

was isch  
was?



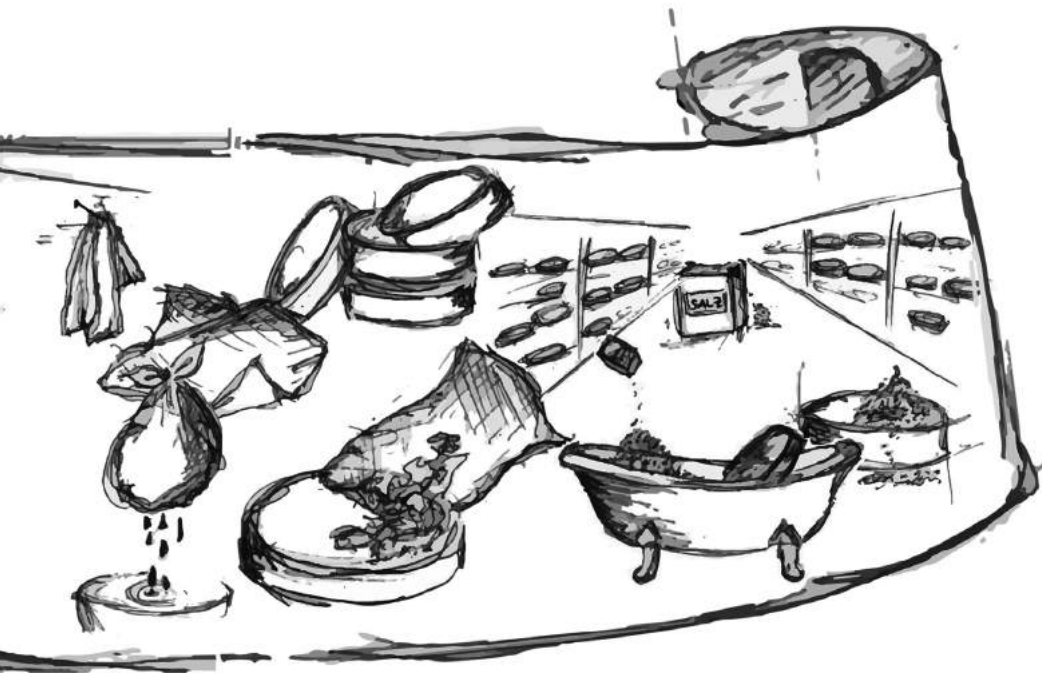
# jumi's käserezept

zutaten:



zubereitung





## über jumi

das übergeordnete ziel der landwirtschaft ist die nachhaltige produktion von lebensmitteln. am effizientesten ist die fläche durch den anbau von gemüse, früchte und getreide genutzt, das gilt zumindest für die hügeligen talregionen im emmental. aber in den bergregionen sieht das ganze ein wenig anders aus. der anbau von gemüse, früchte und getreide ist äusserst mühselig und wenig gewinnabwerfend! daher sind die flächen am besten durch rohfaserverzehrer, wie rinder, schafe und ziegen zu nutzen. die daraus resultierenden produkte sind milch- und fleischprodukte. die schweizer landwirtschaft ist politisch sehr stark geprägt. die klein strukturierten betriebe können auf ihrer fläche nur so viele tiere halten, wie auch futter angebaut werden kann. dies lässt keine massenproduktion zu - das ist zugleich eine chance!

## von der weide bis zum käsekeller

unsere milchbauern sind alle rund um unsere käserei im emmental zuhause. ihre kühe zupfen im sommer auf der weidegras. wenn die kalten monate vorbeiziehen und die weisse pracht das land bedeckt, bekommen die wiederkäuer heu. täglich werden die kühe zweimal gemolken, danach wird die tierwarme frischmilch in die käserei gebracht und dort weiterverarbeitet. nur aus einwandfreier sauberer milch von gesunden kühen kann ein rohmilchkäse hergestellt werden. bei diesem wird die milch vor dem käsen nicht abgekocht. nur der rohmilchkäse kann länger im keller gelagert werden und entfaltet somit auch sein natürliches aroma.



# helper knolle alt



rohstoff: kuhmilch, knoblauch,  
pfeffer, himalayasalz  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 521-829, gantrisch  
laibumfang: 8 cm (je nach reifezeit)  
alter: älter als 9 wochen



## geschichte

die milch für diesen käse wird direkt auf dem hof verarbeitet. was bedeutet, dass die milch nach dem melken weder aufgewärmt noch gekühlt wird. die kleinen bällchen werden von hand geformt. nach ungefähr einer woche kommen die knollen in den keller, wo sie für mindestens 9 wochen reifen, bevor sie in die weite welt geschickt werden.

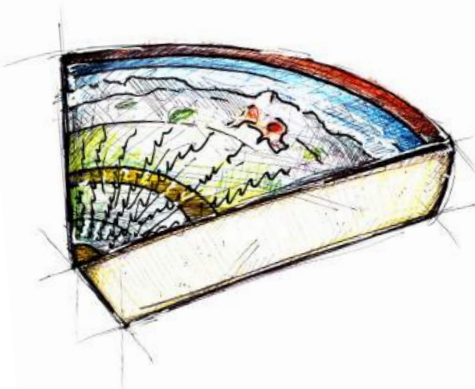
## charakter

sieht aus wie ein trüffel - ist aber keiner. viel besser. viel runder. viel-seitiger.

## spielplatz

pasta, grillfleisch, salat, tatar, risotto, raclette, carpaccio, suppe, foodü und ganz unverzichtbar auf`m z`morgen rührei... die knolle findet fast überall einen platz. einfach fein gehobelt sollte sie sein!

# schlossberger jung



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	ca. 33 kilo
alter:	ab 5 monaten



vor langer zeit lebte eine hübsche prinzeßin in einem grossen schloss am fusse eines berges. eines tages begegnete sie einem verzauberten frosch. da fackelte sie nicht lange und knutschte den frosch. «paffzackpäng», stand plötzlich ein junger, hübscher kerl vor ihr! «wow, es hat funktioniert! du bist mein prinz!» «nein ich bin urs, der verzauberte käser vom schlossberg!» prinzeßin dora beschloss, nur wenig betrübt, urs trotzdem zu heiraten. urs wurde schnell zum käserkönig und füllte die speisekammern mit feinen laiben schlossberger. bald halfen auch seine söhne und töchter tatkräftig mit, und im ganzen land liebte man den hartkäse aus silofreier rohmilch und weil sie nicht gestorben sind, machen sie noch heute den feinsten schlossberger...

## charakter

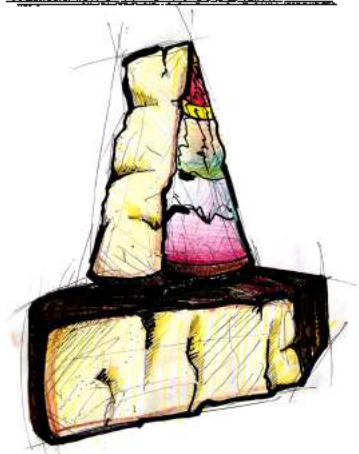
mit seinem elastischen, milchigen teig wirkt dieser jungspund erfrischend und sämig zugleich. durch die rohmilch kommt eine freche, süß-saure note zum zuge, die jedem morgenmuffel den start in den tag verzaubert.

## spielplatz

er ist ein wichtiger bestandteil der jumi-foodümi-schung. perfekt fürs frühstück und immer eine freude in einem leckeren sandwich.



# schlossberger alt



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 30 kilo  
alter: ca. 14 monate



in zäziwil reift dieser käse unter den wachsamen augen von urs. er wird gehegt und gepflegt, bis er perfekt reif ist. mit 14 monaten, im besten genussalter, verlässt er die kinderstube und begibt sich auf die reise durch die grosse weite welt der kulinarik.

## charakter

dieses bijou von käse schafft es, mit seinem alter und seinen eiweisskristallen eine beeindruckende sämigkeit zu besitzen.

## spielplatz

bestandteil unserer jumi foodümischungmischung. hervorragend mit unserem sämf mit fige u öpfu. die kombination ist ein muss für ein gelungenes apéro.

# kiesentaler



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: knapp 7 kilo  
alter: ca. 5 monate



## geschichte

sein name führt uns direkt zum ursprung, dem kiesental zurück. hergestellt aus milch von kühen, die reines wasser aus dem quellgebiet der kiese trinken. der kleine fluss, der sich durch das idyllische tal schlängelt, gibt dem käse zusätzlichen charakter. als 1999 die käseunion aufgelöst wurde, konnten die käser im emmental auch wieder andere sorten produzieren. bis dahin war nur die herstellung des emmentalers erlaubt. der kiesentaler war der erste neue käse, der im emmental erzeugt wurde, und zwar in der traditionskäserei in steinen. heute wird dieses juwel in unserer käserei eyweid in zäziwil produziert.

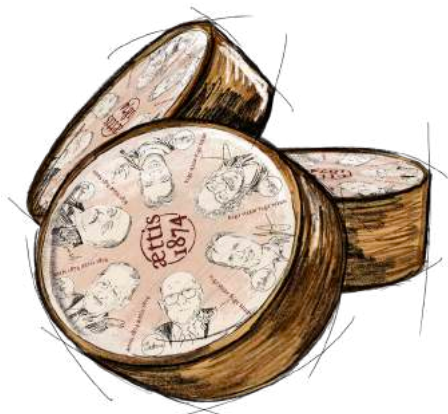
## charakter

der natürliche duft entführt dich auf saftige wiesen, an alten bauernhöfen vorbei bis hin zu plätschernden quellen. freu dich auf den süsslich, zart-cremigen käse mit einer leicht säuerlichen butternote.

