

Absahnen mit Joghurt aus Büffelmilch

Ein Joghurt aus der Chäs-Hütte in Meierskappel LU ist Bioprodukt des Jahres. Käsermeister Martin Dobler verarbeitet seine Büffelmilch nachhaltig und wirtschaftlich.

Für Martin Dobler ging Anfang dieses Jahres ein Traum in Erfüllung, als er die Chäs-Hütte im luzernischen Meierskappel von Vorgänger Fritz Schnyder übernahm. Der 30-Jährige ist Käser mit Leib und Seele und träumte schon immer von einem eigenen Betrieb. Nach der Lehre in einer Appenzeller-Käserei im Toggenburg folgten die Weiterbildung zum Käsermeister und diverse Berufsstationen von der Alpwirtschaft über die Dorfkäserei bis zum industriellen Milchbetrieb.

Auf diesen Lorbeeren ausruhen will sich Martin Dobler aber nicht. Er bildet Lehrlinge aus und ist Prüfungsexperte bei den Berufsabschlüssen. Zudem sei er im Vorstand der Milchtechnologien Ost, wie er am Küchentisch in seiner Wohnung direkt über der Molkerei erzählt. Martin Dobler wählt seine Worte mit Bedacht, spricht ruhig; ein Schwätzer ist er nicht.

Coop, Migros und andere als Abnehmer

Nun aber ist Martin Dobler selbst im Gespräch: Mitte Juni wurde sein Vanillejoghurt aus Biobüffelmilch zum Bioprodukt des Jahres gewählt (Infobox). Für das Grundrezept, ein Naturejoghurt, gab es für Martin Doblens Vorgänger Fritz Schnyder bereits 2010 eine Auszeichnung bei der Bio Gourmet Knospe. Dieses Jahr holten vier weitere Produkte aus der Chäs-Hütte Auszeichnungen. Vom Erfolg befeuert, will der Käsermeister seinen Produkten künftig zu noch mehr Popularität verhelfen. Obschon er sie heute bereits bei Coop und Migros in die Regale bringt, ebenso bei Volg und Spar. In kleiner Zahl gehen sie auch ins Altersheim und zum Bäcker oder zur Metzgerei.

Von einem Bauern ganz in der Nähe bezieht die Chäs-Hütte «zwischen 90 000 und 130 000 Kilo Büffelmilch pro Jahr», wie Martin Dobler sagt. Daraus fertige er neben Joghurt auch Quark, Molke, Mozzarella und Pastmilch. Die Tagesproduktion an Biojoghurt betrage 1000 bis 1500 Becher zu 125 Gramm. Zudem beziehe er 700 000 Kilo Kuhmilch aus konventioneller Haltung aus nächster Umgebung. Daraus entstehen Trinkmilch, Joghurt, Rahm, Quark und anderes mehr.

Die Verarbeitung von Büffelmilch sei anspruchsvoll, meint Martin Dobler. Bei der Kuhmilch seien langjährige Erfahrungen vorhanden für Parameter wie Temperatur, Starterkultur, Zeitbedarf und Mengen. «Bei der Büffelmilch steht man allein auf weiter Flur», sagt er. Vieles habe er ausprobieren müssen; so züchtet er für Büffel- und Kuhmilch unterschiedliche Milchsäurebakterien. Gibt er diese bei rund 40 Grad in die Milch, vermehren sich die Bakterien und wandeln den Milchezucker teils in Milchsäure um. Die Milch gerinnt und erhält die für Joghurt typische säuerliche Note. Vanille und Zucker kommen am Schluss dazu. Die beiden Milchflüsse – bio und konventionell – zu trennen, sei kein Problem, sagt er, man verarbeite sie täglich frisch je zu anderen Zeiten.

«Sämtliche Milch kommt aus dem Dorf oder dem Nachbarort», betont er. Finanziell schenkt vor allem die Kuhmilch ein; sie ermöglicht es, 15 Mitarbeitende und einen Lernenden zu beschäftigen. Martin Dobler versucht zudem, seine Molkerei nachhaltiger zu machen. Die Wasserbüffel, die seine Milch liefern, kommen ohne Kraftfutter aus. «Wir müssen an die Generation denken, die nach uns kommt. Aber zugleich müssen wir auch all das produzieren können, was nachgefragt wird.»

