Neue Napfmilch AG

Opfersei 2

6133 Hergiswil am Napf

Entwicklung und regionale Verankerung der Neue Napfmilch AG

Leonie Noelle Erni

www.napfmilch.ch

041 979 17 40

info@napfmilch.ch

28.11.2025

Mitten im hügeligen Napfgebiet, eingebettet in saftige Wiesen und landwirtschaftliche Traditionen, liegt in Hergiswil bei Willisau die Neue Napfmilch AG. Seit 1998 widmet sich der Betrieb der Verarbeitung von hochwertiger Milch aus der Region. Was als mutiges Projekt engagierter Bäuerinnen und Bauern begann, ist heute ein bedeutender Bestandteil der regionalen Wertschöpfungskette. In der modernen Produktionsstätte werden jährlich rund 5 Millionen Liter Milch zu einer vielfältigen Produktpalette verarbeitet. Von traditionellen Klassikern bis hin zu innovativen Spezialitäten, die weit über die Region hinaus an Bekanntheit gewinnen.

Von einer Vision zum erfolgreichen Unternehmen

Die Geschichte der Napfmilch AG beginnt 1998, als sich 216 Aktionärinnen und Aktionäre, darunter zahlreiche Milchproduzierende und der engagierte Initiant Isidor Kunz, zusammenschlossen. Ihr Ziel war es, den Milchpreis zu stabilisieren, die Wertschöpfung für die Regionalbetriebe zu erhöhen und die Vermarktung lokaler Milchprodukte zu stärken. Die Dezentralisierung der Verarbeitung und die konsequente Förderung der Regionalität standen dabei im Zentrum. Trotz grosser Zielsetzung kam es jedoch zu strukturellen Schwierigkeiten: Probleme in der Organisation und Qualitätsverluste führten zu zunehmendem wirtschaftlichem Druck. Nach zehn Jahren wurde das Unternehmen in die Nachlassstundung überführt.

2008 folgte der Neustart unter dem Namen Neue Napfmilch AG, getragen von der ZMP Invest AG und der Luzerner Bäuerlichen Bürgschaftsstiftung. Die ursprüngliche Idee wurde weitergeführt, jedoch mit stabilerer Unternehmensstruktur. Bereits 2013 war die wirtschaftliche Lage so gefestigt, dass Erweiterungsinvestitionen möglich wurden. In den Folgejahren entstanden eine neue Milchaufbereitung und ein modernes Milchtanklager, wodurch die Prozesssicherheit und Produktqualität weiter gesteigert werden konnten.

Mit dem Bau eines zeitgemässen Verwaltungsgebäudes 2018/19 erhielt auch die Jogurtproduktion ein neues Zuhause. Parallel dazu investierte die Neue Napfmilch AG in eine eigene Wasserversorgung und installierte eine umfangreiche Photovoltaikanlage zur umweltfreundlichen Stromgewinnung. Dank dieser kontinuierlichen Entwicklung präsentiert sich das Unternehmen heute gut aufgestellt, mit neuen Produkten, wachsendem Absatz und steigender Marktpräsenz.

Rund 25 Mitarbeitende sorgen inzwischen dafür, dass über 100 verschiedene Milchprodukte hergestellt werden können. Die Bandbreite reicht von Frischmilch, Rahm, Jogurt und Quark bis zu Spezialitäten, die typisch regional verankert sind oder die kulinarische Brücke zu anderen Ländern schlagen. Damit wird die Vision der Gründungszeit bis heute aktiv weitergeführt.

Ein Sortiment zwischen Napf und Welt

Milchprodukte sind tägliche Begleiter in der Ernährung und in der Neuen Napfmilch AG werden sie mit hohem Qualitätsanspruch gefertigt. Das Grundsortiment umfasst Milch und Rahm in unterschiedlichsten Varianten: Bio, Demeter, laktosefrei oder aus Bergmilch. Besonders stark ausgebaut wurde in den vergangenen Jahren das Angebot an laktosefreien Produkten, das auch den Bereich der Frischkäse und Jogurts einschliesst.

Die Jogurtproduktion stellt einen Schwerpunkt dar: Rund 30 verschiedene Sorten und Gebindegrössen werden angeboten, von süss und aromatisch bis naturbelassen, von Bio-Qualität über laktosefrei bis zu Varianten ohne Zuckerzusatz. Auch das Frischkäsesortiment überzeugt durch Vielfalt: Mehr als 30 Kreationen stehen zur Auswahl. Die eingesetzten Kräuter stammen von umliegenden Landwirtschaftsbetrieben; selbst der im Frühling geerntete Bärlauch wird von regionalen Kräutersammler:innen per Hand gepflückt.