## spielplatz

ob als sandwich oder belegtes brot, dieser käse passt an jeden ort.

# ættis



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 7 kilo  
alter: ca. 8 monate



## geschichte

käsen ist ein uraltes, traditionelles handwerk. so beginnt auch die geschichte von jumi schon vor vielen jahrzenten, das wissen und die rezepturen wurde von generation zu generation seit 1874 weitergegeben. diese familiengeschichte zeigt sich im ættis - einem traditionellen hartkäse aus rohmilch mit einer grosen geschichte.

## charakter

der klassische hartkäse überzeugt mit einer wunderbar nussigen note. trotz der ausgeprägten reifung überrascht er mit einem angenehm cremigen teig und ausgewogenem salzgehalt.

## spielplatz

egal ob auf dem apéro-plättli oder dem frühstücksbrot. dieser käse-klassiker überzeugt einfach immer.

# après-soleil



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	6 kilogramm
alter:	ca. 10 monate



## geschichte

in der alten käseerei in steinen liegt der ursprung des legendären après soleil. damals wurde das gute stück noch von hand geschmiert und anschliessend an der sonne hinter dem haus getrocknet. so erhielt er auch gleich seinen namen «après-soleil».

## charakter

der käse erzeugt einen unverkennbaren duft, der an geröstetes stroh erinnert. die weiche konsistenz ergänzt wunderbar den süss-nussigen geschmack. ein harmonisch abgestimmter alleskönner.

## spielplatz

als käsiger allrounder ist dieser überall beliebt und einsetzbar. egal wo, egal wann, der passt einfach immer.

## cironé



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: gut 5 kilo  
alter: ab 18-22 monaten



### geschichte

in zäziwil kommen landwirte aus vier kleinen seitentälern des emmentals zusammen. der käse macht drei kellergänge durch: in den ersten 12 monaten wird er geschmiert, dann kommt er in die cironé- phase. «ciron» heisst milbe auf französisch, was auch gleich die phase beschreibt: die rinde wird von milben abgefressen, dadurch kann der käse weiterreifen und erstickt nicht in seinem eigenen mantel. zum schluss kommt der käse in einen öl-keller. dort gibt es ein wellnessprogramm, er wird mit öl massiert, gewendet und ruht dann bis er seine optimale reifezeit erreicht.

### charakter

in seinem intensiven aroma lässt sich ein zusammenspiel aus dunklem karamell und malz erkennen. trotz seines alters und salzgehalts ist er erstaunlich cremig.

### spielplatz

serviert mit einem häppchen ligu lehm, das fruchtebrot von jumi. oder wie wäre es mit einem risotto im ausgehöhlten cironélaib - ein gedicht.

# alicia-victoria



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibumfang:	90 cm
alter:	ca. 10 monate



## geschichte

in zäziwil werden die heissen kurven dieser käselady geformt und zum schluss mittels eines wappens geschmückt. dieser gaumenschmaus entstand in zusammenarbeit mit dem hotel viktorija-jungfrau. grund für dieses rezept war natürlich eine frau, madame alicia um genau zu sein. in präziser handarbeit und exaktem augenmass wird der käse in zäziwil hergestellt. fast schon eine adelige unter den hartkäsen. bis heute trägt sie mit stolz das siegel ihrer namensvetterin aus zwischenseen.

## charakter

ein solider hartkäse, der mit seiner sämigkeit überzeugt. seine feinen, löslichen körner harmonieren gut im mittelfesten teig. eine süsse note erinnert ein wenig an honig und gekochte milch.

## spielplatz

gebrochen zum apero macht sie den gaumen und die seele froh.

# spahn



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	557
laibgrösse:	10-12 kilogramm
alter:	ab 8 monaten



## geschichte

mike's grossvater ist der schöpfer von diesem einzigartigen käse. in den achtziger jahren von der käseunion verboten, geriet der spahn schon fast in vergessenheit. die zugabe von ricotta (zieger) wurde damals nicht gerne gesehen, doch genau diese zutat verleiht dem käse ein herrlich säuerliches aroma und gibt ihm die wunderbare würze und rindenstruktur, die den spahn ausmachen. glücklicherweise blieb die rezeptur in den händen der familie, und so kann die herstellung des spahns weiterhin zelebriert werden.

## charakter

sowohl der teig sowie das aroma sind einfach einzigartig. luftig und zugleich mürbe, fasziniert er durch seine fruchtige säure. der geruch erinnert an frische erde. durch die würzige note erlebt man ein erfrischendes gaumenspiel. im jungen alter wirkt sich der proteinabbau noch nicht so stark auf den geschmack aus. mit zunehmendem alter verändert sich der charakter aber stark.

## spielplatz

zum ausgleich der leichten säure unbedingt mit trüffelhonig probieren.

# Frühlingskäse

---



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	+/- 13 kg
alter:	seit frühling 2021



## geschichte

die kühe genossen das warme frühlingswetter, trotz fehlendem niederschlag. sie tobten die wiesen auf und ab und lieferten uns ihre einzigartige und frische frühlingmilch. daraus haben wir ohne zu zögern den frühlingkäse gekäst. das erste frische gras mit löwenzahn, klee und verschiedensten kräutli, verleiht der milch einen einzigartigen touch und einen leichten gelbton. sie ist saftig und vollmundig und genau das schmeckt man auch. obwohl der kreislauf jedes jahr der selbe ist, ist der käse immer wunderbar anders als im vorjahr.

## charakter

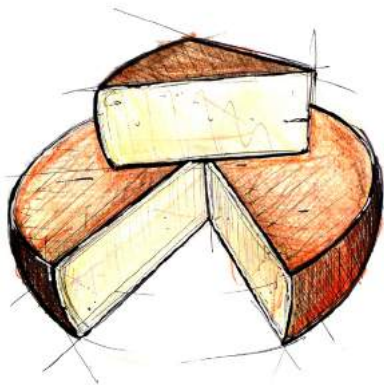
das erste frische gras mit löwenzahn, klee und verschiedenen kräutli, verleiht der milch einen einzigartigen touch und einen leichten gelbton. sie ist saftig und vollmundig und genau das merkt man dem ersten daraus verarbeiteten käse an.

## spielplatz

ein wahrer sonnenschein nach dem nebligen winter. Durch die vielen kleinen kräutli erinnert er leicht an einen feinen alpkäse. jedoch weicher und cremiger. jedes jahr eine überraschung.



# tom's alpkäse vom letzten jahr



## geschichte

auf einer wunderschönen alp, in einem naturschutzgebiet im berner oberland verbringen tom's kühe ihre sommerferien. seine 36 kühe, darunter auch wolga und ilona, machen sich mitte mai auf den weg und verbringen die ersten vier wochen auf 1260 meter. danach geht es weiter den berg hinauf bis 1600 meter, dort verweilen sie weitere drei bis vier wochen bis mitte september. nach reichlicher erholung und getaner arbeit kommen wolga und ilona mit ihren freundinnen wieder zurück auf 1260 meter.

## charakter

in der nase erzeugt er eine erdige note, sein geschmack überzeugt durch würzigkeit. trotz seines jungen alters ist dieser käse sehr intensiv im aroma, so dass man die alpenkräuter förmlich schmecken kann.

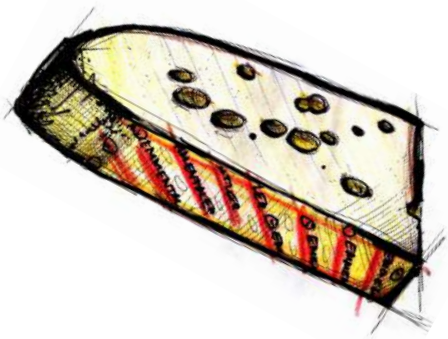
## spielplatz

so wunderbar, so fein und speziell das man unseren tom's probiert haben muss (wöu es hed so lang's hed / es hat hast solange es hat - und das ist meistens nicht so lange) eignet sich bestens als hobelkäse oder auch einfach so zum «schnouse»

rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 1260, suldalp  
laibgrösse: 6-8 kilo  
alter: 1 jährig



# emmentaler jung



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	aus rohmilch
käseart:	hartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	120 kilo
alter:	5-6 monate



## geschichte

der traditionelle käse aus dem emmental, der seit anbeginn der geschichtsschreibung produziert wird. der emmentaler wird heute grundsätzlich in laiben von 80 kg produziert. bei uns gibt es ihn aber immer noch auf die gute alte art. grösse: fast 1 meter durchmesser, 30 zentimeter hoch und 120 kg schwer - genauso wie ihn unsere grossväter früher produziert haben. der ursprung dieser eher ungewöhnlichen grösse geht zurück in eine zeit, in der an den kantonsgrenzen der schweiz noch zölle erhoben wurden - für käse wurde dieser pro laib und nicht pro kilogramm fällig. die raffinierten käser aus dem emmental reagierten darauf mit den enormen grössen des berühmten emmentalers.

## charakter

sein geruch erinnert ein wenig an ein maiensäss anfangs der saison und an frisches heu. diese sinnlichen eindrücke lassen dich in gedanken einen spaziergang durch das hügelige emmental durchleben. die struktur ist elastisch, der geschmack leicht säuerlich. das rustikale erinnert an einen stall, in dem gerade frisches stroh verstreut wurde - natürlicher geht nicht. die eigenheit des emmentalers in worte zu fassen, scheint schier unmöglich - man muss ihn letztendlich einfach probiert haben.

## spielplatz

passt bestens zum frühstück oder in ein leckeres sandwich.

