



Neuen Käsecreations wie Wiesen-Zauber und Helvetikuss wird in Lütisburg auch traditioneller Bio-Tilsiter hergestellt.

Bilder: Mar. Dahinden

Wie die Kräuter in den Käse kommen

LÜTISBURG Die Käseerei Neuwies ist umgeben von den saftig grünen Wiesen und sanften Hügeln des unteren Toggenburgs. Doch bei aller Idylle ist die Zeit nicht stehen geblieben: Hier tüfteln Philipp und Sandra Müller an neuen Käsecreations.

Wenn man mitten im Toggenburg in breitem Entlebucher- bzw. Berner-Dialekt begrüsst wird, kommt das schon etwas unerwartet. Es gibt jedoch gute Gründe dafür: Käsemeister Philipp Müller ist in Entlebuch LU aufgewachsen, und seine Frau Sandra wuchs in verschiedenen Ortschaften rund um Bern auf. Hierher geführt hat die beiden natürlich ... der Käse. Oder zumindest die Käseerei Neuwies, die sie vor sieben Jahren übernehmen konnten. Doch schön der Reihe nach: Käse wurde Philipp Müller (39), weil sein Bruder sich für die Landwirtschaft entschieden hatte und damit als Nachfolger auf dem elterlichen Betrieb gesetzt war. Auf seine Lehre als Käser 1991 bis 1994 folgten rund sechs Wanderjahre, die ihn – unter anderem – ein erstes Mal in die Ostschweiz brachten: Kirchberg SG, Kengelbach, Oberrindal lauteten damals seine Stationen.

Von der Bühne ins Leben

2002 zog es ihn wieder in den Westen: Da er inzwischen berufliche Weiterbildungen absolviert und die Meisterprüfung abgelegt hatte, wirkte er darauf sechs Jahre lang in Koppigen BE als Käsemeister und Betriebsleiter. «Das war ein Glücksfall», sagt er rückblickend. «Denn dort habe ich meine Frau kennen gelernt!» Wie es dazu kam, ist eine schöne Geschichte: Müller und seine zukünftige mussten bei einer Laientheater-Aufführung ein Liebespaar darstellen «Das war zunächst etwas peinlich», erinnert er sich und fügt schmunzelnd hinzu: «Später wurde aus dem Theater dann Realität...» 2007 heirateten die beiden; ein paar Monate später zog das junge Paar nach Lütisburg. Heute bevölkert eine muntere Kinderschar – Sophie

(6), Carla (3) und Moritz (2) – das geräumige Käseerei-Anwesen, das die Müllers übernehmen konnten, weil der frühere Besitzer einen Nachfolger für seinen Betrieb suchte.

Neue Käse brauchen Zeit

Damals wurde hier noch vorwiegend Rahmtilsiter hergestellt. Doch als ein Grosstkunde – entsprechend dem Konsumtrend – Bio-Produkte wünschte, stellte sich die Frage: Mitmachen oder

VOM HIESIGE

Das Gute liegt so nah
Eine Serie über Kulinarisches aus der Region und über Leute, die es machen

aufhören? «Mein Vorgänger entschied sich dann für Bio; die Bauern zogen mit und stellten ihre Milchproduktion um», erzählt Müller. Und beim Bio-Rahmtilsiter sollte es nicht bleiben: Inzwischen sind weitere neue Produkte hinzugekommen, wie der Wiesen-Zauber-Kräuterkäse und der Helvetikuss.

Einen neuen Käse zu «erfinden», ist gar nicht so einfach: «Ein bis zwei Jahre dauert es schon», sagt Müller: «Zuerst hat man eine Idee, dann geht es um einen eingängigen Namen – dabei muss auch abgeklärt werden, ob er bereits geschützt ist.» Ist dies nicht der Fall, lässt er den neuen Namen selber schützen, denn «man muss sich absichern».

Darüber hinaus gilt es, «käse-technische» Herausforderungen zu meistern. Beim Wiesen-Zauber stellte sich das Problem, Kräuter und Käse zu verbinden – denn durch seine Mitte zieht sich ein feines, grünes Band aus Kräu-

tern, und seine Rinde weist einen Kräutermantel auf. «Auch wenn ich mein ganzes Know-how als Käser einfließen lassen kann, gibt es in der Entwicklungsphase nur eines: ausprobieren!», erklärt Müller. Denn erst nach der dreimonatigen Reifung sehe man, ob Vorgehensweise und Rezeptur stimmen und ob sich keine «falschen» Bakterien entwickelt haben. Danach müsse der neue Käse auch noch gesundheitlich getestet werden. «Es braucht jedenfalls viel Geduld...», sagt Müller.

Milch aus nächster Nähe

Die Käseerei Neuwies ist eine Privatkäseerei. Und obwohl sie rund 1,2 Millionen Kilogramm Bio- und 0,2 Millionen Kilogramm konventionelle Milch verarbeitet, gilt sie als Kleinbetrieb. Etwa die Hälfte seiner Produktion vermarktet Müller – über Käse-Vertriebspartner – selber, was er schätzt, da er dadurch «näher beim Konsumenten» ist. Klein ist auch das Einzugsgebiet ihrer rund 15 Milchlieferanten: «Die konventionelle Milch stammt aus einem Umkreis von 3 Kilometern um die Käse her», sagt Müller, «bei der Biomilch sind es vielleicht 10 Kilometer.» Also kann wahrlich von einem lokalen Produkt aus lokalem Rohstoff gesprochen werden, was auch ökologisch sinnvoll ist.

