

Junge Firma, *frischer Käse*

Die neue Waadtländer Käserei Biolait, Lizenznehmerin von Bio Suisse, produziert einen authentischen Frischkäse.

In Juriens, am südlichen Jurafuss, stellt die Käserei Biolait seit einem Jahr den Biofrischkäse «mon Tendre» her. Dieses Produkt ist der Initiative von acht Waadtländer Biomilchproduzenten zu verdanken, die sich für eine bessere Wertschöpfung ihrer Milch einsetzen wollen. «Zusammen mit der Waadtländer Organisation für Landwirtschaftsberatung (Prométerre), haben wir eine Marktstudie durchgeführt, die das grosse Potenzial von Biofrischkäse belegt», erklärt Alice Giclat, Landwirtin in Dizy. Zusammen mit ihrem Bruder und Geschäftspartner François Devenoge sowie Etienne Clerc und Patrick Affolter hat sie Ende 2016 Biolait gegründet. Sie betont: «Zu viert sind wir schliesslich dieses Wagnis eingegangen. Auch wenn unterdessen in den Regalen von Coop ein weiterer Frischkäse aus Bioproduktion im Angebot steht, tut dies der Originalität unseres Konzepts, das auf handwerklich und vor allem lokal hergestelltem Frischkäse basiert, keinen Abbruch.»

Für jede Jahreszeit ein Käse

Das Rezept des «mon Tendre» ist dem Käser Clément de Conto zu verdanken, dem heute sein Kollege Chakib Aïnad Tabet zur Seite steht. Die zweimal wöchentlich gesammelte Milch wird zunächst pasteurisiert. «Ursprünglich wollten wir einen Käse aus Rohmilch produzieren, doch damit sind zu viele Haltbarkeitsprobleme verbunden», bedauert Alice Giclat. Nach der Zugabe von Lab wird die Milch über Nacht entwässert und am darauffolgenden Tag mit den anderen Zutaten in Gläser abgefüllt. «Wir produzieren den Käse das ganze Jahr über natur oder mit Kräutern», erläutert François Turk, bei Biolait für den Verkauf zuständig. «Für jede Jahreszeit kreieren unsere

Käser einen speziellen Käse: mit Bärlauch im Frühling, mit Bohnenkraut und Basilikum im Sommer, mit Pfeffer und Rosinen im Herbst und mit Nüssen im Winter.» Die Käserei Biolait verkauft auch Pastmilch und prüft eine allfällige Angebots-erweiterung auf andere Produkte wie etwa Joghurt.

Noch in der Anlaufphase

«Die Jahresproduktion unseres «mon Tendre» hält sich bis jetzt mit rund sechs Tonnen in relativ bescheidenem Rahmen», sagt François Turk. Biolait ist an zahlreichen Messen in der Romandie vertreten und wirbt dort für ihr Spitzenprodukt. «Wir schreiben noch keine schwarzen Zahlen und setzen zum Erreichen unserer Rentabilitätsschwelle vor allem auf die Gemeinschaftsgastronomie», verrät François Turk.

Bis jetzt ist der «mon Tendre» hauptsächlich in kleineren Lebensmittelläden in den Kantonen Waadt und Genf erhältlich. Auf der Website der Käserei kann man die Verkaufsstandorte dieses authentischen Biofrischkäses in nächster Nähe abrufen. *Christian Hirschi; Übersetzung Sabine Lubow*



Biofrischkäse «mon Tendre»

Hergestellt wird er von der Käserei Biolait in Juriens VD:

Der Streichkäse «mon Tendre» ist das ganze Jahr hindurch natur oder mit Kräutern erhältlich. Je nach Jahreszeit

gibt es davon auch eine Spezialausgabe.

 www.fromageriebiolait.ch



V.l.n.r.: Alice Giclat, Milchproduzentin in Dizy, Etienne Clerc, Milchproduzent in Moiry und Chakib Aïnad Tabet, Käser in Juriens. *Bild: zVg*