# emmentaler alt



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 105 kilogramm  
alter: ab 17 monaten



## geschichte

hergestellt nach grossvaters rezept dauert die produktion dieses gigants fast zwei jahre. die anzeichen der weltbekannten löcher sind bereits nach wenigen monaten ersichtlich. erst nach ungefähr 13 monaten bilden sich dann die unverkennbaren salzkristalle aus. ein merkmale für die einzigartige qualität sind die sogenannten »emmentalertränen«. während diesen prozesses der fermentierung verliert der käse an gewicht und wiegt am schluss knapp über 100 kg.

## charakter

die einzigartigheit des alten emmentalers ergibt sich durch das zusammenspiel seiner säure, frische und nussigkeit. beim verzehr entfaltet sich ein eigenwilliger geschmack, der typisch für den emmentaler ist. der natürliche nachgeschmack von frischem heu rundet das geschmackserlebnis vollends ab.

## spielplatz

grossvaters held auf jedem käsebrett. klassiker am märit in bern.

# ausbrecher



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: gut 3 oder 5 kilogramm  
alter: ca. 10 monate



## geschichte

dieser gerissene gauner schaffte es von ganz unten nach ganz oben. gefangen im stinkenden verlies eines käsekellers in steinen, schmiedete er eines tages einen plan, um endlich und für immer aus diesem loch verschwinden zu können. er brach sich selbst in der mitte durch, sodass er durch die gitterstäbe passte. von da an war er der bad-boy schlechthin und begeisterte unzählige gaumen.

## charakter

dieser käse begeistert mit wunderbaren röstaromen, die an stroh erinnern. sein geschmack überrascht mit einer süss-sauren komponente. seinem alter verdankt er eine herrliche würze und sämigkeit, was das geschmackserlebnis vollendet.

## spielplatz

zum apéro käse ausbrechen, essen, danach im selben teller spaghetti mit den krümeln mischen - besser als alles, was mann oder frau so kennt.

# aarewasser



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 6 kilogramm  
alter: ab 2-3 monaten



## geschichte

in der käserei eyweid wird käse aus milch von zwei verschiedenen tälern hergestellt. die milch wird von bauern aus dem emmental sowie dem aaretal geliefert. lange führten die käser in der eyweid hitzige diskussionen darüber, ob die käserei denn nun zum emmental oder doch zum aaretal gehört. bevor die situation eskaliert und ein heftiger streit entstehen konnte, produzierte der käsermeister urs den «aarewasser». die aare schlängelt sich nämlich fast durch die ganze schweiz. auf ihrem weg münden mehrere flüsse, darunter auch die emme, in die aare. somit erstreckt sich das aaregebiet über mehrere regionen, womit auch die käserei zum aaregebiet gehört. die gemüter der käser beruhigten sich und ein neuer käse war geboren.

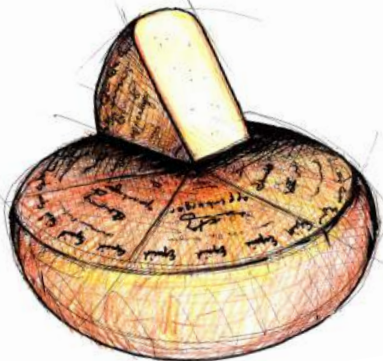
## charakter

dieser junge, wunderbar cremige rahmkäse überzeugt trotz seines jugendlichen wesens mit viel charakter. der leicht würzige geschmack erinnert an frische wiesen im frühling, unterlegt mit einer leichten butter note.

## spielplatz

everybody`s darling oder jedermann`s liebling. ein stammspieler, ein alter hase und lieblings z`morgen käse.

# appenberger jung



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: gut 6 kilo  
alter: ab 3 monaten



## geschichte

nicht weit von der käserei eyweid liegt ein hügel mit dem namen appenberg. von diesem schönen fleckchen erde kommt die gute milch, aus der ein wunderbar cremiger käse mit viel kraft entsteht: der appenberger. drei, auf einem bänkli sitzenden sennen-mannli sahen diesen käse als gefahr für ihr gut gehütetes geheimnis. sie wollten den appenberger vor bundesgericht bekämpfen. aber ohne erfolg! der corpus delicti wird bis heute sowohl im hotel appenberg so- wie an vielen anderen orten dieser welt mit freude genossen.

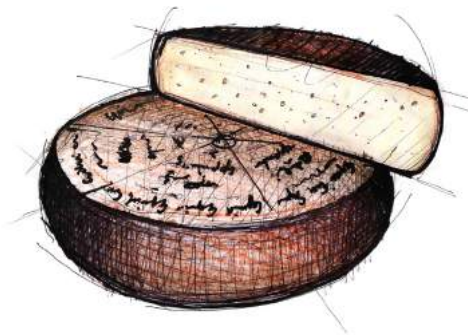
## charakter

ein junger halbhartkäse, der dennoch einen ausgeprägten geschmack aufweist. ein rezenter strahlemann mit einer lieblichen säurenote.

## spielplatz

falls du noch den richtigen käse für einen cheeseburger suchst, gratuliere, du hast ihn gefunden! bestandteil unserer foodümischung.

# appenberger alt



## geschichte

der käse wird aus rohmilch von den bauern rund um den appenberg gewonnen. die kühe geniessen feinstes gras und kräuter der regionalen bergflora. diese aromen entfalten sich umso intensiver, je älter der käse wird.

## charakter

dieser charakterstarke halbhartkäse überzeugt mit seinem rezenten, urchigen aroma. nichts desto trotz schafft er es, eine leichte nussige note zu präsentieren.

## spielplatz

der alte appenberger ist es, der unserem foodü die einzigartige würze gibt. auch perfekt für einen 1.klass-burger mit schmackes. einmal probiert, ist er nicht mehr wegzudenken.

rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 6 kilogramm  
alter: ab 5 monaten



# dr bsoffnig



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
trester, rotwein  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: mit der rinde  
rund 7 kilogramm  
alter: ab 11 monaten reif



## geschichte

nach 9 monaten reifung wird der appenberger zur feier des tages mit einem guten tropfen rotwein begossen. dabei wird nicht gespart, denn pro kilo wird dem käse ein liter wein eingeschenkt. dies führt immer wieder mal zur schiefelage, worauf er sich ein nickerchen auf dem tresterbett erlaubt. dort nüchtert der betrunkene für ganze zwei bis drei monate aus.

## charakter

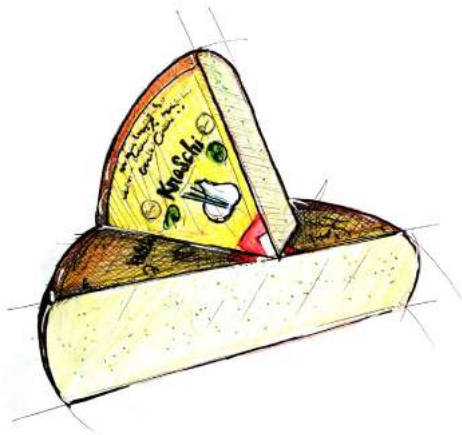
er überzeugt nicht nur mit seinem zart schmelzenden teig, sondern auch mit seinem breiten geschmacks spektrum. das reicht von gesottener butter, über geröstete körner bis hin zu gegärten fruchten.

## spielplatz

zum apéro mit einem glas wein wird dieses «chäsli» zum perfekten wegbegleiter.



# knoschi



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
knoblauch, schnittlauch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 5 kilogramm  
alter: ab 2 monaten

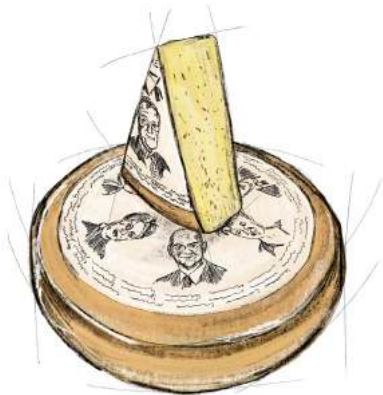
geschichte  
eines schönen tages kam die idee auf, knoblauch zu-  
sammen mit etwas gehacktem schnittlauch in einen aro-  
matischen halbhart-käse zu mischen. das ergebnis ist  
einzigartig gut.

charakter  
der runde zeitgenosse erstaunt mit seiner zarten  
konsistenz und den natürlichen nuancen von knoblauch  
und schnittlauch. mit hilfe von seinem kräftigen  
salzgehalt ergibt das den einzigartigen und kräftigen  
geschmack.

spielplatz  
kann super zum frühstück, zum schmelzen oder als aus-  
gefallene raclettekreation verwendet werden. mit et-  
was hitze kommt der knoschi schön ins schwitzen, und  
so entfaltet er seinen wahren charakter.



# milchgsicht (bundesredli)



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 4-5 kilo  
alter: ab 6 wochen



## geschichte

ein milchgesicht ist ein unerfahrener jungspund ohne ecken und kanten, eine liebevolle umschreibung unserer bundesräte. dieses bundes(redli) hat aber einiges auf dem kasten. von wegen charakterlos.

## charakter

ein netter zeitgenosse. der leicht klebrige teig verblüfft auf der zunge mit seiner sahnigen beschaffenheit. der sanfte geschmack weist eine leicht säuerliche note auf. wie der name schon sagt, ist er ein eher unauffälliger, kompromissbereiter zeitgenosse.

## spielplatz

egal ob in der pause zwischen den wichtigen bundesratssitzungen oder beim znüni auf der baustelle - immer die richtige wahl.

