





GLÜCKSBISS

Der goldige Lockruf aus dem Entlebuch

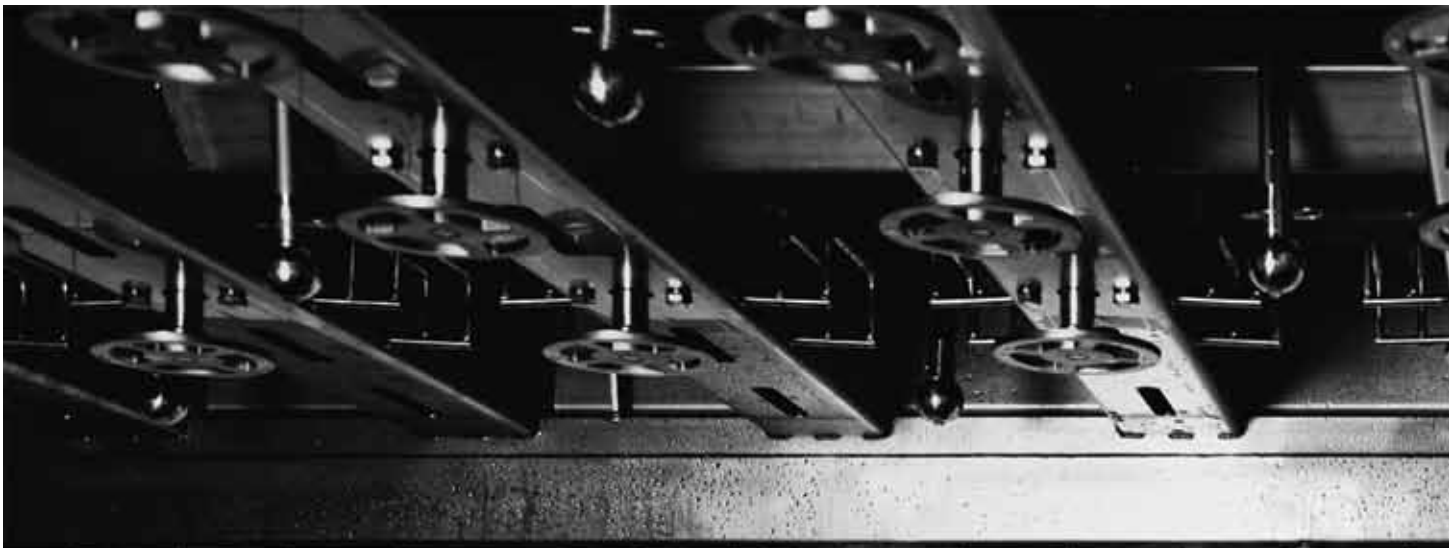
Text: Meret Boxler, Bild: Alex Wydler

Selbstinserent: jung, verführerisch, ungebunden. Bleicher Käse-Rundling aus bestem Spezialitätenhause in Doppleschwand im Entlebuch, mit Charakter, Reife und goldenem Glanz, sucht Seele mit Gourmetgäumen für auserlesenes Genusserlebnis.

Luxus-Käse mit Eleganz und historischen Wurzeln

Meine Herkunft, die Spezialitäten-Käserei Hofstetter, ist ein Ort gradliniger Standhaftigkeit. Meine Erzeuger, auch sie nicht verschont von dem Umbruch in der Landwirtschaftspolitik, ziehen mit unternehmerischem Stolz in den Sturm. George, der sich ärgert über den so genannt freien Markt, in dem immer noch zuviel produziert wird und nach wie vor Gelder in irgendwelchen Kässeli verschwinden, will ein Ende dieser verwöhnten Faulheit. «Der Stärkere soll überleben. Wir müssen uns halt etwas einfallen lassen!» Das macht er vor. Beharrlich, allen Widerständen zum Trotz: Neues wird hier, gerade vom konservativen Lager, missbilligt und abgelehnt. Dabei gäbe es mich, den Goldwäscherkäse, ohne den Hofstetterschen Innovationswillen nicht! Seine Idee ist bestechend: Bestehende Traditionen mit seinem Handwerk verbinden. Just diesem Vorhaben bin ich – genau wie der Schwingerkäse, mein Bruder und Konkurrent – entsprungen. Und genoss Bildung: «Goldgewaschen hat man hier im Fontannental schon immer», brachte er mir bei, «die alten Römer anscheinend schon! Im 10. Jahrhundert wurden damit Schutzzinsen bezahlt und

