

Wie Milch veredelt wird

LANDWIRTSCHAFT Kürzlich hat die Hofkäserei Spitzhorn den Innovationspreis Berner Oberland 2017 erhalten. Grund genug, einmal hinter die Fassade zu sehen und einen Produktionsmorgen mitzuverfolgen.

BLANCA BURRI

Hinter der Hofkäserei Spitzhorn stehen David und Marlies Perreten (Feutersoey) sowie Regina und Thomas Schläppi (Grund), welche die Käserei vor vier Jahren initiiert haben. Sie befindet sich auf Perretens Hof in Feutersoey. Dort wird die Milch der zwei Bio-Landwirtschaftsbetriebe zu Mutschli, Raclette und Extrahartkäse verarbeitet.

Die beiden Landwirte bewirtschaften ihre Höfe aus innerer Überzeugung nach den Richtlinien von Bio Suisse. Ihnen liegt am Herzen, einen möglichst

natürlichen und kleinflächigen Lebenskreislauf zu haben. Das Vieh wird mit selbst produziertem Futter ernährt, die Milch auf dem Hof verarbeitet und die Produkte in der Region verkauft. «Wir möchten naturschonend produzieren, weil wir mit der Natur und nachhaltig von ihr leben wollen», sagt David Perreten. Das gab auch den Ausschlag dafür, die einfach gestaltete und kleine Hofkäserei einzurichten. «Auf der Alp haben wir im Sommer schon immer Käse hergestellt», betont er. Im Winter aber habe es keinen Biomilchverarbei-

ter in der Region gegeben, weshalb die Milch mit Lastwagen ins Unterland transportiert werden musste. Aus diesem Grund habe man den Schritt gewagt, eine eigene Hofkäserei einzurichten. «Das war schon mit etwas Risiko verbunden», erinnert sich David Perreten. Denn man habe ja nicht wissen können, ob die Produkte den Konsumenten schmecken und ob man genug Abnehmer generieren könne. Das haben die Produzenten beim Halbhartkäse schon nach zwei bis drei Monaten herausgefunden, als der Käse gereift war. «Der Hartkäse muss aber ungefähr zweieinhalb Jahre reifen, bevor man seine Qualität endgültig beurteilen kann», betont Perreten. Deswegen

sei die Anspannung in den ersten Jahren schon etwas grösser gewesen als jetzt. Die Befürchtungen waren unbegründet. Das für die Region neue Produkt schmecke nicht nur den Produzenten, sondern auch den Konsumenten, deswegen gebe es bereits viele kleine und einen grossen Abnehmer.

Für die zwei Landwirte ist denn auch die Vermarktung des Käses eine der grössten Herausforderungen. Einerseits wollen die Produzenten den hiesigen Molkereien den Marktanteil nicht streitig machen, andererseits vertreiben sie ihre Produkte in den regionalen Läden und Restaurants. Auch bei der lokalen Bevölkerung konnten sie Fuss fassen. «Wir haben uns mit drei

Selbstbedienungslokalen bei der heimischen Bevölkerung gut positioniert», freut sich Perreten. Weil sie mit den vielen kleinen Liefermengen an die Kapazitätsgrenze der Logistik gelangen, streben sie eine weitere Zusammenarbeit mit einem Grossabnehmer an. Der Innovationspreis Berner Oberland gibt den Familien Perreten und Schläppi Aufwind und bestätigt ihren grossen Einsatz für nachhaltige Landwirtschaft im Berggebiet.

Am 17. Februar findet auf den zwei Landwirtschaftsbetrieben Perreten und Schläppi ein Tag der offenen Tür statt. Ab 9 Uhr mit Schluck und Aperitif bei Perretens Scheune und ab 11.30 Uhr bei Schläppis Scheune mit Festwirtschaft. www.spitzhorn.ch

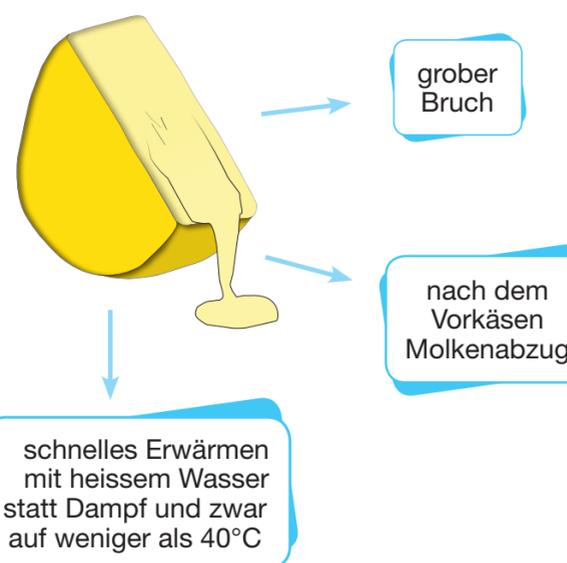


1. Die Käserei

Die Käserei ist klein und praktisch eingerichtet. Die Hygiene steht bei der Produktion an oberster Stelle. Alle Gerätschaften werden umgehend nach dem Einsatz gereinigt. Das Hartkäse Rezept beinhaltet die Zugabe von Wasser. Deswegen sprüht David Perreten die Messerharfe über dem Käsekessi ab und verbindet zwei Arbeitsschritte in einem.