# möndli



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	mit rohmilch
käseart:	halbhartkäse
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	300-400 gramm
alter:	ab 4 wochen



## geschichte

die tage in der käserei beginnen immer schon in den frühesten morgenstunden, wenn die meisten leute noch schlafen und es draussen stockdunkel ist. im tiefen emmental kann man in den klaren nächten den vollmond mit all seinen furchen und strukturen sehen. von diesem wunderschönen anblick, früh morgens auf dem weg in die käserei, bekam dieses nachtaktive käslein seinen namen.

## charakter

leicht und milchig wie ein mutschli sein sollte. der kern ist cremig und die rinde noch ganz weich.

## spielplatz

der stammplatz des möndlis ist das frühstücksbuffet. manchmal gibt es auch ein gastspiel in der sandwich-abteilung oder spielt bei der apéro-fraktion mit. nicht zu klein, nicht zu gross und ganz sicher die perfekte grösse für verschiedenste geschenk-variantionen zum beglücken und begeistern

# mutschli



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 700-900 gramm  
alter: ab 4 wochen



## geschichte

dieses schwester-käslein vom appenberger mutschli kommt in einem modernen kleid daher. innen weich und milchig, aussen gewaschen und farbig. die milch kommt jeden tag frisch in die käserei und trifft beim käsen auf etwas zusätzlichen rahm. nach ein paar wochen im keller sind die jungen mutschis bereit um die frühstücksbuffets zu erobern!

## charakter

dieser kleine käse hat einen cremigen teig und ein liebliches aroma mit einer leichten säure - fast schon butterig. die gewaschene rinde ist dank dem zarten alter noch weich und nicht bitter. sie trägt viel zum käsearoma bei und sollte mitgegessen werden.

## spielplatz

brunch it baby! geheimtipp für`s katerfrühstück.

# appenberger mutschli



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	mit rohmilch
käseart:	halbhartkäse (mutschli)
milch über meer:	686-1107, emmental
laibgrösse:	1kg
alter:	ab 4 wochen



## geschichte

früher wurden nach dem anstrengenden alpaufzug erstmal «mutschlis» produziert. Durch den kraftakt des aufstieges sind die kühe sehr erschöpft und die milch mager. die appenberger «mutschlis» werden heute selbstverständlich mit der besten milch und einem spritzer sahn hergestellt. und zum glück produzieren wir die kleinen mutschli das ganze jahr.

## charakter

schon eher ein «müntschi» statt ein «mutschli». die cremige konsistenz zergeht regelrecht auf der zunge. dabei überzeugt er mit einer leicht säuerlichen note.

## spielplatz

das appenberger mutschli ist zu jeder tageszeit einsetzbar. zum frühstück, zum zmittag, zum apéro, zum znacht und natürlich für zwischendurch. als belohnung nach einer langen wanderung, am besten in gipfelnähe zu geniessen.

# hanfmutschli



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
hanfsamen

herstellung: mit rohmilch

käseart: halbhartkäse (mutschli)

milch über meer: 686-1107, emmental

laibgrösse: 700g

alter: ab 4 wochen



## geschichte

eine kreative kreation von käselady dora. wer hätte gedacht, dass man hanfsamen auch so verwenden kann. es ist ein gut gehütetes geheimniss, wie die samen exakt geröstet und verarbeitet werden. nur die liebe dora kennt und beherrscht das originale rezept. nicht nur das rezept ist ein gut gehütetes geheimnis, sondern auch die bepflanzung wird unter ausschluss der öffentlichkeit durchgeführt.

## charakter

kombiniert die cremigkeit eines mutschlis perfekt mit der knusprigen textur der gerösteten hanfsamen. ein interessantes zusammenspiel!

## spielplatz

im gummiböötli auf der aare! mit seiner grünen etikette ist es regulär im handel erhältlich. hanfmutschli's mit dem gewissen extra sind aus gesetzlichen gründen noch nicht erlaubt. sobald das gesetz verabschiedet wird, entsteht vielleicht auch ein neuer käse.

# la bouse



rohstoff:	silofreie kuhmilch
herstellung:	mit rohmilch
käseart:	weichkäse, weiss-schimmel
milch über meer:	686-1107, emmental
durchmesser:	9 cm
alter:	ab 3 wochen



## geschichte

«la bouse», oder auf deutsch «der kuhfladen», wird in zäziwil produziert. wie der name schon erahnen lässt, wird dieser käse aus kuhmilch hergestellt. der clou dabei ist, dass bei der fabrikation rahm vom vortag gewonnen wird. diese wird über nacht vorgereift, damit sie anschliessend der frischen rohmilch beigefügt werden kann - so entsteht dieser herrlich cremige weichkäse.

## charakter

ein kleiner prinz unter seinen weiss-schimmlichen kollegen. im geschmack weckt er kindheitserinnerungen. eine sahnige essenz, die seine herrlich zarte struktur unterstützt. durch sein weiss-schimmelmäntelchen ergibt sich eine leicht pelzige oberfläche, die auf der zunge ein leichtes und frisches erlebnis bietet.

## spielplatz

immer und überall und sowieso jederzeit. in der kombination mit bläcknöts, ein traum.

# bianca



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weisschimmel  
milch über meer: 686-1107 m, emmental  
laibgrösse: ein quadrat von 9cm  
alter: 4 wochen



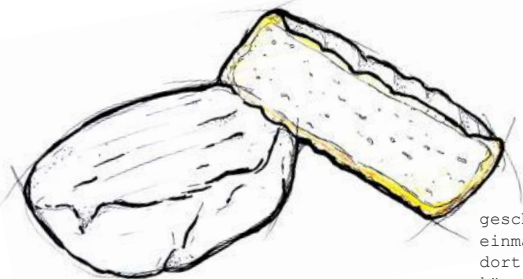
geschichte  
beim schimmel gibt es verschiedenste varianten. kurze, lange, kräftige, milde, schnell wachsende, langsame, blaue, weisse, graue..... die liste ist fast endlos! lange zeit war das la bouse unser einziger star unter den weisschimmelkäsen. die idee war aber immer ein kleines käslein mit einem kurzhaarschimmel zu kreieren, welches die vielfalt des weisschimmels aufzeigt. damit es sich nicht nur im geschmack und in der schimmelart unterscheidet, sondern auch im erscheinungsbild, haben wir es in einer eckigen form entstehen lassen. so hat sich dieser kleine, rahmige liebbling schon längst einen stammplatz in den käsetheken und den z'morge buffets erobert.

charakter  
die viereckige schönheit kommt mit einer wunderbaren cremigkeit und einem milchigen aroma daher. man kann förmlich den rahm schmecken und der weisschimmel trägt dezent seinen teil zum geschmack bei.

spielplatz  
schön chambriert eine scheibe abschneiden und auf ein stückli ligu lehm schmieren.



# francine die runde



## geschichte

einmal im jahr findet die «brächete» in zäziwil statt. dort trifft man sich zu tanz und trank, so auch ein käser der eyweid. nach dem feuchtfröhlichen fest kam der käser, noch liebestrunken von fränzi und be-trunken vom bäzi, in die käserei. im liebes- und al-koholdelirium legte er versehentlich ein appenberger mutschli in den la bouse keller - und schwups hatte er einen neuen käse kreiirt.

## charakter

diese junge verführung hat einen milchigen geruch und überzeugt dabei mit einer kompakten struktur und einem sehr frischen geschmack. das samtig-weiche män-telchen rundet den weichkäsetraum ab.

## spielplatz

der perfekte start in den tag. stammspieler auf jedem frühstücksbuffet.

rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weiss-schimmel  
milch über meer: 686-1107 m, emmental  
laibumfang: rund 40 cm  
alter: 3 wochen



# schneeflöckli



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weiss-schimmel  
milch über meer: 1007-1279  
laibgrösse: 1.3 kilogramm  
alter: ab 4 wochen



## geschichte

seinen namen erhält der käse durch sein produktionsverfahren: der bruch (nach dem dicker legen, wenn der käse verschnitten wird) sieht genauso aus wie eine grosse schneeflocke. das schneeflöckli ist das ausgangprodukt für einen weiteren jumi-liebling: unsere trüffelirne

## charakter

umhüllt von einem zart-seidenen umhang verblüfft es mit einem leicht säuerlichen butterschmack. ein wahrer frischekick mit knackigem kern.

## spielplatz

am besten vergisst man ein stück schneeflöckli zwei wochen im kühlschrank. kurz bevor es dir davonläuft, schnappst du es dir. frühstückbuffetstar & sandwichsternchen.

# oliven la bouse



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
Oliven  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weiss-schimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 230 gramm  
alter: ca. 25 tage



## geschichte:

das la bouse unser weiss-schimmel-vorzeigekandidat verfeinert mit hausgemachtem olivenmousse - so entsteht ein zart aromatischer weichkäse. das geheimnis der rezeptur ist gut behütet, inspiriert von den ferien in der toscana, den olivenbaumwäldern und einem guten glas wein.

## charakter:

dieser weichkäse entführt dich mit seiner mediterranen art direkt ans mittelmeer. der zart-cremige teig zergeht regelrecht auf der zunge, wobei das olivenmousse eine leichte säure abgibt - eine wunderbare kombination.

## spielplatz:

perfekt zu einem glas wein - mehr braucht es nicht.