Die Handarbeit, die es braucht, um etwa den Wiesen-Zauber mit Kräutern zu «ummanteln», manifestiert sich in einem leicht höheren Preis. «Aber der Mehrwert und die Alleinstellung einer Spezialität rechtfertigen dies», ist Müller überzeugt. Etwas weniger aufwendig in der Herstellung, dafür umso auffälliger, ist der Helvetikuss: Seine rote Rinde erhält er durch eine Behandlung mit Paprika-Schmire. Scharf ist der Käse deswegen aber keineswegs, eher würzig und vollmundig.

Der Neue aus dem Wald

Und ein weiteres Produkt ist



Philipp und Sandra Müller in ihrer Käseerei.

schon in der Pipeline: Der Waldmeister, der mit Waldmeister und anderen Waldkräutern affinierter während des Reifeprozesses verfeinert – wird. Die Vorstellung aber, dass Müller oder seine Frau am frühen Morgen durch unberührte Toggenburger Wälder streifen und Kräuter sammeln, trifft nicht zu: «Wir benötigen konstante Mengen und Qualitäten und verlassen uns daher auf zertifizierte, zugekaufte Produkte – dann gibt es keine Probleme.» Denn die Lebensmittelherstellung allgemein und die Käseproduktion im Besonderen unterliegen strikten Kontrollen. Nach wie vor produziert und pflegt Müller den Bio-Rahmtilsiter, der immer noch die Hälfte seines Umsatzes

ausmacht: Es ist ein milder, cremiger Rahmkäse, der sechs bis acht Wochen gelagert ist. Ganz im Gegensatz zum Toggenburger Nidelchis, der sich in der Region Zürich grosser Beliebtheit erfreut: Anders als sein ähnlicher Name vermuten lässt, ist er eher rezent – was einer längeren Reifung zuzuschreiben ist. Ein nur im regionalen Handel erhältliches Mutschli, Bio-Butter und Bio-Doppelrahm runden die Angebotspalette der Käseerei Neuwies ab.

Alex Huster

Weitere Informationen:
Philipp & Sandra Müller, Käseerei Neuwies, 960 Lütisburg-Station, Telefon 071 980 09 08.
www.kaeseerei-neuwies.ch

Hausratgeber



Hans Barandun
Leiter Verwaltung/Bewirtschaftung
Hausigentümergebiet
Zürich

Gut vorbereitet in den Winter

Wer rechtzeitig vorsorgt, gönnt sich und seinem Haus einen entspannten Winterschlaf. Deshalb tun Eigentümer im Herbst gut daran, ihre Liegenschaft auf den Winter vorzubereiten. Wichtig sind insbesondere Dach und Wasserläufe.

Einmal jährlich, idealerweise im Herbst, sollte die Dacheindeckung und alle Dachwasserrinnen kontrolliert werden. Aufgrund der Verletzungsgefahr sollte dies je nach Gebäudehöhe ein spezialisierter Fachmann übernehmen. Eine Kontrolle verhindert, dass im Winter Wasser eindringen kann oder Ziegel durch Eis weiter beschädigt werden. Gleichzeitig sollten die Dachwasserrinnen von Laub und Ästen befreit werden und so das reibungslose Abfließen des Regen- und Schmelzwassers sichergestellt werden. Dies verhindert, dass sich das Wasser seinen eigenen Weg sucht und in die Konstruktion eindringen kann. Ebenfalls ist die Aussenwand einen Kontrollblick wert. Der Verputz muss durchgehend intakt sein und ohne Risse, die durch gefrorenes Wasser aufplatzen könnten.

Um Zugluft zu vermeiden, sollten Fenster- und Türdichtungen kontrolliert und allenfalls leicht eingefettet werden. Dadurch werden diese nicht porös und schliesslich auch im kommenden Winter wasser- und winddicht ab.

Bevor in den Nächten die Temperatur unter den Gefrierpunkt zu sinken beginnt, sollten alle Zuleitungen zu Aussenwasseranschlüssen zugedreht und die Leitungen bis zum Hahn entleert werden. Dadurch wird verhindert, dass stehendes Wasser in den Leitungen gefriert und die Leitung sprengt. Wasserrinnen und Schlammfänger, zum Beispiel bei der Garageneinfahrt, kontrollieren und allenfalls das Reinigen nicht vergessen.

Meist fällt der erste Schnee über Nacht. Wer Besen und Schneeschaukel sowie allenfalls etwas Streusalz bereitgestellt hat, erlebt kein böses Erwachen, sondern hat morgens schnell gepfadete Briefträger und Lieferanten werden es Ihnen ebenfalls danken. Nicht zuletzt kann sich auch ein Blick in den Öltank oder den Pelletsilo lohnen. Reichert der Vorrat noch für die ganze Winter- oder ist an eine Nachlieferung zu denken?

Dank einer richtigen Vorbereitung können Schnee und Eis nun ruhig kommen.

Weitere Informationen:
Hans Barandun, Leiter Verwaltung/Bewirtschaftung, Hauseigentümergebiet Zürich, Albisstrasse 28, 8038 Zürich, Telefon: 044 487 17, E-Mail: bewirtschaftung@hev-zuerich.ch
www.hev-zuerich.ch