Die Chäs-Hütte besteht bereits seit den 1930er-Jahren. Die Bauern haben sich als Genossenschaft organisiert und vermieten das Gebäude der Chäs-Hütte. Daher sei es klar, so der Käsermeister, dass er nach wie vor die Milch dieser Bauernbetriebe verarbeite. Eine



Bis zu 130 000 Kilo Biobüffelmilch verarbeitet die Molkerei Meierskappel jährlich zu Joghurt, aber auch zu Mozzarella. Bilder: Beat Grossrieder



Martin Dobler präsentiert stolz sein Siegerprodukt, das Vanillejoghurt aus Biowasserbüffelmilch.

gute Zusammenarbeit mit den Bauern sei ihm wichtig. Gerne gehe er mit ihnen den Weg der Umstellung auf Biomilch, wenn der Moment gekommen sei.

Die Büffelmilch aber ist heute bereits bio. Der Kuhmilch ist sie punkto Inhaltsstoffe eine gute Hornlänge voraus. Sie hat rund 8 Gramm Fett pro Liter – doppelt so viel wie Kuhmilch –, und mehr Fett heisst mehr essenzielle Fettsäuren, Kalzium, Biotin und Vitamin C. Von der Konsistenz her ist Büffelmilch «etwas cremiger, weicher», wie Martin Dobler schwärmt. Zudem eignen sich Büffelmilchprodukte auch für Personen mit Kuhmilchallergie oder Laktoseintoleranz.

Tüfteln ohne Zeitdruck

Was die anderen Joghurtzutaten betrifft, stammt die Vanille aus Madagaskar, der Zucker aus Paraguay. Beides bezieht Martin Dobler von der Fresh Food and Beverage Group. Hans Ramseier, Leiter des Bereichs International bei Bio Suisse, kommentiert: «Der Zucker kommt per Schiff, die Vanille ausnahmsweise per Flugzeug.» Vanille sei teuer und deshalb kaum schiffbar. «Aufgrund des hohen Preises will niemand das Risiko eines Schiffstransportes in Kauf nehmen. Teils verweigern die Schifffahrtsgesellschaften auch solche Transporte.»

Ob Martin Dobler bei der nächsten Jurierung von Molke-reiprodukten in acht Jahren wieder mitmachen werde, lässt der Käsermeister offen. Es sei schon so, dass er immer wieder mal einen Geistesblitz habe für ein neues Produkt oder eine verbesserte Rezeptur. Gerade dann, wenn es eher monotone Arbeiten zu erledigen gebe. Bis daraus aber etwas werde, brauche es Zeit. «Nicht aus jeder Tüftelei wird ein Gewinner der Bio Gourmet Knospe», sagt Martin Dobler. *Beat Grossrieder*



Bio Gourmet Knospe 2024

Das Büffelmilchjoghurt Vanille der Chäs-Hütte aus dem luzernischen Meierskappel ist das Bioprodukt des Jahres 2024. Hergestellt wird es von Käsermeister Martin Dobler. Dieser konnte sich gleich mehrfach freuen: Von seinen fünf bei der Bio Gourmet Knospe eingereichten Produkten von Joghurt bis Mozzarella erhielten alle eine Würdigung. Das Vanillejoghurt trug nach einer Publikumsverkostung an der Food Zurich Mitte Juni schliesslich den Sieg davon. Lebensmittelingenieurin und Milchtechnologie-Expertin Nicole Nussberger würdigte das Siegerprodukt in ihrer Laudatio: «Das Joghurt zeichnet sich durch seine aussergewöhnliche Qualität und sein unverwechselbares Aroma aus. Es verbindet Tradition und Innovation auf gekonnte Weise und besticht durch seine cremige Konsistenz und den feinen, ausgewogenen Vanillegeschmack.»

Alle zwei Jahre prämiert Bio Suisse die besten verarbeiteten Schweizer Knospe-Produkte in unterschiedlichen Kategorien. In diesem Jahr standen Milchprodukte (Joghurt, Quark, Frischkäse/Mozzarella, Glace und pflanzliche Alternativen) auf dem Prüfstand. 15 Herstellerbetriebe reichten insgesamt 66 Produkte ein. Eine Jury bewertete die Produkte hinsichtlich Aussehen, Geruch, Aroma, Geschmack und Textur. 23 Mal vergaben sie die Note 5 und 6 Mal die Note 6. Den Wettbewerb Bio Gourmet Knospe führte Bio Suisse inzwischen zum 17. Mal durch. Die nächste Jurierung von Molkereiprodukten findet in acht Jahren statt.

 www.bio-suisse.ch > Bio Suisse erleben > Knospe-Produkte > Bio Gourmet Knospe