



Käseglück im Bergidyll

Hoch über dem Urnersee stellt Familie Aschwanden in dritter Generation Mutschli her. Glückselig macht der Bergkäse im Kleinformat auch die Kunden im Volg Seelisberg.

Die Tage eines Käasers beginnen früh. Sehr früh. Um 5.15 Uhr dreht Hans Aschwanden den Schlüssel im Zündschloss seines Sammelfahrzeugs und beginnt seine Tour über die Bergstrassen der Zentralschweiz, von Seelisberg nach Emmetten mit Stockhütte, Beckenried mit der Klewenalp und runter bis nach Erstfeld. Am Schluss hat er die frische Milch von 28 Höfen eingesammelt, total 6000 Liter. Dieser persönliche Kontakt zu den Bauern der Gegend ist enorm wichtig. Familie Aschwanden kennt die Ställe, weiss, was die Kühe fressen und dass das Tierwohl hochgehalten wird. «Die Qualität beginnt im Stall», sagt Selina Aschwanden.

Die junge Käserin führt zusammen mit ihrem Mann Sämi seit Sommer 2022 den Betrieb in der dritten Generation. Sie steht in der kleinen Käserei inmitten von Dampfschwaden am grossen Kupferkessel und kontrolliert die Temperatur der Milch, hat ein Auge für jedes Detail, arbeitet ruhig und konzentriert. Neben ihr Vater Hans, der tatkräftig mithilft. Was die Aschwandens hier produzieren, folgt nicht dem Trend, sondern einer klaren Haltung. Ihr Bergkäse entsteht aus unbehandelter Rohmilch, traditionell und ohne thermische Behandlung im Kupferkessel verarbeitet, mit Strom aus der eigenen Solaranlage und Wasserstrom aus Uri. Die Käserei liegt auf 802 Me-

tern über Meer inmitten eines atemberaubenden Panoramas. Von hier blickt man auf den Urnersee, im Hintergrund erkennt man den Talkessel von Schwyz, die beiden Mythen und den mächtigen Fronalpstock.

Das Mutschli als Herzstück

Das Herzstück des Sortiments ist das halbharte «Mutschli», in der Branche eher ein Nischenprodukt. Denn kleine Käse bedeuten: mehr Aufwand. Jede Charge muss öfter bearbeitet werden, die kleinen Laibe verlieren mehr Wasser, die Reifungsverluste im Keller sind höher. Die meisten setzen auf grosse Käseformen, doch das junge Paar hält – wie auch Selinas Eltern – aus Über-



Linke Seite: Mit Blick auf den Urnersee fertigt Familie Aschwanden Käse. Oben: Selina Aschwanden rührt die frische Zentralschweizer Milch im Kupferkessel. Hans Aschwanden bringt den Käse gemeinsam mit der Lernenden Laura Strüby in Form. Die Laibe reifen im Käsekeller, bevor sie in den Verkauf kommen.

zeugung am Mutschli fest. «Natürlich wäre es einfacher, grosse Laibe zu produzieren. Aber der Charakter unseres Käses steckt genau in diesem Format», sagt die Käserin. Und es ist auch das Mutschli, das im Volg Seelisberg eine beliebte «Feins vom Dorf»-Spezialität ist. «Die Zusammenarbeit mit Volg ist hervorragend und besteht schon, solange ich denken kann», sagt Selina Aschwanden. Rund 180 Tonnen Bergkäse verlassen jährlich die Reifekeller der Familie Aschwanden. Und jedes einzelne Mutschli macht die Käsemeisterin zufrieden. «Ich kann das Produkt anfassen, riechen und geniessen – das ist ein grossartiges Gefühl nach einem langen Arbeitstag.»



MUTSCHLI AUS SEELISBERG UR

Würziger Bergkäse aus der Bergkäserei Aschwanden ist im Volg Seelisberg erhältlich.

PRODUKTE MIT LOKALCHARAKTER

Die Mutschlis der Käserei Aschwanden sind eine von rund 10 000 «Feins vom Dorf»-Spezialitäten. «Feins vom Dorf» hält, was der Name verspricht: Die Produkte sind nur im Volg im jeweiligen Dorf oder Nachbarsdorf erhältlich. Entdecken Sie die «Feins vom Dorf»-Spezialitäten in Ihrem Volg!

