

Aus der Region. Für die Region.

# Ein Stück Heimat für den Gaumen

In der Dorfkäserei Sumiswald fertigt **Niklaus Käser** den vollmundigen Halbhartkäse Nonnenstolz, den die Migros-Kundin **Priska Matzinger** ausgesprochen gern mag.

Text: Marc Bodmer Bilder: Nik Hunger

**N**onnenstolz – ein aussergewöhnlicher Name für einen aussergewöhnlichen Käse! Mit einer Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Damals waren die Benediktinerinnen für die Verwaltung des Güterbesitzes zuständig und forderten entsprechend auch Zinsen ein. Das passte längst nicht allen. Daher veranstalteten die findigen Klosterfrauen einen Wettstreit: Wer den besten Käse lieferte, brauchte im Folgejahr keine Zinsen zu bezahlen. Der geschmackliche Volltreffer, der daraus resultierte, trägt seither den Namen Nonnenstolz – denn die Benediktinerinnen hatten ihre wahre Freude daran.

Am würzigen Geschmack und der leicht cremigen Konsistenz des Halbhartkäses, der heute mit dem Label «Aus der Region. Für die Region.» verkauft wird, hat sich nichts geändert. Im Gegensatz zu den Produktionsbedingungen, wie Käser Niklaus Käser (58) der Migros-Kundin Priska Matzinger (23) erklärt. Sie wohnt ebenfalls in Sumiswald und ist heute mit ihrem Söhnchen Raffael (8 Monate) in der Dorfkäserei zu Besuch.

Die junge Mutter möchte sich über die Käseherstellung infor-

mieren. Ihre «wichtigste» Frage bezieht sich auf die Herkunft der Milch. «Sie stammt von Kühen aus der Region, zum Beispiel von Marlies, die im Stall gegenüber wohnt», sagt Niklaus Käser und fügt hinzu: «Die Milch gibt dem Käse seinen Grundgeschmack.»

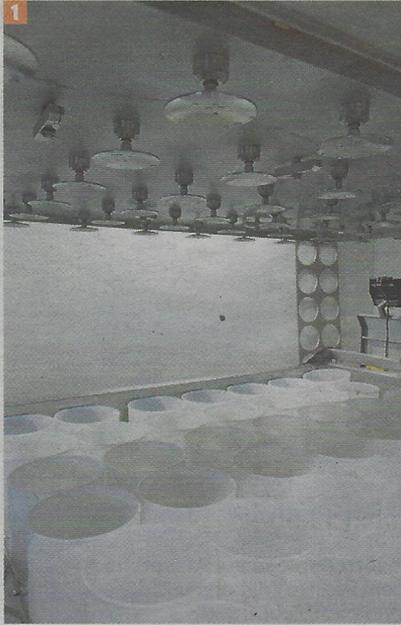
## Die spezielle Salzlake prägt das besondere Aroma

Die Milch wird mit dem Lab und Bakterien aus eigener Zucht im Kupferkessel erwärmt. Der Käser stellt jeweils 36 Laibe Nonnenstolz à acht Kilogramm her, die für 36 Stunden ins Salzwasser kommen. «In dieser Zeit nimmt der Käse Salz für den Geschmack und die Rindenbildung auf, wobei die Beschaffenheit unserer Lake für das besondere Aroma sorgt», verrät Käser. Nach dem Lakebad gehts in den Keller, wo rund 5000 Laibe ein Jahr lang reifen.

Priska Matzinger isst Käse am liebsten zum Znacht und manchmal auch zum Dessert. **«Für mich ist der Nonnenstolz ein Stück Heimat. Ich kenne den Produzenten und vertraue ihm.»**

Ihr sei nicht bewusst gewesen, dass die Käseproduktion derart aufwendig sei: «Dieses Wissen stärkt mein Vertrauen in die lokalen Hersteller noch mehr.» **MM**





**1** Erst vor Kurzem wurde die Dorfkäserei Sumiswald ausgebaut und modernisiert. Das Bild zeigt die Formen für die Herstellung des Nonnenstolz.

**2** Die aufwendige Pflege der Laibe erfolgt in der modernen Käserei zum Teil mit technischen Hilfsmitteln. Regelmässig müssen die acht Kilogramm schweren Exemplare abgebürstet werden.

**3** Im Reifekeller erklärt Niklaus Käser der Migros-Kundin Priska Matzinger den Zusammenhang zwischen Reifezeit und Aroma.

**4** Die Milch für den Nonnenstolz stammt aus der Region – zum Beispiel von Kuh Marlies und ihren Kolleginnen, die im Stall direkt gegenüber der Dorfkäserei leben.



## Ihre Region

Neues aus der  
Genossenschaft  
Migros Aare

### Migros Aare

## Degustationen in der Migros

### Bis zum Herbst find in grösseren Filialen Degustationen stat

Vor Ort können sich  
Kunden vom umfang  
reichen Angebot an  
Produkten mit dem  
Label «Aus der Regio  
Für die Region.» selb  
überzeugen.

**Mehr Informationen:**  
[www.ausderregion.ch](http://www.ausderregion.ch)



Nonnenstolz,  
per 100 g  
**Fr. 2.90**

Erhältlich in ausgewählten  
mit Käsetheke



«Aus der Region. Für die Re  
steht für rund 9000 Produ  
die von regionalen Produz  
hergestellt werden.