



TEXT: MARYSIA MORKOWSKA | FOTOS: HANS SCHÜRMAN (REPORTAGE), CLARA TUMA (FOOD) | REZEPTE: ANNINA CIOCCO

# Käse in schönster Blüte

Mit urtümlichem Wissen und innovativem Geist stellt der Käsermeister Hans Eberle für die Sélection-Linie der Migros einen Rosenkäse her. In reiner Handarbeit haucht er den würzigen Laiben ihre zarte Blumenseele ein.



**EINZIGARTIG** Die Blütenblätter verschiedener Blumen verleihen dem Käse eine feine, aber ganz besondere blumige Note.



**STOLZ** Der Käsermeister Hans Eberle präsentiert in seiner Käserei in Obereggen die einzigartige Eigenkreation.

**ÜBERRASCHEND**

In diesem unscheinbaren Haus entsteht eine exklusive Käsespezialität.

**PARFÜMIEREND**

Die getrockneten Blütenblätter aromatisieren zart den Käse.

**VORBEREITEND**

Säurebakterien unterstützen das Gerinnen der Milch.



**NAHE LIEGEND** Die Delikatesse entsteht in Oberegg nahe Bischofszell.

**EINRÜHREND** Nach Grossvaters Art wird die Milch mit Wasser nachgewärmt.



**PRÜFEND** Der Meister ertastet, ob der Käsebruch bereit ist fürs Abfüllen.

Die Produktion in Hans Eberles Käserei steht noch in Einklang mit den Kreisläufen der Natur. Zweimal täglich liefern benachbarte Bauern ihre Milch ab, die Eberle und sein 17-jähriger Lehrling Marko sofort verarbeiten. Der Zweimannbetrieb im Weiler Oberegg SG nahe Bischofszell produziert nur kleine Mengen Käse, diese sind aber von ausgezeichneter Qualität. Für seinen Appenzeller erhielt Eberle viermal hintereinander das «Goldvreneli», das eine unabhängige Expertenkommission jährlich den zehn besten Produzenten dieser Käseart verleiht. Sein Geheimnis: «Ich wende ursprüngliche Techniken an, die viel Handarbeit erfordern, jedoch zu überzeugenden Resultaten führen.» Diese Kniffe lernte Eberle von Kindesbeinen an, bereits Vater und Grossvater waren Käsermeister.

Seine profunde Berufskennntnis paart sich mit einem innovativen Geist. Als das Ehepaar Eberle im Juni 2005 in Bischofszell an der Rosenwoche weilte, fielen den beiden

die zahlreichen mit Rosen angereicherten Lebensmittel auf: Guetsli, Konfitüren, Bier. «Bei einer Flasche Wein kam uns die Idee zum Rosenkäse», sagt Eberle. Ein Jahr lang tüftelten sie. Versuche mit Rosenöl und Rosenwasser schmeckten zu parfümiert. Erst das Resultat mit getrockneten Blüten gefiel. Inspirierend wirkte auch der damals 14-jährige Sohn, der mit der Herstellung kleiner Käse experimentierte. Es entstand das blumige Mutschli. Die Herstellung erfolgt von A bis Z in hochpräziser Handarbeit.

Hans Eberle erwärmt 370 Liter der frisch angelieferten Rohmilch auf 60 Grad und fügt 10 Liter pasteurisierten Rahm bei. Nach dem Abkühlen kommen Milchsäurebakterien dazu. Zum Verdicken später auch Lab, unter anderem eigenhändig präpariertes Fettsirtenmagenlab vom Kalb, heutzutage eine Rarität. Die Mischung der getrockneten, naturbelassenen Blüten wird nun ebenfalls eingeehrt. Neben Rosen enthält sie blaue Malven, Ringel- und Sonnenblumen. Bald vermählt sich der Duft der

**FORMEND** Zum Festwerden kommt der frische Käse in runde Behälter.



**VERLOCKEND** Bei Raumtemperatur entfalten sich die Aromen.

**HERANREIFEND** Täglich bearbeitet der Lehrling die jungen Laibe.

## Der Duft der Milch vermählt sich allmählich mit dem der Blütenblätter.

### EINE BLUMIGE DELIKATESSE

Der Rahm-Halbhartkäse wird in einer kleinen Käserei in traditioneller Handarbeit hergestellt. Die Milch stammt von Kühen aus der Region. Durch die Beigabe von Blütenblättern von Rosen, Malven, Sonnen- und Ringelblumen erhält der cremig zarte Käse sein einzigartiges Bouquet.



### SÉLECTION ROSENKÄSE

Schweizer Rahm-Halbhartkäse aus thermisierter Milch, Fr. 3.30/100 g  
Erhältlich in grösseren Migros-Filialen

Milch mit dem der Blumen. Nach einer Viertelstunde legen Meister und Lehrling die sich verdickende Milch mit Kellen um, damit eine gleichmässige Konsistenz entsteht. Als Nächstes wird die Masse mit der Harfe in Würfel zerschnitten. Marko giesst mit Kannen warmes Wasser ins Becken, während Eberle konstant darin umrührt: «Auch das ist ein Trick von Grossvater.» Durch die Erwärmung verdichten sich die Milchfetten zusehends. Die obenauf schwimmenden Blüten verfärben die Molke bläulich. Für den optimalen Abfüllmoment tastet Eberle die Milchkörner von Hand ab: «Dazu braucht es viel Gefühl.»

In einem Schwall ergiesst sich die Mischung aus Flüssigkeit, Milchkörnern, dem so genannten Käsebruch, und Blüten in ein weiteres Becken. Die Molke zieht langsam weg, die Feststoffe bleiben zurück. Eberle verteilt die Masse in 16 Behälter und bedeckt sie. Später werden die frischen Käse für 15 Stunden ins Salzbad gelegt, was ihre Gärung verlangsamt und die Rindenbildung fördert.

Sechs bis sieben Wochen lagern die Laibe auf Holzbrettern im kühlen, feuchten Keller. Täglich werden sie mit den farbbildenden Bakterien abgebürstet, sodass sie allmählich ein helles Ziegelrot annehmen. Auf diese Weise entstehen 16 Halbhartkäse von 21 bis 23 Zentimeter Durchmesser und 7½ bis 8 Zentimeter Dicke. «Ein Naturprodukt reift individuell», sagt Hans Eberle. Für die Sélection-Linie der Migros sucht er die regelmässigsten Exemplare aus, damit sie nach dem Zerteilen in 16 Stücke à 180 Gramm in die Verpackung passen.

Der Genuss der Spezialität verdient ebenfalls etwas Zeit. Man nehme den Rosenkäse aus dem Kühlschrank, schneide ihn auf und warte eine halbe Stunde, damit er Raumtemperatur annimmt und die ätherischen Bestandteile der Blüten ihre Aromen entfalten. Nur so offenbart der würzig-cremige Käse im Abgang sein subtiles Bouquet.

2 Rezepte mit Rosenkäse finden Sie auf den folgenden Seiten.