



Autor: pd
Anzeiger Michelsamt
6215 Beromünster
tel. 041 932 40 54
www.anzeigermichelsamt.ch

Auflage 3'092 Ex.
Reichweite n. a. Leser
Erscheint woe
Fläche 49'488 mm²
Wert 1'000 CHF

Extrahartkäse aus dem luzernischen **Michelsamt**

Name für exklusiven Käse gesucht

Ein Stück Käse aus dem luzernischen Michelsamt bringt Schweizer Italianità auf den Tisch. Der von Käsermeister Werner Roth aus Beromünster nach italienischem Vorbild gefertigte Extrahartkäse soll über die Region hinaus Karriere machen. Für den schweizerischen Padano wird nun ein zugkräftiger Name gesucht.

(pd) Der italienische Grana Padano ist ein langsam reifender, halbfetter Hartkäse aus der Po-Ebene und einigen weiteren Gegenden Norditaliens. Die Käsesorte entstand um das Jahr 1000, wahrscheinlich im Jahr 1135, inmitten der südlichen Lombardei, als Mönche der Zisterzienser im Kloster Chiaravalle Milanese überschüssige Milch haltbar machen mussten. Dabei entstand der Hartkäse mit körniger Struktur unter der Bezeichnung «grana» (von granuloso «körnig»). Die Beliebtheit des Grana in der Lombardei steigerte die Produktion, die lange Haltbarkeit war für den Handel derart von Vorteil, dass er über Jahrhunderte den Handel der Region massgebend beeinflusste.

Häufigste Käsesorte der Welt

Die Herstellungsmethode des Grana Padano veränderte sich über die Jahrhunderte nur geringfügig und machte ihn zu einer der beliebtesten und am häufigsten nachgeahmten Käsesorten der Welt. Es war daher naheliegend,

dass auch die Region **Michelsamt** einen solchen Käse produzieren wollte: Es entstand ein eigenständiges Produkt unter dem Arbeitstitel «Wiesengrana», abgeleitet vom italienischen Grana sowie vom Gras als ausschliesslicher Nahrung der Kühe. Der «Wiesengrana» wurde von Werner Roth in Beromünster entwickelt. Der erfahrene Käsermeister hebt die Besonderheiten dieses neuen Produkts hervor: «Alle unsere Milchlieferanten sind in einem Radius von 15 Kilometern erreichbar.» Sie liefern die Rohmilch von hoher Qualität, die es den Käsern erlaubt, den «Wiesengrana» frisch zu verarbeiten, ohne die Milch zu erhitzen. Die Kühe fressen ausschliesslich Gras und Heu, es darf kein konserviertes Futter aus Silo oder Siloballen verfüttert werden. «Unsere Milchsäurekulturen konservieren den Käse und haben nach 14 Monaten Reifezeit ein hervorragendes Aroma», erläutert der Käser weiter.

Lange haltbar und breit einsetzbar

In der Schweiz wird sehr wenig extraharter Dreiviertel-Fett-Käse hergestellt: – rund 300 Tonnen jährlich. Derweil werden rund 600 000 Tonnen importiert, der grösste Teil aus Italien und auch aus östlichen Ländern. Die bringen aus ganz Europa die Milch zur Verarbeitung nach Italien. Es werden auch konservierende Stoffe eingesetzt.

Die Innovation von Käsermeister Werner Roth besteht darin, einen extraharten Käse für die Küche und als Tafelkäse herzustellen, der aus frischer Milch, Milchsäurebakterien und Kochsalz besteht. «Wir bieten dem Konsumenten eine regionale Käsespezialität mit allen Eigenschaften, die er von der Konkurrenz kennt, die aber in seiner Nähe hergestellt wird. Dieses Stück Käse bringt Schweizer Italianità auf den Tisch.» Ein runder Laib hat am Schluss einen Durchmesser von rund 40 Zentimeter, eine Höhe von 25 Zentimeter und wiegt etwa 23 Kilogramm. Die Reifezeit beträgt 12 bis 24 Monate. Der Käse hat eine lange Lagerfähigkeit, obwohl für die Herstellung keine Konservierungsstoffe eingesetzt werden. Der Käse kann bis zu zwei Jahre gelagert werden, ohne dass er Schimmel ansetzt. Der Käse eignet sich ausgezeichnet als Apéro, zusammen mit einem Weisswein. Man kann ihn pur essen, eventuell mit einem Stück Weissbrot, Antipasti wie eingelegte Oliven und ähnlichem. Der «Wiesengrana» lässt sich sehr gut reiben und verfeinert viele Teigwaren-Gerichte. Er wird auch gerne für Pesto, Risotto, Pizza und andere italienische Gerichte verwendet. Der Hartkäse verleiht den Speisen eine angenehm würzige Note und eignet sich auch zum Überbacken, zum Beispiel für Lasagne oder Crostini.



Autor: pd
Anzeiger Michelsamt
6215 Beromünster
tel. 041 932 40 54
www.anzeigermichelsamt.ch

Auflage	3'092	Ex.
Reichweite	n. a.	Leser
Erscheint	woe	
Fläche	49'488	mm ²
Wert	1'000	CHF



Werner Roth, Inhaber der Käseerei Neudorf, hat den «Wiesengrana» entwickelt.

Wettbewerb: Käse name gesucht

Um die Exklusivität aus dem **Michelsamt** bekannt zu machen, wird ein Name für den beliebten Extrahartkäse gesucht. Der Käse passt hervorragend zum Apéro oder zu einem feinen Gericht. Idealerweise zeigt der Name etwas von der italienischen Kultur mit einem Rückschluss auf die Schweiz. Der Name sollte breit einsetzbar und in allen Sprachregionen der Schweiz verstanden werden.

Zu gewinnen gibt es zwei **Michelsamt**-Geschenkssets «Gourmet-Menu mit Rezept» im Wert von 50 Franken und fünf «Wiesengrana» 150 Gramm im Wert von sechs Franken.

Teilnehmen unter: www.michelsamt.ch
oder per Post: Gaudis AG, Stift 27,
6215 Beromünster