lange musste sämtliches Waschgold an die Luzerner Staatskasse abgeliefert werden. Bis 1800 waren das über 31 Kilogramm! Napfgold ist durch ständige Gesteinsverschiebungen zermahlen und deshalb nicht wie anderswo in Nugget-, sondern in Glitterform in den Böden.» Ich basiere also auf einer edlen Tradition, der des Goldwaschens. Ein Plus, das nicht jeder für sich beanspruchen kann. Dass ich mich überdies zur Gattung der Lebensretter zählen darf, sei nebenbei erwähnt: Weil nur in schneefreien Monaten Gold gewaschen werden kann, die Goldwäscher damals also für die harten Winter vorsorgen mussten, wurden wir Käse dank unseres Reichtums an Nährwerten und der langen Haltbarkeit zum überlebenswichtigen Hauptnahrungsmittel. Ich bin also schon ganz grundsätzlich eine formidable Investition, trumpfe aber mit dem gewissen Extra auf. Als spezieller Halbhartkäse, mit feiner geschmacklicher Reife, wurde ich geschaffen, um die Brücke zu dieser Goldwäschertradition zu schlagen. Und ich strotze vor Luxus: Mein Reifezeugnis, ein goldglitzernder Mantel von entwaffnender Schönheit. Optisch reicht mir keiner so schnell das Wasser. Ich weiss, ich gehöre zu Georges Lieblingen.







«Läufst halt auch super. Dich exportieren wir sogar nach Deutschland! Deine Goldmedaille hat die halt schon beeindruckt.» Natürlich darf ich mich da als gute Partie verkaufen.

Käse mit intakter, solider Kindheit aus bestem Hause.

In der Spezialitätenkäserei Hofstetter in Doppleschwand heranzureifen, ist – unbescheiden ausgedrückt – genau das, was jeder Käse sich wünscht. Im Idyll der UNESCO Biosphäre Entlebuch, im Wilden Westen von Luzern, 27 Kilometer von der nächsten Autobahneinfahrt entfernt, wo die Uhren noch langsam ticken, die Kräuter üppig wachsen und die Kühe glückliche Augen haben. Dazu Erfindergeist und Liebe zur Sache, Innovationsgeist und Familienleben: Eine wunderschöne Verschmelzung. Im Hofstetter Käsehimmel pflegt man respektvollen Umgang mit Tier und Natur. Keine Selbstverständlichkeit: Leider ist es auch in der industrialisierten Käsewelt selten geworden, in familiärer Harmonie heranzuwachsen und sich frei entwickeln zu dürfen! Ich und meine runden Brüder jedoch, wir werden individuell gehegt, geniessen Bildung und sind von Herzlichkeit umgeben. George legt Wert darauf, dass wir Käse wissen, woher wir kommen. Er, ein

kompromissloser Lehrer, bringt uns die ganze Wahrheit bei: «Anderswo muss ein Käse zackzack reif sein. Da zählt einzig das Geld. Ein Weichkäse? Dem gibt man 6 Wochen im Schnitt. Ihr braucht 10! Und grossgezogen werden die aus hitzebehandelter Milch, von Kühen, die mit Silage, dem Gärfutter aus den Silos, gefüttert werden, damit man ihnen noch mehr Milch abwürgen kann. Milchmaschinen! Alles auf Leistung aus. Und die Käse? Da haben alle einer Sorte genau gleich zu schmecken. Nein, das machen wir anders hier», lächelt er dann und streichelt einem von uns über den noch zarten Laib. «Ihr seid aus Kuhmilch von ungestressten Kühen. Kühen, die ausschliesslich Heu und Gras fressen und halt etwas weniger Milch geben. Und was euch angeht: Ihr dürft – ja, sollt! – eigenen Charakter haben.» Aus solchen Verhältnissen komme ich.

