



Gutes Futter für guten Käse: Hanspeter Jost versorgt seine 30 Milchkühe im Stall.

Von der Kuh zum Käse

Landwirt Hanspeter Jost kreierte aus der Milch seiner Kühe Neues. Damit hat er die Gunzwiler Dorfkäserei am Leben erhalten.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfflinger

Sein Herz hängt an der Dorfkäserei von Gunzwil: Kein Wunder, denn Hanspeter Josts Urgrossvater hatte diese einst gegründet und in Betrieb genommen. Damit eine kleine Käserei weiterhin bestehen kann, braucht es heutzutage gute Ideen. Das traf sich gut, da Bauer Jost einige kreative Ideen im Köcher hatte, und nur noch die passenden Partner finden musste. «Ich benötigte einen weiteren Bauern für die Milch und einen erfahrenen Käser», erinnert er sich. Jost wollte nicht irgendetwas herstellen. «Ich hatte klare Vorstellungen, wie wir im Markt bestehen können», erklärt er. Dazu gehört unter anderem die Rückverfolgbar-

keit der Rohstoffe. «Jedes Stück Käse kann genau unseren Kühen zugewiesen werden, das heisst, es gelangt ohne Umwege auf den Teller der Konsumenten – ohne Zusatzstoffe, frisch, natürlich und regional.»

Ein Kuh fällt auf

Der umtriebige Gunzwiler Landwirt fand mit Nachbar und Bauer Thomas Bucher die perfekte Ergänzung als Investor, Milchlieferant und Vertreter der Käse und Milchprodukte von Molke 7. Für die Entwicklung und Produktion sind die Käser Robert Küng und Pascal Schmidlin verantwortlich. «Seit dreiein-

CHÄLLERMEISTER

Der halbharte, rezente Rohmilchkäse «Chällermeister» aus der Käserei «Molke 7» bei Gunzwil ist für kurze Zeit in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich. Ein Genuss pur, vielleicht auf Wolke Sieben?

halb Jahren gibt es nun Rohmilchkäse und auch Joghurts von uns», sagt Jost. Der ganze Aufbau sei ziemlich aufwendig. Der Landwirt hat ja auch noch seine 30 Milchkühe, betreibt eine Schweinemast und Ackerbau mit Raps und Urndinkel. Jost betont, dass er seit jeher braune Kühe hält, jedoch eine müsse immer schwarz sein. «Ich durchbreche gerne die Normalität oder die Routine, darum braucht es einfach eine schwarze Kuh», erklärt er. Auch beim Aufbau von «Molke 7» muss er regelmässig Konventionen durchbrechen und mutig Entscheidungen fällen. «So bleibt man am Ball und lernt immer Neues dazu», schwärmt er.

Ziel: noch mehr Käse herstellen

Seit Kurzem arbeiten die Macher von «Molke 7» mit «Gaudis» zusammen. «Gaudis» steht im Michelsamt für die Vermarktung von hochwertigen, regionalen Produkten. Für Hanspeter Jost ist das eine Möglichkeit, den eigenen Käse noch besser unter die Konsumenten zu bringen. «Wir sind natürlich klein, aber in der Region möchten wir schon bekannt werden», meint der Landwirt mit einem Schmunzeln. Ziel wäre, alle seine Milch, nicht nur wie bis heute die Hälfte, an die hauseigene Käserei zu liefern. «Also ein wenig können wir noch wachsen», sagt Jost und pakt seine Sporttasche: Bei aller Arbeit muss fürs wöchentliche Fussballtraining einfach immer ein Zeitfenster offen bleiben! **BUM**