

Wenn Käse ZUM ERLEBNIS WIRD



◆ **Kyburg-Buchegg** Marc Jakob erklärt, weshalb die jüngste Kreation seiner Käserei den Titel eines Grafen trägt, und weshalb diese bei jeder Degustation anders schmeckt. — TABEA MÄGLI



IM KELLER GEREIFT: GRAF VON BUCHEGG

Qualität braucht ihre Zeit

Nach einem ausgiebigen Salzbad reift der «Graf von Buchegg» unter steter Pflege vier Monate lang im Keller des «Buechischlössli» heran. Der Halbhartkäse ist cremig, intensiv und äusserst rein im Geschmack.

Erhältlich ist der «Graf von Buchegg» in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region für Fr. 2.95 pro 100 g.

Fotos: Philipp Zinniker, Martin Rindlisbacher

Über mehrere Generationen hinweg hatten die Grafen von Buchegg vom 11. bis in die Mitte des 13. Jahrhunderts die Hoheit über die Grafschaft Burgund im schweizerischen Mittelland. Ihr Herrschaftssitz lag dort, wo heute das malerische «Buechischlössli» steht. Die Grafschaft selbst lebt heute nicht nur in den Köpfen der Buchegger Gemeinde weiter, sondern auch in einer ganz besonderen Erscheinung: dem Käse.

Ein adliges Stück

Das Rezept für die edelste Kreation der Jakob Käse AG wird seit Jahrzehnten weiterentwickelt. «Graf von Buchegg» wird er genannt, der Halbhart-Käse, welcher sein volles Aroma während der Lagerung im Sandsteinkeller des «Buechischlössli» erlangt. «Das Klima, die Pflege, aber auch die Ruhedauer sind für die Reifung unseres Käses entscheidend», weiss Marc Jakob, Geschäftsführer der Spezialitätenkäserei. Der 32-Jährige hat die heutige Jakob Käse AG vor neun Jahren vom Vater übernommen.

Dem Mann, der ihm die Leidenschaft für die runden Laibe quasi vererbt hat. «Doch nicht nur Käse, sondern auch das Schreinerhandwerk interessierte mich zu dieser Zeit», gesteht er. Dass Jakob heute glücklicher Käser ist, verdankt er auch ein bisschen dem Zufall. Denn zum Ende seiner Schulzeit war zwar eine Lehrstelle als Käser, jedoch keine als Schreiner frei.

Ein Käse, der sich stets verändert

«Die Arbeit mit Naturprodukten verlangt so einiges ab, da diese auf viel Pflege angewiesen sind», erklärt Jakob. «Bei einer Produktionsmenge von 28 Laib Käse pro Tag weiss ich, weshalb mir die Augen meist schon nach dem Abendessen zufallen», fügt der sympathische Käser lächelnd an. Seine Jakob Käse AG ist eine von wenigen Käsereien, welche ihre Produkte aus Rohmilch herstellt. «Dies bedeutet, dass der Geschmack unseres Käse stets ein bisschen variiert», erklärt Jakob und fügt hinzu: «Genau diese Eigenschaft macht ihn zum Erlebnis.» ●



Marc Jakob weiss, was einen guten Käse ausmacht: «Pflege und viel Ruhe.»