Zum Sortiment zählen zudem internationale Spezialitäten wie Ayran, Kefir, Tzatziki oder die beliebten Napf-Grüessli (Kirschpaprika mit regionalem Frischkäse). Obwohl diese Produkte globale Geschmacksrichtungen repräsentieren, bleibt die Wertschöpfung lokal: Die Paprika werden nicht importiert, sondern stammen von Produzierenden aus der Umgebung und werden in sorgfältiger Handarbeit veredelt.

Die Produkte der Neuen Napfmilch AG sind schweizweit erhältlich, bei Grossverteilern wie Coop und Migros, bei Pistor, Manor sowie in zahlreichen Detailfach- und Regionalgeschäften. So finden sie ihren Weg vom Luzerner Hinterland bis in urbane Zentren.

Regional produziert, klimabewusst gedacht

Die Neue Napfmilch AG verfolgt das Ziel, ihre Produktion sowohl wirtschaftlich als auch ökologisch nachhaltig zu gestalten. Ein zentraler Bestandteil ist die Nutzung von Solarenergie: Seit 2017 tragen mittlerweile 500 Photovoltaik-Panels mit einer Leistung von 187 kWp dazu

bei, etwa ein Viertel des Stromverbrauchs direkt vor Ort zu decken und den CO_2-Ausstoss zu reduzieren.

Wassersicherheit als Zukunftsaufgabe

Neben der Energieversorgung nimmt auch das Thema Wasser eine Schlüsselrolle ein. Für die Produktion wird eine stabile und hygienisch einwandfreie Wasserversorgung benötigt. Die Erschliessung eigener Quellen stellte hierbei einen wichtigen Schritt dar, doch wiederholte Trockenperioden führten teilweise zu Engpässen. Dank technischer Optimierungen ist die Versorgung heute deutlich zuverlässiger dennoch bleibt die Ressource Wasser sensibel. Um langfristig auf Wachstum und Klimaveränderungen vorbereitet zu sein, ist der Anschluss an das lokale Gemeindewassernetz geplant. Dadurch soll die Versorgung nachhaltig ergänzt und abgesichert werden, stets mit dem Ziel, den regionalen Grundgedanken des Unternehmens weiterzutragen.

Abbildung 1: Die Neue Napfmilch AG liegt eingebettet in die hügelige Landschaft von Hergiswil bei Willisau. Der Betriebsstandort befindet sich am Rande des Napfgebiets und ist Teil eines kleinräumigen Netzwerks aus Landwirtschaft, Verarbeitung und regionaler Vermarktung. Foto: Christian Küng

Abbildung 2: Die sogenannten «Napf-Grüessli» zählen zu den Spezialitäten im Sortiment. Es handelt sich um Kirschpaprika, die mit Frischkäse aus eigener Produktion gefüllt und in regionalem Sonnenblumenöl eingelegt werden. Die verwendeten Paprika stammen von einem nahegelegenen Bauern. Foto: Christian Küng

Abbildung 3: Ein kleiner Querschnitt durch das Produktsortiment der Neuen Napfmilch AG: Von klassischer Trinkmilch über Jogurt bis hin zu Frischkäsevariationen. Foto: Christian Küng

Abbildung 4: Beispiel aus dem Frischkäsesortiment: Die Sorten «Nature» und «Basilikum» zeigen zwei typische Varianten, die sowohl an Grossabnehmer als auch an Fachgeschäfte geliefert werden. (Close Up) Foto: Christian Küng

Abbildung 5: Anlieferung der Rohmilch durch einen landwirtschaftlichen Betrieb aus der Region. Die Milch stammt überwiegend von kleineren bis mittleren Höfen und wird täglich frisch verarbeitet. Foto: Christian Küng

Abbildung 6: Daniel Erni, Geschäftsführer der Neuen Napfmilch AG, auf dem Gelände des Betriebs. Unter seiner Leitung wurden in den vergangenen Jahren Investitionen in Infrastruktur, Energieversorgung und Sortimentsentwicklung realisiert. Foto: Christian Küng

Abbildung 7: Ein Milchviehbetrieb, der zu den Zulieferern der Neuen Napfmilch AG gehört. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Verarbeitung erfolgt eng abgestimmt und spielt eine zentrale Rolle für die Rohstoffqualität. Foto: Christian Küng

Abbildung 8: Kräuteranbau für die Frischkäseproduktion: In Zusammenarbeit mit regionalen Landwirt:innen werden verschiedene Kräuterarten kultiviert, die in der Produktveredelung Verwendung finden. Foto: Christian Küng

Neue Napfmilch AG - Visualisierungen

Quelle: https://www.reglas.energy/energie-gruendaecher/

NapfMilch