# trüffel la bouse



rohstoff: silofreie kuhmilch,  
sommertrüffel  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, weisssschimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 230 gramm  
alter: ca. 25 tage

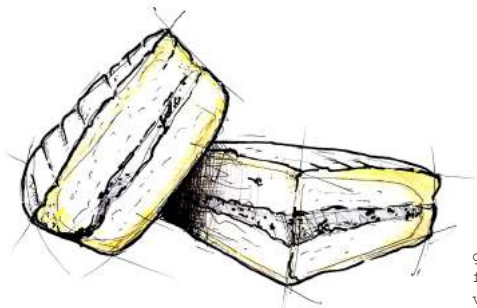


geschichte  
in den tiefsten katakomben des fkk's (frischkäse-  
kabäuschens) im emmental schlummern die zutaten für  
die traumhafte füllung dieses trüffelschatzes. der  
«kabäuschenschwesternbund» ist hüter der heiligen  
rezepte. die produktion geschieht unter ausschluss  
der öffentlichkeit.

charakter  
eine perfekte symbiose zwischen säure und dominan-  
tem trüffel. ein cremiges erlebnis mit dem gewissen  
frischekick.

spielplatz  
gstaad, st. moritz oder jumi's frühstücksbuffet und  
trubschachen's viehschau.

# trüffelirne



## geschichte

für diese exquisite variation wird ein schneeflöckli verwendet. in chirurgischer präzisionsarbeit wird es horizontal geteilt, damit es zum grossen finale mit einer feinen trüffel-frischkäsemasse gefüllt werden kann.

## charakter

was zu beginn noch cremig leicht scheint, entwickelt sich im mund zu einem intensiven gaumenerlebnis. die edlen trüffel ergeben im zusammenspiel mit der rohmilch ein aussergewöhnliches aroma.

## spielplatz

als exquisite ergänzung auf der dessertplatte oder für jeden anderen moment, der nach einem luxuriösen snack verlangt.

rohstoff: silofreie kuhmilch,  
sommertrüffel

herstellung: mit rohmilch

käseart: weichkäse, weyssschimmel

milch über meer: 1007-1209

laibgrösse: 1.5 kilo

alter: ab 4 wochen



# c'est bon



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, rotschmiere  
milch über meer: 749  
laibgrösse: 150 gramm  
alter: ab 3 wochen



## geschichte

c'est bon kommt nicht von ungefähr. nein, er kommt aus antons käseschmiede. als er sich eines tages aus versehen auf einen sanglée setzte, und dieser sich den physikalischen bedingungen anpasste, erschuf er sogleich den neuen käse. mit seiner feinen, roten ummantelung ist er ein gaumen-highlight für jeden käsegourmet.

## charakter

ein schmackhaftes stück käse, welches auf keiner käseplatte fehlen darf. als teenager empfiehlt er sich bestens zum frühstück. leicht und cremig präsentiert er sein bouquet. nur für die mutigen soll er unbedingt gut gereift sein. er eignet sich auch bestens für eine dessert-käseplatte. egal wofür man sich entscheidet, «c'est bon» passt in allen lebenslagen.

## spielplatz

paniert und durch blubbernden schweineschmalz gezogen einfach herrlich.

# la sanglée des couardis



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, rotschmiere  
milch über meer: 749  
laibgrösse: 150 gramm  
alter: ab 4 wochen



## geschichte

ein kleiner rotschmierkäse aus den tiefen tälern des schweizer juras - eigentlich gedacht als weihnachtsgeschenk des käsers an seine familie, freunde und bekannte. da dieser käse immer von allen in den höchsten tönen gelobt wurde, wird er heute jede woche gezaubert. in liebevoller handarbeit wird das gute stück während vier wochen geschmiert, dazu reift es in einem bett aus fichtenspahn - dieser prägt den geschmack, wie ein eichenfass seinen wein zeichnet.

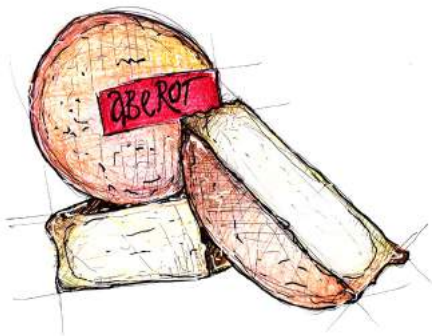
## charakter

toni hat es wieder einmal geschafft, einen kulinarischen höhepunkt zu kreieren. ein liebliches zusammenspiel zwischen sanfter milch und starker fichte. im ersten moment präsentiert sich der käse sehr cremig mit ein wenig säure. im gaumen zeigt sich dann sein voller umfang. der geschmack der fichte entfaltet sich.

## spielplatz

schon «füdleblutt» ein bijou. aber auch warm aus dem ofen oder halbiert direkt vom grill kommen seine einmaligen geschmacksnuancen zur geltung.

## abe rot



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse, rotschmiere  
milch über meer: 1007-1279  
laibgrösse: 400-500 gramm  
alter: ab 9 wochen



### geschichte

sein ursprung liegt auf 1050 meter über meer. sein charakter ist stark abhängig von der laune des kä-sers. der teig wird mit zunehmendem alter noch cremi-ger. nach ungefähr zwölf wochen wird der käse durch sein intensives aroma geprägt.

### charakter

ein mittelfester teig, der im mund eine wunderbare sämigkeit entwickelt - trotz der brüchigen struktur. eine Mischung aus apfel, gerösteten haselnüssen und frischer butter erfreuen sämtliche geschmacksknospen.

### spielplatz

sobald man am horizont das «aberot» sehen kann, wird es auch zeit für dieses. zum gemütlichen apéro auf der terrasse mit freunden.



# pixel



rohstoff: silofreie kuhmilch, rahm  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: weichkäse, blauschimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 300 gramm  
alter: ab 4 wochen



## geschichte

nein, hier handelt es sich nicht um das neue google-smartphone, sondern um einen jumikäse. eine simkarte kann selbstverständlich auch eingeführt werden - bringt dir aber nichts!

## charakter

überzeugt mit seiner sämigkeit, da hier mit zusätzlicher sahnearbeit gearbeitet wird. sein blaues mändelchen peppt den lieblich-zarten käse noch mal auf.

## spielplatz

im jungen alter lieblich mit einem weisswein. mit ein paar wochen auf dem buckel mit portwein geniessen.

# blau's hirni



rohstoff:	kuhmilch
herstellung:	mit rohmilch
käseart:	weichkäse, blauschimmel
milch über meer:	521-829, gantrisch
laibgrösse:	120 gramm
alter:	2 wochen bis 8 monate



## geschichte

dieser ausgefallene käse entsteht direkt auf dem hof. die blau- und weisschimmel-kulturen erhält er von peter aus belp. dort werden die kulturen sofort der frischen milch beigemischt. der blauschimmel kann sich erst entwickeln, wenn er mit sauerstoff in verbindung kommt. das ist auch der grund, warum das blaue hirni im inneren schön weiss bleibt. jedes hirni ist ein unikat, da zwei verschiedene schimmelarten enthalten sind. diese vereinen sich manchmal zu einer einheit, ein anderes mal gehen sie getrennte wege - wie das leben halt so spielt.

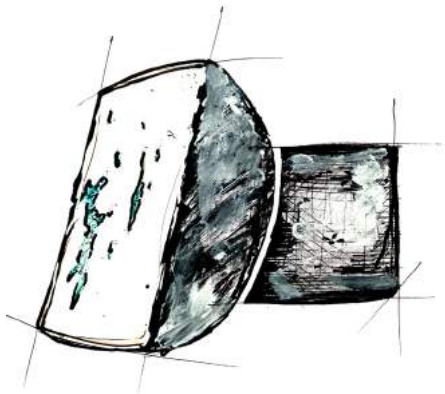
## charakter

zu anfang berührt das blaue hirni die zungenspitze noch mit samthandschuhen, erst später entfacht es sein volles bouquet. der teig zergeht förmlich auf der zunge, seine sämige beschaffenheit schmiegt sich liebevoll an den gaumen. das gewisse etwas erhält dieser käse durch seine röstaromen. abgerundet wird das ganze mit einer leichten säure, welche ein erfrischendes erlebnis bietet.

## spielplatz

weiss zum frühstück, blau zum apéro und dunkel zum dessert, für jede situation das richtige hirni. nicht nur ein geschmackserlebnis für den gaumen, die hirni-trilogie ist auch eine freude für jedes käsebuffet oder apéro platte.

# blauer schnee



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse,  
blauschimmel  
milch über meer: 890, gantrisch  
laibgrösse: 1.3-1.5 kilogramm  
alter: ab 5 wochen



## geschichte

schneidet man einen achtel aus dem käse und zer-  
kleinert diesen in weitere kleine dreiecke, erhält  
man das ideale stück. die blauschimmel-kristalle im  
blauen schnee entfalten sich prachtvoll. und für alle  
blauschimmelliebhaber unter uns: isst man die rinde  
mit, erreicht man ein noch intensiveres geschmacks-  
erlebnis.

## charakter

bei dieser liebelei zwischen käse und gaumen über-  
zeugt der blaue schnee durch seine besondere sanft-  
heit. durch den blauschimmel erhält er eine zusätzli-  
che konsistenz, was eine angenehme frische bewirkt.

## spielplatz

dieser dezente blauschimmel-käse ist ein traum für  
ein cordon bleu oder auf dem flammkuchen. mit seiner  
milde ein stammspieler auf dem frühstücksbuffet.

