

Unter dem Gütsch liegt Käse

LUZERN In einem über hundert Jahre alten Keller mitten in der Stadt wird neuerdings Alpkäse eingelagert. Der Keller könnte sogar zur Touristenattraktion werden.

BEATRICE VOGEL
beatrice.vogel@luzernerzeitung.ch

«Der Keller ist feucht und kalt, aber es riecht gut – das habe ich beim ersten Betreten gemerkt», schwärmt Roland Lobsiger (53). Der Milchtechnologe hat im Keller der ehemaligen Molkerei Galliker an der Gibraltarstrasse 25 einen «Chäs-Chäller» eingerichtet. Hier lagert er künftig Alpkäse aus der ganzen Zentralschweiz ein und lässt ihn reifen. Die Luftfeuchtigkeit im 10 Grad kalten Keller beträgt konstant zwischen 85 und 92 Prozent. «Das ist ideal für die Reifung des Käses», so Lobsiger.

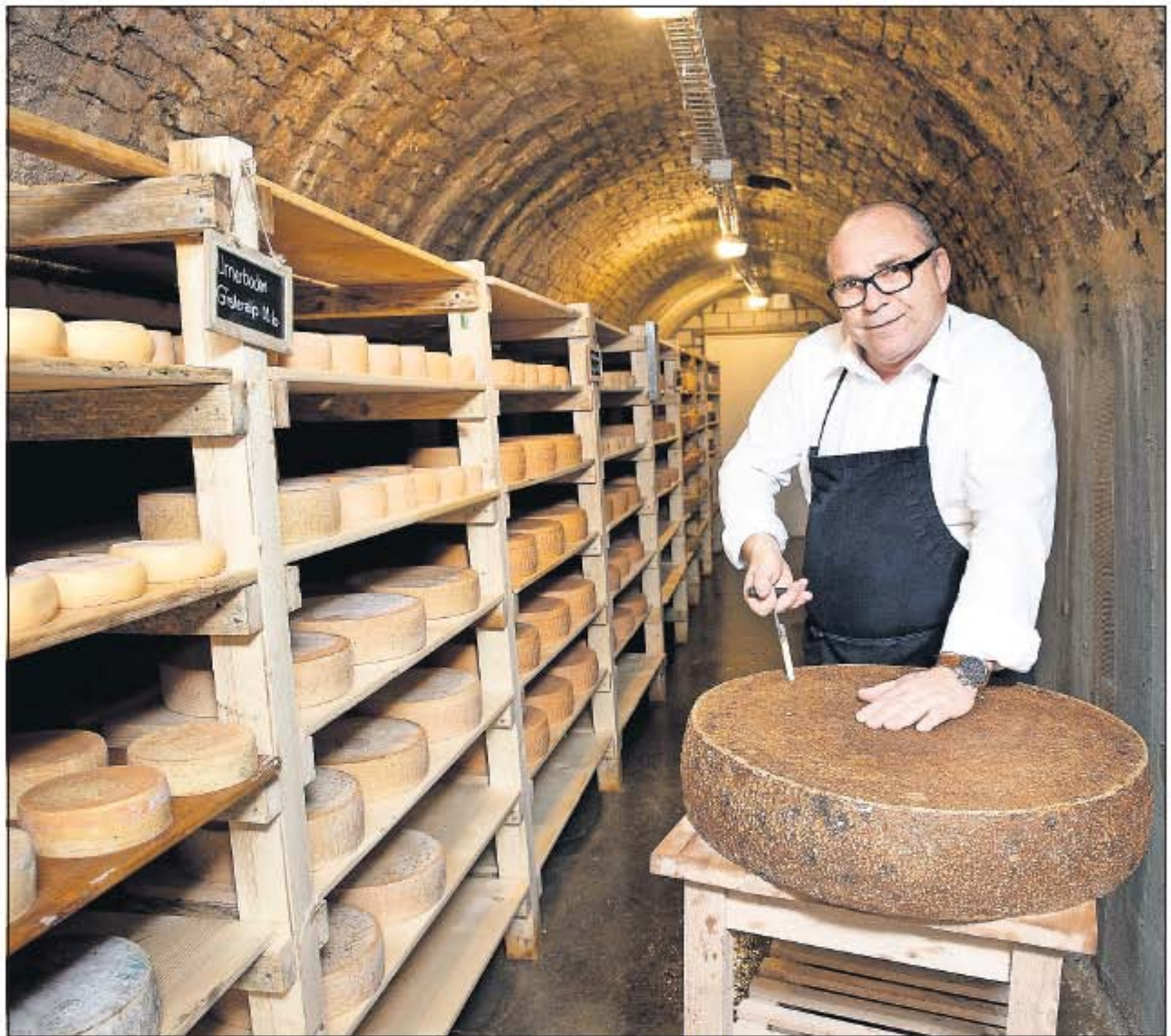
Eis und Champignons

Roland Lobsiger, der die Firma Cheese & More in Littau betreibt, möchte mit dem Käsekeller eine alte Tradition wieder aufleben lassen. Der denkmalgeschützte, rund 30 Meter lange Stollen besitzt eine spannende Vergangenheit. Erbaut wurde er 1897 als Eiskeller. Damals lagerten hier Eisblöcke, die im Winter aus dem gefrorenen Rotsee gesägt wurden. Das Eis wurde im Sommer zum Kühlen der Milch auf den Milchwagen verwendet. Später diente der Keller als Käselager der Molkerei. Zwischen 1911 und 1915 war der Stollen Zugang zu einer Champignonzucht. Die Champignons befanden sich damals nicht im Stollen, sondern im stillgelegten Eisenbahntunnel, der sich dahinter befindet.

1992 übernahm Emmi die Molkerei Galliker. Der Keller wurde aber bereits einige Jahre zuvor stillgelegt und diente seither als Abstellkammer. Vor gut einem Jahr erinnerte sich Roland Lobsiger dieses Kellers und erkannte dessen Potenzial. Innert Jahresfrist brachte Lobsiger den Keller auf Vordermann. «Im vorderen Bereich haben wir einen Degustationsraum eingerichtet», erklärt er. Dieser sei dank der Renovation recht trocken und gut ausgeleuchtet. Im hinteren Teil befindet sich der Käse. Hier können bis zu 400 Käseläibe eingelagert werden.

Käse von Zentralschweizer Alpen

Lobsiger setzt für das Kellerprojekt auf Alpkäse aus Kuh- und Ziegenmilch. Diesen bezieht er von sieben verschiedenen Alpkäsereien aus der ganzen Zentralschweiz. «Der Rohmilchkäse



