

Für Geissenkäse braucht es kräftige Oberarme

Von Annette Frommherz. Aktualisiert am 30.09.2009

Ziegenkäse herstellen ist ein ursprüngliches Handwerk. Die Familie Schuppli in Girenbad hält mir ihrer neuen Käserei die Tradition am Leben.



Will sich mit Erfindergeist behaupten: Käser Koni Schuppli. (Bild: René Kälin)

Eines ist unbestritten: Ziegenkäse ist nicht jedermanns Sache. Entweder man liebt ihn – oder eben nicht. Die Nachfrage, sagt Käser Koni Schuppli, sei aber vorhanden; nicht zuletzt auch wegen der Milchallergiker, die Ziegenmilch und -käse als Alternative zur Kuhmilch schätzten.

Mitte Juli hat Koni Schuppli die Nachfolge des «Geissen-Walti» angetreten, der oberhalb Wald produziert hatte und nun in Pension gegangen ist. Für Schuppli, der zwanzig Jahre bei Paul Bieri in der Bachthal-Käserei in Girenbad angestellt war, kam die Gelegenheit zur Selbstständigkeit eher überraschend. Gleich neben Bieris Betrieb hatte er zuvor eine Scheune gekauft, die er für seine Familie ausbauen lassen wollte. Mitten in der Planungsphase entschied er sich zusammen mit seiner Frau Monika, das Erdgeschoss und den Keller zu einer Ziegenkäserei auszubauen und so eine eigene Existenz zu gründen. Der Start scheint gelungen: Im Familienbetrieb ziehen alle am gleichen Strick. Während Monika Schuppli die Bestellungen entgegennimmt, den Frischkäse formt oder zusammen mit den drei Buben die Produkte einpackt, ist Koni Schuppli für die eigentliche Produktion des Käses zuständig.

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von Tagesanzeiger.ch/Newsnetz wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre

Mehr Vielfalt mit Rohmilch

Im Erdgeschoss der Käserei stehen drei riesige Milchkessel, die zusammen 1300 Liter fassen. Hier wird die Milch für kurze Zeit auf 60 Grad Celsius erhitzt, bevor Schuppli sie weiterverarbeitet. Sein mittelfristiges Ziel ist es, Rohmilch verarbeiten zu können, was eine noch grössere Vielfalt an Käsesorten und Geschmacksrichtungen möglich mache.

Ein fast unerträglich schwerer Geruch nach Ammoniak liegt in der Luft. Koni Schuppli riecht es schon lange nicht mehr.

Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken. Mehr...**

Stämmig steht er im Backstein-Keller und schmiert mit kräftigen Oberarmen die reifenden Hartkäse. «Jungen Käse muss man die ersten zehn Tage täglich schmieren», sagt der Fachmann, «die älteren zwei- bis dreimal die Woche.»

Geissenraclette und -fondue

Bald produzieren Schupplis neben Geissenchöpfli, Weisseschimmelkäse, Mutschlis und weiteren Spezialitäten auch Ziegenbutter. Das Chromstahlfass für die Herstellung ist gleichentags geliefert worden und ähnelt einem Betonmischer im Kleinformat. Geissenraclette mit 7-Kilogramm-Laiben stellt die Käserfamilie bereits jetzt her. Im November wird er den optimalen Reifegrad erreicht haben. Bald wird es – nach einer eingehenden Testphase in der Familie – auch Geissenfondue geben. «Neues auszuprobieren, ist für kleine Betriebe wie uns eine Chance auf dem Markt», begründet Koni Schuppli die Suche nach innovativen Ideen.

Die Produkte der Käserfamilie haben Potenzial: Im Monat stellen die Schupplis schon jetzt bis zu 2000 Hundertgramm-Weichkäse her. Sämtliche Produkte liefert die Käserei an den Natürli-Vertrieb mit Sitz in Saland. Zwölf Bauern hat Koni Schuppli als Lieferanten unter Vertrag genommen. Wenn man bedenkt, dass eine Ziege pro Tag ungefähr zwei Liter Milch gibt, ist die Zahl von 230'000 Litern Ziegenmilch, die der Käser jährlich verarbeiten wird, enorm.

Käser als Traumberuf

War Käser schon immer Schupplis Traumberuf? «Vaters Kollege war Käser», sagt er, «und nachdem ich immer mal wieder bei ihm in den Ferien war, stand für mich fest, welcher Beruf mir liegt.» Mit dem männlichen Nachwuchs steht der Weiterführung seines Betriebes eigentlich nichts im Wege, zumal der Jüngste gleich anfügt: «Später komme ich dann zu dir in die Ferien, Papi!» Noch ist die erste Produktion von Halbhart- und Hartkäse in der Reifephase. Schon bald aber werden sie vom Schmierkeller in die Verkaufsregale wandern und heissen dann «Schupplis Geissenkäse».

Mehr Nachrichten und Hintergründe vom Oberland gibt es täglich im Regionalbund des Tages-Anzeigers. Schreiben Sie direkt an oberland@tages-anzeiger.ch (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 30.09.2009, 04:00 Uhr