



**Willi Schmid,
Lichtensteig, Schweiz**

Der Käsebruch, die Temperatur und die Reifung – alles ist wichtig für Käsemacher Willi Schmid. Doch für ihn ist die Qualität der Milch der entscheidende Faktor – „weisses Gold“ nennt er sie. Die Beste muss es sein, von glücklichen Kühen von der Toggenburger Alm in bis zu 900 Meter Höhe. Dafür zahlt er auch den doppelten Marktpreis. Der Käser aus Lichtensteig in dem Schweizer Kanton St. Gallen produziert Käse, die auf der ganzen Welt begehrt sind. Über 25 Sorten entstehen in seiner Käserei, die Laibe reifen unter besten Bedingungen, werden gewendet und mit Salzlake bestrichen. Willi Schmid macht aus Rohmilch Käse mit echtem Charakter, die je nach Rinderrasse, Lage der Weide und Jahreszeit anders schmecken. Eines ist jedoch immer gleich. Später als fünf Uhr morgens beginnen Schmid's Tage nie, denn richtig guter Käse braucht Pflege, Hingabe und Zeit. www.willischmid.ch

**Für die beste
Milch zahlen die
Käsemacher auch
mal den doppelten
Marktpreis.**

Bergkäserei Oberei, Süderen, Schweiz

In der Bergkäserei Oberei in Süderen, am Fuße des Schallbergs (Kanton Bern), lebt Hansruedi Gasser seine Leidenschaft für das Käserhandwerk aus. Seit 2012 führt er mit seiner Frau Brigitte den traditionsreichen Betrieb, der auf eine Geschichte bis ins Jahr 1844 zurückblickt. Hansruedi kümmert sich um die „Chäsi“, Brigitte betreibt den angeschlossenen Laden. Gasser ist ein Verfechter des echten Handwerks und vertraut auf jahrhun-

dertealte Rezepte, nutzt aber in der Produktion modernste Technik. Die Energie kommt von der eigenen Solaranlage, das Wasser aus eigener Quelle, pro Jahr werden hier 1,2 Mio Kilogramm Milch verarbeitet. Das klingt nach viel, ist verglichen mit den großen Produzenten aber wenig. Der Stolz der Käserei ist der mehrfach prämierte Emmentaler – von ihm werden täglich nur vier Laibe produziert. www.berg-kaeserei-oberei.ch



FOTOS: CHRISTIAN GRUND, TOM TRACHSEL

FORST TRIFFT

NACHHALTIGE
VERPACKUNG FÜR
OPTIMALEN SCHUTZ!

ROLAND
TRETTL

EXKLUSIVE
MISCHUNGEN FÜR
FEINSCHMECKER



100% GEWÜRZ **FINESSE**

✦ Mit den Pilzgewürzen von STAY SPICED! holst du dir die ganze Vielfalt des Waldes in deine Küche. Erdige, würzige und fein abgestimmte Kompositionen sorgen für Tiefe und Charakter – ideal für Suppen, Saucen oder vegetarische Highlights.

Entdecke jetzt deine Lieblingsgewürze auf www.stayspiced.com



AUS DEN BESTEN
ANBAUGEBIETEN
DER WELT