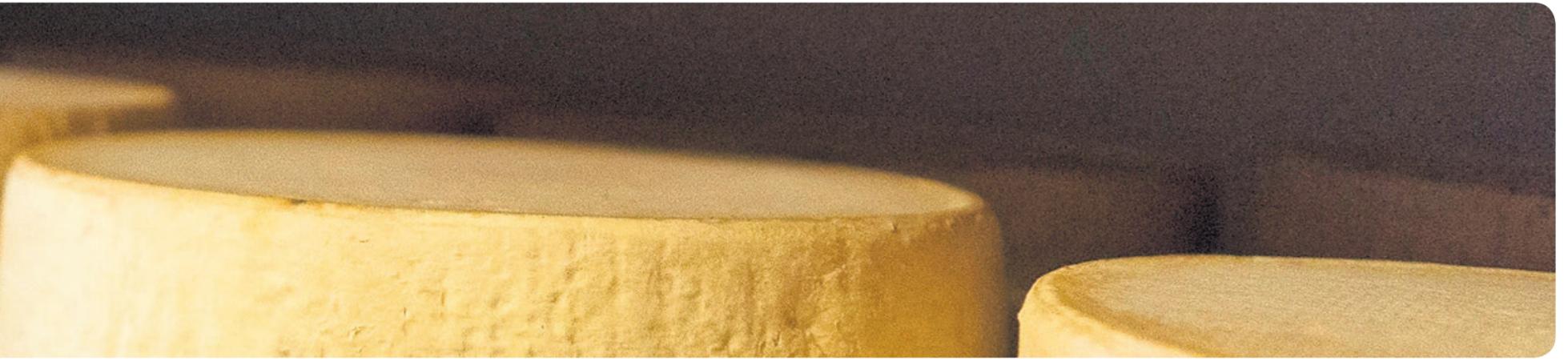
Wie entsteht der Unterschied zwischen

Halbhartkäse (Raclette oder Mutschli)
Kultur für Halbhartkäse



2. Mit Holz Dampf erzeugen

Die Milch im kupfernen Käsekessi wird aufgeheizt und mit Lab und Trockenkultur für Hartkäse angereichert. Das Holz für die Wärmeproduktion stammt aus dem hofeigenen Wald. Wenn die dick gewordene Milch die richtige Konsistenz erreicht, wird sie mit der Messerharfe geschnitten. Die Käsekörner trennen sich von der Käsemilch. Unter ständigem Rühren wird die Masse weiter erhitzt. David Perreten kontrolliert die Konsistenz des sogenannten Bruchs (Käsekörner), bevor er sie in die Formen abfüllt.



FOTOS: BLANCA BURRI



Thomas Schläppi (l.) und David Perreten stehen hinter der Hofkäserei Spitzhorn. FOTO: ZVG



3. Abfüllen

Auf der Alp holt der Käser den Bruch mit dem Käsetuch aus dem Kessi. In grösseren Käsereien wird die Masse abgepumpt und mittels Verteilköpfen in die vorbereiteten Formen gefüllt. «Das maschinelle Abfüllen ist immer etwas heikel und aus meiner Sicht nicht für jede Käsesorte geeignet», sagt David Perreten. Zum Beispiel für Alp- und Hobelkäse eigne es sich nicht in jedem Fall.

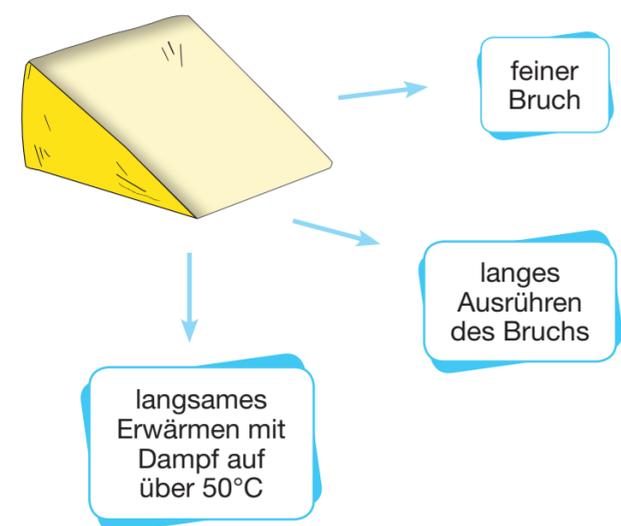
David Perreten hat das Käsen bei seinen Eltern auf der Alp sowie in der landwirtschaftlichen Ausbildung gelernt. Die Rezepte der hofeigenen Produkte wurden in Zusammenarbeit mit Fachpersonen entwickelt. Auf der Alp produziert Perreten aber noch immer Alp- und Hobelkäse.

Wenn die gesamte Käsemasse in der Form ist, muss die überschüssige Käsemilch (Schotte) ausgepresst werden. Während auf der Alp dazu das Zuggewicht eingesetzt wird, braucht Perreten in der Hofkäserei hantelähnliche mit hygienischem Material bezogene Gewichte. Die Schotte wird von Rolf Perreten abgeholt und seinen Wollschweinen verfüttert.



h Weich- und Hartkäse?

Hartkäse Kultur für Hartkäse



4. Reifen

Nach dem Pressvorgang kommt der Käse für ein paar Tage in die Salzlake, wo regelmässig Salz eingestreut wird. Während der Weichkäse im Naturkeller reift, lagert der Extrahartkäse im sogenannten Schwitzraum. Der Schwitzraum ist ein trockener Raum, wo der Käse nicht nur reift, sondern auch trocknet und dadurch eine harte Rinde erhält. Mutschli und Raclettekäse gibt es nicht nur «nature», sondern auch in den Geschmacksrichtungen Kräuter und Pfeffer sowie in der Saison Steinpilze. Die Ideen gehen dem kreativen Käser aber noch lange nicht aus. Momentan tüftelt er an einem Schokoladenkäse.