Roland Lobsiger (53) hat an der Gibraltarstrasse einen alten Käsekeller eröffnet, in welchem er Alpkäse lagert.

Bild Dominik Wunderli

von den Alpen ist von bester Qualität», sagt Lobsiger. Die Verarbeitungsprozesse funktionieren nach traditionellem Handwerk: Der Käse wird während des Sommers auf der Alp produziert und im Herbst zum Käsekeller transportiert. Insgesamt wird der Käse sieben bis acht Monate gelagert. Im Einmannbetrieb «Chäs-Chäller» macht Lobsiger auch die ganze Pflege des Käses selbst.

Mit Cheese & More beliefert Roland Lobsiger Grossverteiler wie Coop und Globus. Für den Käse aus dem «Chäs-Chäller» sucht er hingegen andere Kundschaft. «Das Konsumverhalten hat sich in den letzten Jahren von Massenprodukten weg bewegt», so Lobsiger. Die Konsumenten

interessieren sich heute vermehrt für Alpkäse aus der Region. So gibt es Lobsigers Käse auch nicht beim Grossverteiler zu kaufen. «Ab November wird der Käse zweimal wöchentlich an einem Stand am Luzerner Markt verkauft.»

«Unsere Kunden sollen sich im Keller daheim fühlen.»

ROLAND LOBSIGER, BETREIBER DES «CHÄS-CHÄLLERS»

Ausserdem können auf Lobsigers Homepage Degustationen gebucht werden. Dann gibt es neben Käse auch Wein zu degustieren. «Die Gäste können den Keller besichtigen und erfahren etwas über dessen Geschichte und über die Herstellung und Behandlung des Käses», sagt Lobsiger. Zweimal monatlich soll der Keller zudem für unangemeldete Besucher geöffnet werden.

Der Käsekeller ist für Roland Lobsiger

eine Herzensangelegenheit: «Ich möchte die Emotionen vermitteln, die mit dem Käse und seiner Herstellung verbunden sind. Unsere Kunden sollen sich im Keller daheim fühlen.» Deshalb möchte Lobsiger Hintergrundgeräusche mit Kuhglocken und Alphornmusik bei den Degustationen einspielen.

Eröffnung Ende Oktober

Seit September wird laufend Käse von den Alpen angeliefert. Ende Oktober wird der «Chäs-Chäller» offiziell eröffnet. Doch Lobsiger plant bereits für die Zukunft. In einem Jahr will er einen Stand am «Cheesefestival» auf dem Kappelplatz führen. Und auch für den Tourismus sieht er Potenzial: «Möglicherweise machen wir Käseführungen für ausländische Touristen.»

Eröffnung des «Chäs-Chällers» am 24./25. Oktober.
www.chaes-chaeller.ch