# summerhimu



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse,  
blauschimmel  
milch über meer: 890, gantrisch  
laibgrösse: 1 kilogramm  
alter: ab 4 monaten

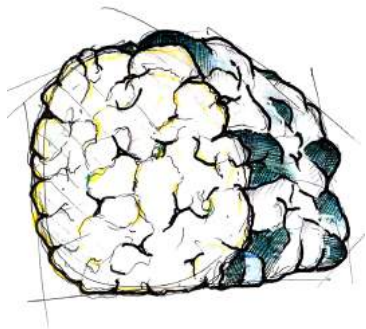


geschichte  
damit der blauschimmel in einem käse gedeihen kann, benötigt er sauerstoff, der tief zu den sporen vordringt. damit dies geschieht, werden kleine kanäle in den käse gestochen. diese hochmoderne belüftungsanlage führt auch zu der charakteristischen musterung.

charakter  
bei dieser romanze zwischen kuhmilch und blauschimmel überzeugt der «summerhimu» beim ersten bissen mit seinem sämigen auftreten und einem leicht tierischen akzent. im gaumen überrascht er mit seiner sahnigen art, den feinen kristallen sowie einer gewissen schärfe vom blauschimmel.

spielplatz  
mit einem löffel tresterhonig ein schier perfektes zusammenspiel.

# mürgu



rohstoff: kuhmilch  
herstellung: mit rohmilch  
käseart: halbhartkäse, weiss-  
und blauschimmel  
milch über meer: 521-829, gantrisch  
laibgrösse: ca. 1 kilo  
alter: 8-10 wochen



## geschichte

dieser käse wird hergestellt wie kein anderer. stress kennt dieser schimmelige kerl nicht, und so dauert die produktion eine halbe ewigkeit. erst nach vier bis fünf tagen der fabrikation wird der käse in seine form gebracht. dieser schimmelt sogar zweimal, indem blau- und weisschimmel beigefügt werden. den namen kann man doppeldeutig verstehen: halbiert man den käse, entsteht daraus ein «mürgu», das berndeutsche wort für brotanschnitt - oder ein eigenwilliger ber-ner. ein mürgu eben!

## charakter

sein besonderer geschmack zeichnet sich durch tierische elemente aus, wobei die leichte süsse an honig denken lässt. der blauschimmel gibt dem ganzen einen pikanten touch. in der konsistenz zeigt er sich cremig und leicht.

## spielplatz

versuch ihn mal in eine pasta-sauce zu verwandeln oder platziere ihn auf deiner pizza.

# helpere knolle jung



rohstoff: kuhmilch, knoblauch,  
herstellung: pfeffer, himalayasalz  
pasteurisiert  
käseart: frischkäse  
milch über meer: 521-829, gantrisch  
laibgrösse: 140 gramm  
alter: wöchig



## geschichte

schon seit 1988 besteht die tolle knolle von peter glausser. bei der herstellung wird die milch mit dem lab über nacht beim bauern stehen gelassen. zusammen mit den milchsäure- und joghurtbakterien entsteht dieser sensationelle frischkäse. er wird mit himalayasalz und knoblauch von den wyniger bergen massiert, dann zur knolle geformt und zum schluss in feinstem pfeffer gewendet.

## charakter

dieser knackige frischling mit einem leichten knall überrascht anfangs mit einer frechen säure und überzeugt schliesslich mit seiner schärfe. der unverkennbare geschmack ist ein abenteuer für jeden gausen.

## spielplatz

ob aufs brot streichen oder die sauce damit verfeinern - lass deiner fantasie freien lauf. geheimtipp: schmelzen im dazu passenden knollenstein, nicht nur ein einzigartiger hingucker, auch ein wahnsinn im geschmack!

# früchterolle



rohstoff:	kuhmilch, saisonfrüchte, gebrochene pfefferkörner, zucker
herstellung:	pasteurisiert
käseart:	frischkäse
milch über meer:	521-829, gantrisch
laibgrösse:	120 gramm
alter:	1 woche (frisch)



## geschichte

die früchterolle ist ein frischkäse nach einem rezept von peter glauser. kombiniert mit eingekochten saisonalen früchten und umhüllt von einem pfeffermantel.

## charakter

dieses rollige juwel mit seinem leicht löslichen teig gibt beim ersten bissen eine herrliche süsse ab. beim zweiten bissen entfaltet sich eine dezente schärfe, die ihrem pfefferkleid zu verdanken ist. ein hauch von sahnemilch bettet das ganze geschmacklich ein und rundet den gelungenen leckerbissen damit ab.

## spielplatz

neutralisiert noch den kräftigsten blauschimmelkäse, danach kann wieder geschmüst werden... passt immer auf jede art von kaseteller oder apéro platte, gibt abwechslungsung und hat pfiif.

## chäs für drüber, dri u drunger



## käsekuchenmischung

nach jumis mischig: appenberger, emmentaler,  
schlossberger  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: käsespähe  
milch über meer: 686-1107, emmental  
sackgrösse: 1 kilogramm

## reibkäse

nach jumis mischig: emmentaler, schlossberger  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: reibkäse (fein gerieben)  
milch über meer: 686-1107, emmental  
sackgrösse: 1 kilogramm

## foodümischung

nach jumis mischig: appenberger, schlossberger  
herstellung: aus rohmilch  
käseart: käsespähe  
milch über meer: 686-1107, emmental  
sackgrösse: 1 kilogramm, 400 gramm,  
200 gramm



# ankä



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus pasteurisiertem  
sirtentrahm  
butterart: gold, silber  
milch über meer: 686-1107, emmental  
alter: frisch



geschichte  
jedes stück ein unikat. noch wie zu urgrossmutter-  
zeiten wird jedes «ankämödeli» einzeln von hand  
modelliert.

charakter  
butter als glaubensgrundsatz neu definiert. überrascht  
mit einer erfrischend leichten säure des sirtentrahms.

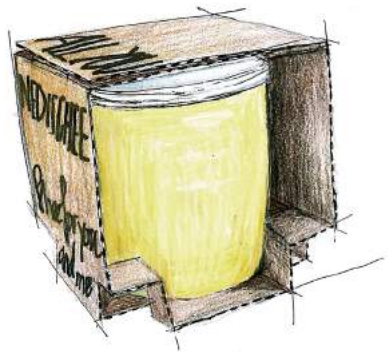
spielplatz  
die bäcker:innen verwenden dieses kostbare fett, um  
leckere kekse zu backen. unsere gastronomenfreund:in-  
nen verfeinern damit den kartoffelstock. fazit: egal  
was du machst, machs mit viel butter!

die goldbutter - unsere feine - 1kg / 100g  
von der frischen milch wird direkt die sahnge won-  
nen. aus dieser entsteht das goldstück.

die silberbutter - unsere käsereibutter - 1kg / 250g  
ist kräftiger als die goldbutter. gewonnen wird die  
butter aus der sirte. da diese zu einem teil bereits  
angesäuert ist, wird die butter viel kräftiger und  
aromatischer.

der «ankä» mit salz - die salzige - 130g  
unsere schöne silberbutter mit einer prise fleur de  
sel. des knusprigen brotes besten freund.

# ghee



rohstoff: silofreie kuhmilch  
herstellung: aus pasteurisiertem  
sirtenrahm

käseart: hartbutter  
milch über meer: 686-1107, emmental  
becher: 300g



## geschichte

die wunderbare ghee wird aus unserer butter gewonnen. sie wird so stark erhitzt, dass das wasser verdunstet und sich eiweiss ablöst. das pure fett lässt sich viel höher erhitzen als butter und eignet sich deshalb wunderbar zum braten.

## charakter

richtig schön fettig.

## spielplatz

für ein saftiges stück fleisch in der pfanne. zugeben auch gemüse in etwas ghee geschwenkt schmeckt top!



# dolly



rohstoff:	silofreie schafsmilch
herstellung:	mit schafrohmlch
käseart:	weichkäse, weiss-schimmel
milch über meer:	989-1107, emmental
laibgrösse:	150 gramm
alter:	ab 3 wochen



## geschichte

ein schafsweichkäsetraum in weiss. auch wenn man auf den ersten blick meinen könnte, es sei von der kuh. und auch wenn es den kantonschemiker überrascht, zitat: «da ist eher viel kuhmilch drin», besteht dieser käse zu 100% aus schafsrohmlch. glaubst du nicht...? überzeuge dich selbst!

## charakter

dieses gekonnte, nicht geklonte, weisse schäflein hinterlässt in der nase eine spur von frischer molke, was eine fabelhafte grundlage für seine leicht tierischen nuancen bildet. auf der zunge wirkt er schön sämig mit seinem zart schmelzenden teig.

## spielplatz

für alle, die die laktischen und milchigen käse mögen. am besten in der kombination mit bläck- nöts!

## st. lüü



rohstoff:	silofreie schafsmilch
herstellung:	mit schafrohmlch
käseart:	weichkäse, weisssschimmel
milch über meer:	583, emmental
laibgrösse:	ca. 100 gramm
alter:	ca. 4 wochen



### geschichte

ein schafsfrischkäse in einem kräutermantel, welcher mit einem leichten weisssschimmel überwachsen ist. der käse weist eine sehr feine textur auf. die kräuternote im abgang ist ein wahres fest für jeden gaumen. er ist hart genug zum schneiden, aber auch weich genug zum streichen. ein alleskönner, doch wie sollte er heissen? viele dumme vorschläge haben wir zusammengetragen wie, kräuterschaf, weichs schäfli und schlimmer. doch wir wollten mehr, etwas das menschen auf der ganzen welt verstehen. etwas weltgewandtes, heiliges. entstanden ist: st.lüü

### charakter

bei diesem wunderbar frischen schäflein schmeckt man die wiese förmlich im mund. im ersten moment erfährt man eine leichte säure, die später in ein herbes, tanninhaltiges aroma umschlägt.

### spielplatz

ein baguette frisch aus dem ofen und darauf den st. lüü geschmiert - wahnsinn!

# schafseckli



## geschichte

schafsfrischkäse wird in ein «seckli» gefüllt und verschnürt. damit sich der schimmel ideal entfalten kann, wird das «schafseckli» in eine kleine box gehängt. sobald der schimmelwald genügend dicht ist, kann der frischkäse verspiesen werden.

