

BIOBAUERN OB-/NIDWALDEN

Alpnacher produziert den ersten Biobratchäs

Zu ihrem 25-Jahr-Jubiläum beschenken sich die Biobauern von Ob- und Nidwalden gleich selber. In Kooperation mit der Käserei Flüeler haben sie den ersten Biobratchäs lanciert.

Beat Christen

08.04.2021, 11.53 Uhr

Im gleichmässigen Rhythmus verrichtet das Rührwerk im grossen Käsekessi seine Arbeit. Dabei prüft Käser Martin Flüeler immer wieder die Temperatur der sich langsam erwärmenden Milch. Es ist nicht irgendein Käse, der hier in der Käserei in Alpnach entsteht. «Wir produzieren gerade den Biobratchäs», verrät der 48-jährige Berufsmann. Hergestellt wird dieser im Auftrag der Biobauern von Ob- und Nidwalden. «Sie haben sich zu ihrem 25-Jahr-Jubiläum mit dem Biobratchäs gleich selber ein Jubiläumsgeschenk gemacht», erzählt Flüeler, der die Käserei in der vierten Generation betreibt und sich unter anderem auf die Herstellung von Biokäse wie Sbrinz spezialisiert hat.



Jeder Käser hütet seine eigenen Geheimnisse für die Herstellung von Käse. Für Martin Flüeler sind es die Kulturen, die der Milch beigegeben werden.

Bild: Martina Flüeler

«Bei der Herstellung ist sehr viel Fingerspitzengefühl und vor allem exaktes Arbeiten gefragt.» Sagt es und giesst der Milch die sogenannten

Kulturen bei. Wie diese Kulturen zusammengesetzt sind, verrät er nicht. «Die Mischung der Kulturen ist das grosse Geheimnis eines jeden Produkts. Sozusagen die Schatztruhe des Käasers.» Der sonst sehr geschätzte Alpnacher wird auf einmal wortkarg, ehe er dann doch noch verrät, «dass bei einem Biokäse ganz andere Kulturen eingesetzt werden als bei einem herkömmlichen Käse. So auch beim Bratchäs.»

Fehler sind keine erlaubt

Die ganze Konzentration ist Martin Flüeler an seinem Gesichtsausdruck anzusehen. Fehler sind in dieser Phase der Produktion keine erlaubt. «Im Biobereich», gibt der Meisterkäser zu verstehen, «ist es viel schwieriger, ein gutes Produkt herzustellen.» Der Berufsstolz ist in diesem Augenblick nicht nur hör-, sondern auch spürbar. Und stolz ist Martin Flüeler auch darauf, dass die Biobauern von Ob- und Nidwalden sein Unternehmen mit der Herstellung des ersten Biobratchäs beauftragt haben. Rund 50 bis 100 Stück dieser Käsespezialität werden aktuell pro Woche in Alpnach hergestellt, und die sind bei den Kunden gefragt. «Dies ist nicht zuletzt der von den Unterwaldner Biobauern selber an die Hand genommenen Vermarktung zuzuschreiben», ortet Martin Flüeler den Verkaufserfolg dieses ersten gemeinsamen Produkts.

Angeliefert wird die silofreie Biomilch von verschiedenen Landwirtschaftsbetrieben aus der Region. «Das für die Käseherstellung erforderliche Rohprodukt stammt ausschliesslich von Betrieben, die das Futter für ihre Tiere selber hergeben. Futterzukäufe kommen nicht in Frage.» Für den Käser kommt jetzt im Frühling erschwerend die Futterumstellung hinzu. Denn genauso wie Käse nicht gleich Käse ist, ist auch Milch nicht gleich Milch. «Da gibt es schon Unterschiede, ob die Tiere mit Heu oder Gras gefüttert werden.» In der Zwischenzeit ist die Käseherstellung an diesem Tag so weit, dass Flüeler den Bruch in die

bereitgestellten Formen abfüllen kann. Rund 600 Gramm wird ein Biobratchäsli im ausgereiften Zustand auf die Waage bringen, ehe es dann in den Regalen der verschiedenen Verkaufsgeschäfte landet. Dass dieses Produkt bei den Konsumenten gut ankommt, darüber freut sich Martin Flüeler in erster Linie für die rund 250 im Verein der Ob- und Nidwaldner Biobauern zusammengeschlossenen Landwirte:

«Sie haben immer an den Erfolg dieses ersten gemeinsamen Produkts geglaubt.»

Er selber sowieso. Und so soll schon bald neben Bratchäs und Sbrinz auch ein Fondue unter dem Biolabel auf den Markt kommen. «Die ersten Versuche», lässt sich der Chef des Alpnacher Familienbetriebs entlocken, «sind sehr verheissungsvoll».