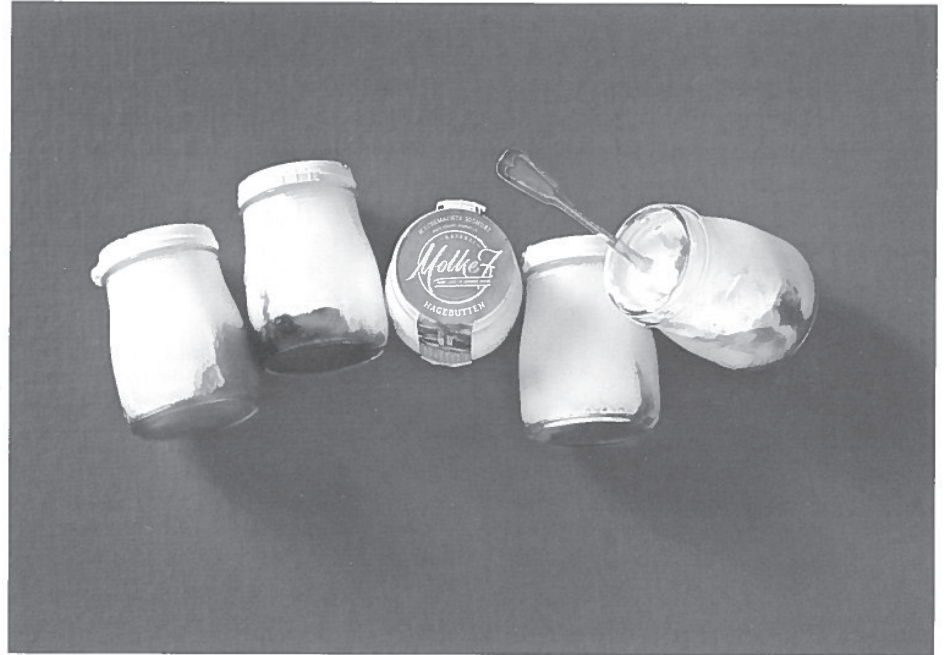


Das im Glas

«Das im Glas» kämpft mit Imageproblemen: Vor einiger Zeit wurde bekannt, dass Emmis Exportvariante des Toni-Joghurts einen deutlich höheren Fruchtanteil enthalten soll als das Schweizer Original. Viel Freude am Toni also bei den Briten und den Deutschen – die Schweizer fühlen sich diskriminiert. Und bei den schnäderfrässigen Italienern? Bei denen nützen alle Schweizer Früchtchen nichts, sie kaufen «Das im Glas» nicht, 38,5 Millionen Franken gingen verloren. Dazu die Surseer Nachrichten: «Emmi leidet an italienischem Joghurt». Wie das Joghurt-Machen richtig funktioniert, könnte Emmi in Bäch lernen, bei Käsermeister Peter Limacher. Gut, vielleicht sind dessen 2000 Gläser Joghurt pro Woche kein wirklicher Massstab für das exportorientierte Unternehmen aus Emmen. Aber in Bäch dreht sich auch nichts um die Menge, dafür alles um die Qualität.

Inhaber der «Käserei Molke 7» sind neben Käser Limacher drei Landwirte: Hanspeter Jost, Thomas Bucher junior und Thomas Bucher senior. Deren Braunviehs Milch verarbeitet Peter Limacher zu grossartigen Rohmilchprodukten. Gegründet wurde die «Käserei Molke 7» im letzten Herbst. Im kleinen Laden, der an die Käserei angrenzt, werden neben dem Käse ausschliesslich selbst verarbeitete Produkte verkauft, wie etwa hausgemachte Ricotta, Butter, Vollmilch und Molke. Und eben die Joghurts. Die haben es in sich: Früchte und Beeren aus Bauer Buchers Garten werden zu unglaublich fei-



nen Konfitüren eingekocht und grosszügig auf den Boden der Gläser gegeben, bevor diese dann mit Limachers Joghurt aufgefüllt und verschlossen werden. Getreu der «Molke 7»-Philosophie: alles in Sichtweite kultiviert und verarbeitet. Die Nachfrage ist enorm: Inzwischen treffen sich jeden Dienstag fünf Frauen aus der Nachbarschaft in der Molkerei zum Befüllen der Gläser. Das Sortiment variiert je nach Saison und Konfitüren-Produktionsstand der Familie Bucher. Meine Favoriten sind die mit Rhabar-

ber-, aber auch die mit Hagenbuttenkonfitüre. Cassis schmeckt hervorragend, aber auch die Trübelvariante. Oder Apfel. Oder Birne. Oder auch Brombeere oder Erdbeere. 2000 Gläser die Woche. Die Menge bestimmen die 43 Kühe der beteiligten Bauern.

Text und Bild: Sylvan Müller

Käserei Molke 7, Bäch/Gunzwil, www.kaeserei-molke7.ch. Käse und Joghurt von Molke 7 gibt es auch in Luzern am Marktstand von Thomas Bucher (Seite Luzernertheater), in der Markthalle Buobenmatt oder bei Chäs Barmettler.