



Die Gaudis AG mit Geschäftsführerin Christina Bachmann-Roth vertreibt die Produkte der Region **Michelsamt**. Bruno Lang ist einer der Bauern, der Milch für den Rohmilchkäse liefert.

Regionales Futter für den Käse

* **Michelsamt**
Keine Soja-Bohnen, sondern nur, was im Umkreis von 10 Kilometern wächst, nährt die Kühe, die die Milch für den Käse aus der Region um Beromünster und Rickenbach liefern.

Noch bis Mitte November werden die Kühe von Brigitte und Bruno Lang ihre Tage auf der Weide verbringen. «So muss ich das Gras weder mähen noch in den Stall bringen und die Kühe sind auch glücklich», erklärt Bauer Bruno Lang. Zusammen mit seiner Frau Brigitte führt er in achter Generation einen Milch- und Schweinemastbetrieb in Oberreinach, Kanton Luzern. Auf Silo-Futter verzichten sie

auf ihrem Hof schon länger, seit einem Jahr kommt zudem nur noch Futter aus der Umgebung in den Stall.

Futter innerhalb von zehn Kilometern

«Das **Michelsamt** ist nicht so bekannt. Um uns abzuheben, setzen wir nicht erst bei der Käseproduktion auf Regionalität, sondern bereits beim Futter der Kühe. Wir sind regional von Anfang an», erklärt Christina Bachmann-Roth, Geschäftsführerin der Gaudis AG. Diese vermarktet die Produkte aus der Region um Beromünster und Rickenbach unter der Marke **Michelsamt**. Lokales Futter bedeutet, es ist innerhalb von zehn Kilometern gewachsen.

Damit fällt Soja als Eiweisslieferant weg. «Bei uns gibt es einfach kein Soja, deshalb füttern wir das nicht mehr», erklärt Lang. Als Alternative sind die rund zehn Bauern, die für die zwei Käsereien im **Michelsamt** Milch liefern, auf lokale Futtermischungen mit Raps und Ackerbohnen vom Müller im Nachbarsdorf umgestiegen. «Nebst Heu ist Kraftfutter einfach notwendig, um die 7000 Liter Milch, die eine Kuh in einem Jahr gut liefern kann, zu erreichen», so Lang.

Jahreszeit gibt anderen Geschmack

Dass man zwischen Milch von Kühen, die Silofutter erhalten und jenen, die nur Heu und Gras fressen, einen Un-

terschied schmeckt, findet Lang nicht. Seine Kinder sind da anderer Meinung, wie er sagt: «Sie trinken nur noch Milch von unseren Kühen und sagen, diese schmecke eindeutig besser.» Da bei der herkömmlichen Käseproduktion die Milch erhitzt wird, schmeckt der Käse immer gleich. Dies ist bei Rohmilchkäse nicht der Fall. «Der Käse kann von Jahreszeit zu Jahreszeit etwas anders schmecken, je nachdem, was die Kühe zu fressen bekommen», sagt Lang. Das breite Geschmacksbouquet eines Rohmilchkäses und die regionale Produktion seien das, was Michelsamt-Käse zu etwas Speziellem machen, so Bachmann-Roth. ● KON