



# Liebe zum Käse

In der Schüpfheimer Bergkäserei Oberberg produziert der diplomierte Käsermeister Franz Renggli unter anderem Raclette-Käse in verschiedenen Variationen. Eine Auswahl davon gibt es neu auch bei Coop.

TEXT DEAN FUSS FOTOS MISCHA CHRISTEN

«Ich brauche nur ganz wenige Kartoffeln zum Raclette», sagt Franz Renggli und lacht herzlich: «Ich liebe den Geschmack von purem Käse einfach viel zu sehr.» Seit 2001 betreibt der 45-Jährige gemeinsam mit seiner Ehefrau Sandra (43) die Bergkäserei Oberberg in Schüpfheim LU. Neben Emmentaler und weiteren Käsespezialitäten produziert Renggli in seinem Familienbetrieb in der UNESCO Biosphäre Entlebuch auch Raclette-Käse. Diesen gibt es neu in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region im praktischen Viererpack zu kaufen (siehe Inserat S. 60). Unter dem Label «Echt Entlebuch» finden sich darin neben der Geschmacksrichtung «Nature» auch die Varianten «Chili» und «geräuchert».

Bei der Chili-Variante sorgen zwei Chili-Sorten mit unterschiedlicher Stärke für eine «gewisse, aber nicht übermässige Schärfe», wie es der diplomierte Käsermeister formuliert. Nachdem ein Versuch zum Anbau von Chilis im Entlebuch wegen zu wenig Ertrag abgebrochen wurde, werden sie nun in der näheren Umgebung zugekauft. Derweil kommt die Variante «geräuchert» im Räucherofen einer Metzgerei im Entlebuch zu ihrem Aroma. Dort wird der Raclette-Käse nach traditioneller Art und in einem langwierigen Prozess über mehrere Stunden im Rauch von Buchen-Sägemehl veredelt.

**Zwei Millionen Kilogramm Milch**  
In der Bergkäserei Oberberg verarbeiten Renggli und sein kleines Team mit viel

Handarbeit jährlich rund zwei Millionen Kilogramm Milch zu Käse. 1,4 Millionen davon werden täglich von zwölf Milchbauern vom Oberberg direkt angeliefert, der Rest stammt von Bio-Milchbauern aus dem Entlebuch und dem angrenzenden Emmental. In den vergangenen Jahren hat der Anteil der Milch, der für die Produktion von Raclette-Käse verwendet wird, stetig zugenommen. Regionale Zutaten sind in der Bergkäserei Oberberg auch über die effektiven Endprodukte hinaus Trumpf. Das geht so weit, dass die 2016 eingebaute Schnitzelheizung mit Holz-Schnitzeln aus der Region betrieben wird. Die Herstellung des Raclette-Käses unterscheidet sich in vielerlei Hinsicht von derjenigen von «normalem» Käse. «Das geht von der Rezeptur über die Bruchbereitung bis hin zur Weiterverarbeitung – und zeigt sich am augenscheinlichsten im viereckig statt rund geformten Laib», sagt Renggli.

Nach der Produktion geht es für den Raclette-Käse ins Käsereifungslager, das für maximal 18 000 Käseläbe Platz bietet. Dort wird er während mindestens vier Monaten in regelmässigen Abständen mit Kochsalzlösungen und Schmiereulturen eingerieben. Danach ist der Raclette-Käse bereit für den Konsum. Beispielsweise in geselliger Runde mit Freunden oder im Kreis der Familie, wie Franz Renggli sein Raclette zusammen mit seiner Frau Sandra sowie den beiden gemeinsamen Töchtern Sina (14) und Linda (12) gerne geniesst. Genuss und Gemütlichkeit stehen dabei im Zentrum – und eben der Raclette-Käse, aber sicher nicht die Kartoffeln. •



## VERLOSUNG

20 «partyclette to go»

In Zusammenarbeit mit Coop verlost der Entlebucher UNESCO Biosphäre Markt 20 «partyclette to go» im Wert von je CHF 21.–. Zur Teilnahme beantworten Sie folgende Wettbewerbsfrage: Seit wie vielen Jahren besteht die UNESCO Biosphäre Entlebuch? Senden Sie Ihre Antwort per Mail (info@biosphaeremarkt.ch), per Whatsapp

oder SMS (079 424 69 46) oder per Postkarte (an Biosphäre Markt, Bahnhofstrasse 42, 6162 Entlebuch). Teilnahmeabschluss ist Samstag, 30. Oktober 2021. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Adressen und Telefonnummern werden nicht für Werbezwecke verwendet.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Mirjam Arnold



Käsermeister Franz Renggli prüft den Duft seines Raclette-Käses.