Schnittiger Käse, der auch in der Kasse glänzt

Eine gute Käsekinderstube also, in einem Haushalt höchster Professionalität, mit einem patenten Meister. George Hofstetter ist ein Experte vom Fach, der stets den Markt beobachtet. Als solcher weiss er, wie sich Essgewohnheiten ändern, dass Käse heute klein

portioniert und ansehnlich verpackt präsentiert werden muss, um zu gefallen. Da bin ich mit meinem Glanz auf Tellern anspruchsvoller Geniesser natürlich Gold wert. «Im Moment,» sagt George, «läuft das Geschäft zwar schon etwas harziger. Die angespannte Wirtschaftslage, der starke Franken... keine einfache Zeit.» Aber mein Käsevater indes ist kein Chlööni, sondern ein Mann mit Klasse. «Pffft! Alle jammern – und was bringt's? Das ist doch Seich.» Fest entschlossen und in Zuversicht halten wir also zusammen. Mit Erfolg. Der moderne Konsument, der den Käse an der Theke ausliest, der kauft am liebsten gleich eine Auswahl verschiedener Delikatess-Käse. Mit unserer stattlichen Familie ist dieser Kunde perfekt bedient. Im Hause Hofstetter bin ich nämlich nicht der einzige Verkaufschlager: Mein Konkurrent, der Schwinger-Käse, hat's bis in die nationalen Migrosfilialen geschafft. Der «urchige» Entlebucher kann sich beherzt beißen lassen, und immer wieder läuft uns dreien das Weichkäse-Sortiment fast den Rang ab. Ausgerechnet von denen höre ich dann wieder, ICH hätte den GW! Hofstetter Käse wissen halt: Wir gehören auf die besten Teller.

Sozialwirksamer Käse für gewisse Stunden

Ich darf diverse Grossbanken zu meinem Netzwerk zählen und habe höchstpersönlich viele Goldwäscher getroffen. Sogar bei Teamentwicklungen bin ich ein entscheidender Faktor: Firmengruppen, die im Napfgebiet Gold waschen und dann in der Showkäserei lernen, wie man so etwas wie mich herstellt, vergessen mich nie. In meiner ganzen Glitzerpracht präsentiere ich mich jeweils rund fünf Monate später bei der Chäs-Teilete und Sorge für abermaliges Entzücken.

Nun hat mich die Sehnsucht gepackt. Ich möchte aufbrechen in eine neue Zukunft, Heimat finden in Kühlschränken von Haushalten mit Geschmack, wo ich im Rampenlicht Ihres Kühlschranks (vielleicht gar neben knackigem Junggemüse?) eine gute Falle machen kann. Sie werden mich finden. Ich frequentiere die besten Käse-Adressen. ■

Meret Boxler, ehemalige DRS 3-Stimme, arbeitet als Texterin und Eventmoderatorin, meretboxler.ch. **Alex Wydler** ist transhelvetischer Fotograf, alexwydler.com.

AUSFLUGSTIPP



Die Showkäserei ist derzeit im Umbau, aber ab 2012 wieder buchbar. kaeserei-hofstetter.ch

Seelenweg: «Wo die Bäume reden»

Rundgang auf dem Seelensteig im Kraftort Heiligkreuz, welcher Werden, Sein und Vergehen versinnbildlichen soll. heiligkreuz-entlebuch.ch

Köhlerweg: «Das Naturparadies am Napf»

Der 1993 eingeweihte Wanderweg zwischen Romoos und Bramboden zeigt einen wunderschönen landschaftlichen Querschnitt mit Kreten, Schluchten und herrlicher Aussicht. Reine Marschzeit: 3 Stunden, 45 Minuten. Wanderkarte auf koehlerclub.ch

Napfköhlererei: «Uraltes Handwerk»

In den Wäldern der Gemeinde Romoos findet man noch Kohlenmeiler. Die Köhler von Romoos sind die letzten, die in der Schweiz das uralte Handwerk des Holzkohle-Brennens als Bergbauer-Nebenerwerb betreiben. Die Meiler können auf Anfrage von März bis November besichtigt werden, ein Apéro ist inklusive. Anmeldung und Auskunft: Tourismusbüro Romoos, Hotel Kreuz, 6113 Romoos, T. 041 480 13 51, mail@kreuz-romoos.ch