luzern ein herzliches Dankeschön für die interessanten Beiträge im Geschäftsbericht.

Besten Dank auch an unsere Rechnungsrevisoren Monika Müller und Matthias Stadler Altdorf für Ihre seriöse, wichtige Arbeit.

Franz Gamma
Präsident des Verwaltungsrats





HERAUSGEBERIN

Alpkäserei Urnerboden AG

GESTALTUNG

Edith Gisler, Bürglen

DRUCK

Arnold Druck-Shop, Altdorf

© 2026