

Käsen auf japanisch

GUNZWIL Bald soll das Handwerk der Käseerei im Fernen Osten praktiziert werden – mit Eindrücken aus der Schweiz

Takayuki Ogawa und seine Mutter Brigitte träumen von der eigenen kleinen Käseerei in Japan. Das Know-How holen sie sich von der Käseerei Molke 7 in Gunzwil.

Auf dem Hügel oberhalb von Sem-pach zwischen Eich und Gunzwil herrscht die wohl purste Idylle. Morgens um 8 Uhr fährt einer der seltenen Busse in Richtung alte Käseerei Bäch im gleichnamigen Ortsteil. Mit einem dieser Busse erreichen auch zwei Gäste aus Japan die Endstation. Empfangen werden die beiden von Peter Limacher, der die Käseerei alleine schmeisst und grossen Wert auf Rohmilch und dessen traditionelle Verarbeitung bis zum hochwertigen Produkt legt. «Mir ist wichtig, dass dieses alte Handwerk nicht verloren geht. Darum war ich von dieser Idee sofort begeistert», erzählt uns Limacher. Ein Handwerk, für das Takayuki Ogawa und



Peter Limacher von der Käseerei Molke 7 mit Takayuki Ogawa im Käsekeller.

BILD: JANICK WETTERWALD

seine Mutter Brigitte aus dem japanischen Örtchen Matsusaka Mie in die Schweiz gereist sind. Die beiden wollen nämlich in Japan Käse herstellen – dies ganz nach der tra-

ditionell schweizerischen Art: «Wir möchten so naturfreundlich und nachhaltig wie nur möglich produzieren und alles, soweit es geht, mit Handarbeit bewerkstelligen. Für

Maschinen fehlen uns sowieso die finanziellen Mittel», erklären die beiden. Momentan stehen sie noch am Anfang ihres Traums: Das Haus, am Ende eines Tales in Japan, steht

schon für die Käseproduktion bereit. Zudem bewirtschaften sie Felder mit Gemüse und Erdnüssen. Zwei Kühe für die Rohmilch sollen noch gekauft werden. Bis der erste Käse entsteht, wird es also sicher noch das eine oder andere Jahr dauern. Takayuki Ogawa arbeitet als Zimmermann. «Ich werde jeweils in der Früh die Kühe melken und gehe dann zur Arbeit», erzählt uns der 34-jährige voller Vorfreude. Bis ihr Sohn am Abend wieder zurückkehrt, wird dann Brigitte am «Hof» die Stellung halten. «Ausbildner» Limacher lobt seinen Praktikanten: «Er ist naturverbunden und total begeistert bei der Arbeit.» Neben der direkten Arbeit in der Käseerei machen sich Mama und Sohn Ogawa viele Notizen und lesen zusätzlich Bücher zur Herstellung von Käse. Dies alles für den Traum vom eigenen Käse in der japanischen Heimat.

Janick Wetterwald