



Aus der Region

Obwaldner Raclette auf Amerika-Reise

Mit dem Auftakt in die Raclette-Saison erschliesst die Seiler Käserei aus Sarnen den amerikanischen Markt. Im Sortiment der Migros Luzern ist die **preisgekrönte Spezialität** zu Recht ein Klassiker.

Text: Christoph Riebli



Felix Schibli im Felsenkeller tief im Giswilertal, wo der Seiler-Raclettekäse reift.



So manchen Preis in der Kategorie «besten Raclettekäse» hat die Seiler Käseerei aus Obwalden schon gewonnen. Beinahe als weltbekannt darf man die fein-cremige Spezialität ab sofort bezeichnen: Den mehrfachen «Schweizer Meister» aus der Region gibt es jetzt auch in den USA zu kaufen. Eine grosse Supermarktkette aus New York vertreibt den Obwaldner Raclettekäse versuchsweise für die nächsten drei Monate. «Wir haben gerade 400 Kilogramm Käse nach Übersee verschickt», freut sich Geschäftsführer Felix Schibli. In Gang gebracht hat das transatlantische Geschäft das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco). Dies übrigens auch für weitere Schweizer Firmen, um den Exportmarkt anzukurbeln. Ob sich die Amerikaner für den Obwaldner Käse erwärmen können, wird sich zeigen. «Ich bin gespannt, wie sich dieses USA-Abenteuer entwickelt», sagt Schibli, ohne eine Prognose zu wagen.

Wo einst Raketen lagerten

Der Seiler-Raclettekäse reift tief im Giswilerstock, in einem gigantischen Felskeller, wo die Armee früher Luftabwehrraketen lagerte. Seit über zehn Jahren liegen nun Käselaike in den Regalen: 90 000 an der Zahl. In den alten Kavernen herrschen ideale Bedingungen für den Reifepro-

zess, der bis zu sieben Monate dauert. Für die gesamte Seiler-Käseproduktion werden nur naturbelassene Rohstoffe ohne Zusätze verwendet. Und das Wichtigste: «Wir produzieren unseren Käse mit Milch aus der Region – das können bis zu 42 000 Liter pro Tag sein», erklärt Felix Schibli, der mittlerweile auf 20 Mitarbeiter zählen kann.

Dem Sortiment der Migros Luzern bleibt die Käsespezialität aus Sarnen trotz Amerika-Abenteuer erhalten: etwa en bloc oder auch assortiert in Scheiben. Die Geschmacksrichtungen classic, grüner Pfeffer, Knoblauch und geräuchert garantieren Abwechslung im heimischen Raclette-Pfännchen. Für alle, die Käse lieber im Fon-

due-Caquelon schmelzen: die Migros Luzern bietet gleich vier frisch-fixfertige Mischungen aus der Region an.

Interessante Käsemischungen

Neu gibt es ein AdR-Alpkäsefondue vom Urnerboden und ein AdR-Gaudis-Fondue aus dem Michelsamt. Letzteres ist quasi ein Goldfondue: Der in der Mischung verwendete Apfelschaumwein hat der Schweizer Obstverband jüngst mit Gold ausgezeichnet. Den ersten Platz holte der darin enthaltene Naturgoldkäse auch an der letztjährigen internationalen Käsiade. Komplettiert wird das Quartett von den Küssnacher und Marbacher Fondues, den Klassikern unter den frisch-fixfertigen Mischungen. Alternativ kann man an den bedienten Käsetheken der Migros Luzern selbst Mischungen kreieren – Tipp: mit einem Anteil würzigem Roquefort. Oder auf die bewährten, frischen Hausmischungen setzen. **MM**



Bilder: zvg, MGB, iStock

Den Seiler-Raclettekäse gibt es als Block oder in Scheiben.