## charakter

des bockes bestes stück kommt peppig daher. die zart-cremige konsistenz bereitet jedem gaumen eine freude, wobei der krönende abschluss ein leichtes prickeln ist.

## spielplatz

gedämpft mit einem schuss calvados, whisky oder einem fruchtbrand nach deinem geschmack, oder als geschenk für die liebsten kollegen.

rohstoff:	schafsmilch
herstellung:	mit schafrohnmilch
käseart:	weichkäse, weisschimmel
milch über meer:	723, gantrisch
laibgrösse:	ca. 110 gramm (mit zunehmendem alter leichter)
alter:	frisch bis 3 wochen



bä



rohstoff: silofreie schafmilch  
herstellung: mit schafrohmilch  
käseart: halbhartkäse, rotschmiere  
milch über meer: 603-763  
laibgrösse: öppe 300-400g  
alter: ab 4 bis 6 wochen



geschichte

eigentlich haben wir ja schon eine wunderbar breite palette an schafskäse. von weich bis hart und von weiss bis blau. nur so ein schönes, kleines, rundes mutschli fehlt in der jumi-schafkäse-familie noch. nun ist die familie um ein mitglied gewachsen und mit stolz präsentieren wir unser bä.

charakter

ganz jung, zart und wenig «böckelig», ist es auch für schaf-scheue-typen geeignet.

spielplatz

hervorragend in einem sandwich mit ein wenig saft-schinken vom omoso-jungrind und viel butter.

# bock block junior



rohstoff: silofreie schafsmilch  
herstellung: aus schafrohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 603-763, gantrisch  
laibgrösse: 1.2-2 kilogramm  
alter: 2 monate



## geschichte

«unser nächster käse soll endlich mal eine andere form haben und aus schafsmilch hergestellt werden!» aus diesen anforderungen entstand der «bock block». der name ist programm und so gleicht seine form einem raclettekäse.

## charakter

in der konsistenz wirkt er schon fast saftig mit seinem feinen teig. der geringe salzgehalt unterstützt den butterigen geschmack und es lässt sich eine leicht tierische komponente erkennen. eine runde sache - trotz seiner ecken und kanten.

## spielplatz

ab ins cordon-bleu damit.



# bock block senior



rohstoff: silofreie schafsmilch  
herstellung: aus schafrohnmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 603-763, gantrisch  
laibgrösse: 1.2-2 kilogramm  
alter: 12 monate



## geschichte

auch der «bock block» senior reift im keller in schlosswil. dort werden seine ecken und kanten noch mal deutlich gemacht. er fühlt sich wohl in schlosswil und denkt sich oft: lieber alt und eckig, als jung und rund.

## charakter

dieser alte bock macht sich schnell in der nase bemerkbar. mit seiner intensiv tierischen note ist er nichts für schwache nerven. durch sein alter erhält er eine wunderbar brüchige struktur. im geschmack kommt die reifung im keller, sowie eine kräftige würze zur geltung. umso mehr überrascht die leichte süsse im abgang.

## spielplatz

über einem kräutersalat: ein wahrer traum.



# crème chèvre



rohstoff: silofreie ziegenmilch,  
3% milchrahm  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: weichkäse, weisschimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 150 gramm  
(je nach reifegrad)  
alter: ab 3 wochen



geschichte  
für die vollendung dieser kreation arrangiert man ein tierisches rendez-vous - aber nicht, was sie jetzt denken. da eine ziege nur einen sehr geringen fettgehalt in der milch aufweist, benötigen wir einen weiteren milchkumpanen. aus der crème der kuh und der milch der chèvre entsteht ein kulinarisches zusammenspiel der stalltiere.

charakter  
in der nase duftet dieses sahnige geisslein nach frischer milch, im gaumen nach molke und einem hauch ziege.

spielplatz  
hier trifft das sprichwort «mit dem alter kommt die reife», den nagel absolut auf den kopf. lass ihm etwas zeit. es lohnt sich, versprochen.

# capriflocon



## geschichte

die fabrikation von «capriflocon» dauert 22 stunden. es wird nach einem alten hausrezept von payeur hergestellt. der name verrät schon gewisse eigenschaften der machart - aus ziegenmilch werden käseflocken gemacht. durch ihre filigrane art kann der käse ganz fein zusammenwachsen.

## charakter

ein richtig zartes, fliessendes geisslein. auf der zunge kommt eine tierische note zum vorschein. capriflocon erinnert an frische milch und butter und hat einen nussigen abgang.

## spielplatz

am besten zwei tage an der wärme vergessen und auslöffeln.

rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: weichkäse, weiss-schimmel  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 100 gramm  
alter: ab 21 tagen



# grottin



rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: weichkäse, weiss-schimmel  
milch über meer: 583, emmental  
laibgrösse: 80-100 gramm  
alter: ab 3 wochen



## geschichte

habt ihr gewusst, dass eine ziege pro tag ca. 6 liter milch gibt, im vergleich zu einer kuh die bis zu 40 liter produzieren kann. krass oder?

## charakter

in der nase entfaltet sich ein erfrischender joghurtgeruch, welcher lange nach dem ersten bissen weiter besteht. die gut zu erkennende ziege überzeugt mit ultra weicher konsistenz und kompaktem körper.

## spielplatz

die franzosen nehmen es zum salat, leicht überbacken.

# léotine



rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: halbhartkäse, rotschmiere  
milch über meer: 603-763  
laibgrösse: 160 gramm  
alter: 2 monate



## geschichte

beim käsen muss man den richtigen zeitpunkt finden um den käsebruch zu schneiden. ist man zu früh, wird der käse im keller zu flüssig; ist man zu spät, wird er zu trocken.

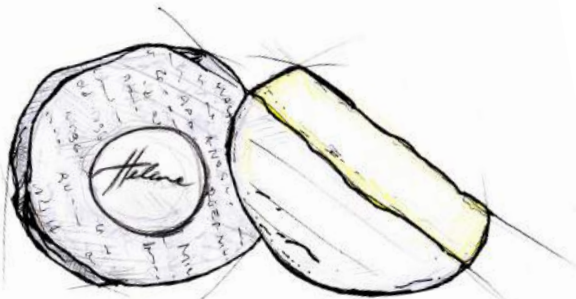
## charakter

der erste duft erinnert an frische alpenwiesen. begleitet von einer leichten säure, meldet sich die ziege zu wort und hinterlässt einen natürlichen gout.

## spielplatz

besonders wohl fühlt sich das léotine auf dem dessertbuffet begleitet von einem süssen gefährten.

# helene



## geschichte

mit mehr als zehn millionen verkauften tonträgern, sechzehn echos und sieben goldenen hennen ist klar; die rede ist von unserer helene! hübsches kleid, sanfter teig. so haben wir sie doch alle im kopf.

## charakter

der typische weiss-schimmelgeschmack kommt bei diesem schmuckstück gut zur geltung. fein, mild, dezent, und cremig. so beschreibt sich der charakter wohl am besten. ein guter käse für ziegen-käse- einsteiger.

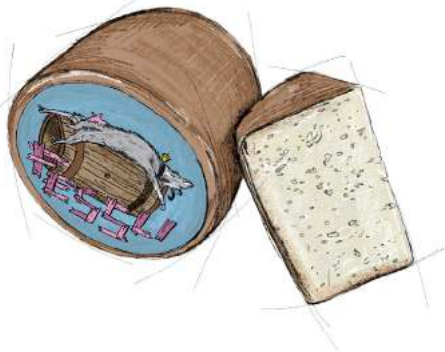
## spielplatz

die ziege, die neben dem frühstücksei nicht fehlen darf.

rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: halbhartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: ca. 600 gramm  
alter: 4-7 wochen



# fessli jung



rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 686-1107, emmental  
laibgrösse: 1.5-2 kilo  
alter: ab 3 monaten



## geschichte

da ziegen nur dann milch geben, wenn sie junge haben, gibt es folglich im winter keinen ziegenkäse. ueli versuchte es mit einem romantisch abgedunkelten zimmer, um die ziegen ein bisschen anzuregen. geholfen hat es leider nicht, nur die bauersfamilie wird ständig grösser.

## charakter

dieser käse ist wie eine spritzige, junge zicke, die schon nach einem glas weisswein schreit. der weisse teig besitzt eine gewisse elastizität und gibt im mund eine herrliche säure ab.

## spielplatz

ein glas wein dazu - fertig.



# zick zack



## geschichte

ein chäsli, dass bereits vor einigen jahren mitglied der ziegenkäse-crew war. der andrang war gross, schon fast ein sicherer stammspieler. trotzdem mussten wir irgendwann leider feststellen, der zickzack wurde ratzeputz aufgegessen. nun ist es aber wieder so weit, der keller ist wieder aufgefüllt und wir feiern das revival für diesen schmackhaften liebling. mit seiner leicht säuerlichen note erinnert es ein wenig an ein brunette, der jüngere und weichere teig zeigt klar den unterschied.

## charakter

cremig, buttrig und ein «ganz feines geissli». aber nur nicht zu unterschätzen, denn es kommt schon ganz «zickzackig» daher.

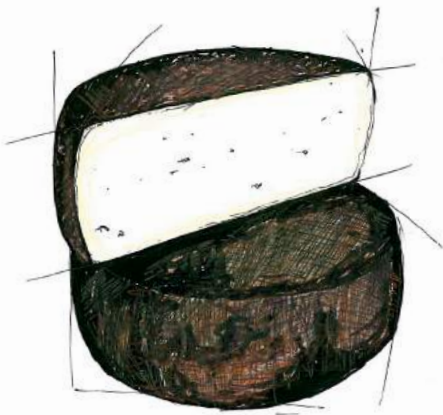
## spielplatz

das zickzack - passend zu meinem lieblingshobby und der schweizer apéro kultur mit gesellig- und gemütlichkeit, einem glas weisswein, die liebsten und nicht zu vergessen: eine kunterbunte apéro platte.

rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmilch  
käseart: hartkäse  
milch über meer: 603-763  
laibgrösse: 1.5 kilo  
alter: ca. 3 monate



# brunette



rohstoff: silofreie ziegenmilch  
herstellung: mit ziegenrohmlch  
käseart: harkäse  
milch über meer: 603-763, gantrisch  
laibgrösse: 1.4 bis 1.6 kilo  
alter: ab 10 monaten



## geschichte

im frühling entsteht neues leben, die hormone erwachen aus dem winterschlaf und es liegt liebe in der luft. da kann es schon mal vorkommen, dass plötzlich junge ziegen im stall herumwatscheln. mit der gehaltvollen milch der muttertiere wird «brunette» hergestellt und verleiht ihm seinen unverkennbaren geschmack.

## charakter

unsere brunette präsentiert sich schon in der nase äusserst interessant. das natürliche element der ziege, sowie eine leichte säure verspricht ein kulinarisches erlebnis. der feste teig überrascht auf der zunge mit einer dezenten schärfe, seinem salzgehalt und einer tierischen note.

## spielplatz

die ergänzung für jede dessertplatte.



# ligu lehm



rohstoff: verschiedenste getrocknete früchte mit diversen hülsenfrüchten  
herstellung: heiss  
mehl über meer: 583, emmental  
ligulängi: 50 cm  
bäckermeisterin: beatrice  
mehlanteil: 7.8%



## geschichte

nach einer aufwendigen rohstoffauswahl wird zusammengemischt. wenn verhältnisse und mengen korrekt eingehalten werden, dann sollte für das zweier-backteam je ein schuss whisky übrig bleiben. werden die mengen nicht korrekt eingehalten, bleiben zwei schuss whisky übrig! das rezept kennt nur finä, mehrere versuche ihm dieses herauszukitzeln blieben erfolglos!

## charakter

ein vollmundiges gaumentheater, welches eine wunderbare süsse bereithält. die eingearbeiteten nüsse bilden eine knusprige komponente. der schnaps sorgt dabei für den richtigen pepp.

## spielplatz

perfekt zu eher rezenterem käse. auch mit schafen verträgt er sich super.

# trüffelhonig



rohstoff: honig und schwarzer  
sommertrüffel

form: abgefüllt in  
gläschen à 125 ml

herstellung: honig



## geschichte

vor langer, langer zeit wurde der «bären» in boll noch von einem echten bären bewohnt. er war aber kein gewöhnlicher bär - nein, es war «winnie the pooh». wie ihr alle wisst, liebt er honig über alles. um etwas abwechslungs zu erhalten, tüftelte er an einigen aussergewöhnlichen rezepten herum. eines tages, kam ein junger prinz daher, der von den gerüchten um den leckeren honig gehört hatte. dieser flehte und bettelte den bären solange an, bis dieser ihm schliesslich sein liebstes rezept schenkte. dank der grosszügigkeit von winnie the pooh und der hartnäckigkeit des jungen prinzen, ist dieser honig nun für dich zu haben.

## charakter

fein geschnippelt entfaltet sich der geschmack des schwarzen goldes aus italien im heimischen honig und katapuliert sich damit in die herzen vieler feinschmecker.

## spielplatz

als besonders gelungen wird die kombination von trüffelhonig mit spahn bezeichnet. das leicht säuerliche aroma des käses, sowie die süsse des honigs sorgen für absolute wohligekeit im gaumen.

# tanschösslig



rohstoff: honig aus der schweiz,  
frische tantriebe aus  
dem eigenen wald

herstellung: honig



geschichte

die böse hexe aus hänsel und gretel hatte stets eine geheimwaffe, um die wohlgenährtesten kinder in ihr haus zu locken. um welche waffe es sich handelt, war bis dahin nur wenigen seelen bekannt. nun aber wurde das rätselhafte geheimnis endlich gelüftet. immer im frühling sammelte sie tannensprossen und legte sie in feinstem honig ein. nach gut berechneter zeit entstand daraus ein so klarer und wohlriechender honig, dass niemand der klebrigen, süssen sünde widerstehen konnte. niemand bis auf den jungen chrigu. mutig stellte er sich der hexe und konnte, geritzt wie er war, das rezept für sich gewinnen. nun, jahre später gibt es den sagemumwobenen honig auch für dich, ohne gefahr und nur bei uns.

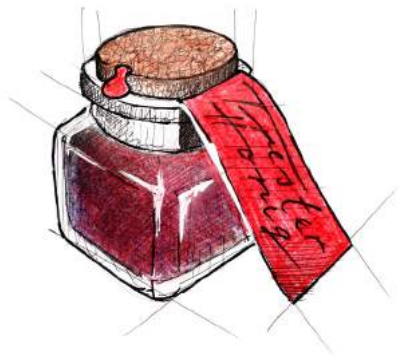
charakter

gepaart mit der leichten note der handgepflückten tannenspitzen, verdreht dieser honig jedem käse den kopf. das frische, waldige aroma versetzt einen in frühlingsstimmung und lässt bambi herumspringen.

spielplatz

obwohl es fast nichts gibt, was er nicht kann, empfiehlt sich dieses bijou am besten mit schafs oder geisskäse.

# tresterhonig



rohstoff: honig aus der schweiz,  
essenz und frucht-  
stücke von schweizer  
weintrauben

herstellung: honig



## geschichte

lange zeit erfreute sich der prinz, der mittlerweile nicht mehr ganz so jung war, am leckeren trüffelhonig von winnie the pooh. genau so gerne wie den honig, mochte der alternde prinz auch seinen wein. eines abends, nach einem löffel honig und einigen kelchen wein, traf ihn ein geistesblitz: er könnte winnie the pooh bitten, seine beiden leibspeisen zu vereinen. der bär war sofort begeistert von der idee, schliesslich war er unersättlich auf der suche nach neuen honigrezepten. nach wochenlangem experimentieren und fermentieren entstand die neue kreation: tresterhonig!

## charakter

wer wein mag, wird diesen honig lieben, nein, vergöttern! mit trester und rotwein angereichert entfaltet sich im mund ein blumiges bouquet. die säure der trauben hält trotz der gnadenlosen süsse des honigs fabelhaft entgegen.

## spielplatz

in kombination mit blauschimmel käse jeglicher art, verwandelt sich das geschaffene werk zu einem süssen traum.

# sämf mit feige u öpfu (us dr jumi manufaktur)



rohstoff: feigen, äpfel, apfelsaft,  
senf, rohrzucker

form: gläschen à 100 ml

herstellung: heiss abgefüllt im  
einmachglas



geschichte

mr. moser himself verzaubert in der jumiküche grobkörnigen senf in eine süssliche versuchung aus feige und apfel. für alle schleckmäuler ein hochgenuss und ein muss auf jedem käseteller.

charakter

die süsse der feige und die säure der äpfel ergeben eine perfekt harmonisierende symbiose ab. eine prise dijonsenf gibt dem ganzen eine scharfe note - da werden selbst die fusion-köche neidisch.

spielplatz

der süsse wegbegleiter ist sehr kompatibel und scheuet es nicht, sich selbst den mürbsten, rezentesten käsen anzunehmen.



# birnen mostarda (pear-it)



rohstoff: birnen, zucker,  
senfsamen, gewürze

form: 1 Glas à 140g

herstellung: heiss abgefüllt im  
einmachglas



gschichtli

immer im herbst wenn die birnen eine schöne süsse bekommen und ihr volles aroma entfalten ist es zeit. jetzt wird gelesen, gerüstet und geschnippelt. zur gleichen zeit im jahr ist auch der senf von jüre's hof reif für die ernte. in der jumi-küche kochen wir einen leckeren gewürzsud mit birnensaft. die birnen werden in diesem sud zu einem harmonischen mousse gekocht und mit senfsamen verfeinert. so entsteht ein schönes zusammenspiel zwischen süsse und senfiger würze.

charakter

das süsse knusprige birnen mousse, ist eine aufwendige kombination aus beschwipsten birnen, der fruchtigen süsse, so wie ein crunchy effekt der senfsaat. körper erhält der zaubermix durch unsere geheime gewürzmischung, denn mehrtägigen verarbeitungsprozess, der einen besonderen ausgleich der aromen bewirkt.

spielplatz

wunderbar auf dem käseplättli zum apéro oder zum aufpeppen des sommerlichen salates. auch beim raclette sorgen die senf- birnen für eine coole abwechslung zu den silberzwiebeln!

belperknollenhobel,  
belperknollen-  
kellerhobel,  
belperknollenkeller



rohstoff: hölzer aus der region  
rasse: buche, kirsche, nussbaum,  
was der wald so hergibt,  
mal dies mal das

geschichte  
wer die belper knolle verstecken will, der stecke sie  
in den keller. wer sie verspeisen will, der lässt sie  
über den einen oder anderen hobel sausen. drechsler-  
meister sind die fleissigen aus dem karolinenheim in  
rumendingen.

charakter  
in der nase entwickelt sich ein holziger charakter  
mit einer leichten note aus eisen.

spielplatz  
geeignet für kinder ab 4 jahren



notizen:



## kontakt

telefon: +41 31 721 82 91

mail: hof@jumi.lu

internet: www.jumi.lu

wo: lindentalstrasse 2, 3067 boll