

Dienstag, 5. Juni 2012

Zürcher Unterländer

Zürcher Regionalzeitungen AG, Schulstrasse 12, 8157 Dielsdorf. Tel: 044 854 82 82 Fax: 044 853 06 90

[NEWS](#) [EPAPER](#) [DOSSIER](#) [MARKTPLATZ](#) [ABOSERVICE](#) [INSERATE](#) [ÜBER UNS](#)
[Aktuell](#) [Furttaler](#) [Glattaler](#) [Rümlanger](#) [Sport](#)

Online seit 1 Tag

Kein Quark: Jetzt gibts Käse



Florian Weidmann betreibt mit seinen Eltern die einzige Unterländer Käserei. Der «Bachser Flo» ist nach ihm benannt. Bild: Sibylle Meier

Bachs. Das Unterland ist um eine Attraktion oder besser gesagt um einen Käse reicher. Weil niemand mehr die Milch abholen wollte, eröffnete der Biobauer Weidmann eine Hofkäserei. Am Samstag war Taufe des einzigen Käses der Region.

Béatrice Christen

Steil windet sich die Strasse zum Rübisberg empor. Dort, fast ganz oben an idyllischer Lage, befindet sich seit zwei Monaten eine Bio-Hofkäserei. Hier leben und arbeiten Sabine und Walter Weidmann und ihr 28-jähriger Sohn Florian. Die Familie setzt sich seit Jahren mit ihrem biodynamischen Betrieb für eine nachhaltige Produktion ein. Neben dem Milchwirtschaftsbetrieb hat die Familie auch eine Hochstamplantage mit Äpfeln, Birnen und Kirschen. Doch im Zentrum des Betriebs stehen zweifellos die 28 Kühe der Original-Braunviehrasse mit Hörnern. Die Kuhherde mit ihrem Stier lebt in einem Laufstall mit Weide und kann sich frei bewegen. «Unsere Kühe fressen nur frisches Gras oder Heu, kein Silofutter», erzählt Florian Weidmann. «Sie geben rund 300 Liter Bio-Milch pro Tag. Als es immer schwieriger wurde, jemanden zu finden, der die Milch bei uns oben abholte, hatten wir die Idee, diese selber zu verarbeiten und eine Bio-Käserei einzurichten», schildert der Sohn.

Auflagen mussten erfüllt werden

Fünf Jahre zogen vorüber von der Idee bis zur Käseherstellung. Zuerst musste die Familie umbauen: Die Garage wurde zur Käserei und ein Naturkeller zum Lagerraum. «Wir mussten zahlreiche Auflagen der Behörden berücksichtigen», erklärt Florian Weidmann. Endlich vor zwei Monaten konnten die Weidmanns die Käserei in Betrieb nehmen. Während der Entwicklungsphase begleitete sie der erfahrene Käser Albert Studer. Er hat vor Jahren die Sennerei Bachtel aufgebaut und er ist als Käsereiberater in Afghanistan und anderen Ländern

WEITERE SCHLAGZEILEN

- 2. Juni 2012
[Tausende rote Königinnen können nun vernascht werden](#)
- 2. Juni 2012
[Gefährdet sind vor allem Laien](#)
- 2. Juni 2012
[Streit in Kirchenpflege spitzt sich zu](#)
- 1. Juni 2012
[Was Fischtreppen taugen](#)
- 1. Juni 2012
[«Ich wollte Koch oder Schauspieler werden»](#)

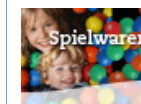
| Dienstag | Mittwoch | Donnerstag |
|---|---|---|
|  18° 9° |  21° 11° |  26° 13° |

Werbung



AXA Hausratversicherung

Geld oder Ersatz innert 48h. So schnell wie nie weg gewesen.
[Hier klicken](#)



Spielwaren

Spass beim Spielen
Die Welt spielend entdecken!
Markenspielwaren zu tollen Preisen
[Jetzt entdecken](#)



Der Korb für den Alltag

Der praktisch faltbare Einkaufskorb mit stabilem Alurahmen: CHF 15.-
[Reinschauen und bestellen!](#)

Ads by admax.com

unterwegs. «Nächstens gehe ich wieder nach Afghanistan», erzählt er. «Langfristig würde ich dort gerne Käser ausbilden.» Sein Sohn Jonathan ist ebenfalls Käser. Er wird ab 1. Juli auf dem Rüebisberg mitarbeiten und später wird auf dem Rüebisberger Bio-Hof ein Lernender seine Ausbildung zum Milchpraktiker absolvieren können.

Kein Käse: Die Kühe tragen Hörner

Es gibt nämlich viel zu tun in der Bio-Hofkäserei. Neben den zwei Käsesorten, Rohmilchkäse und Mutschli, werden hier auch Joghurt ohne Milchpulver und Quark hergestellt.

Familie Weidmann produziert zudem Hornkäse. Nach dem Motto «Horn auf! Weil das Horn zur Kuh gehört» lancierte die Nutztierschutzorganisation «KAG Freiland» mit dieser Käsesorte eine besondere Kampagne. Es gibt nur zwei Käsereien in der Schweiz, welche den Hornkäse herstellen. Florian Weidmann meint begeistert: «Alle meine Kühe haben Hörner und ich finde es toll, dass es nun auch einen Käse in Hornform gibt, der erst noch gut schmeckt.»

Käsetaufe vor Bachser Märt

Patrick Honauer vom Bachser Märt setzt sich seit jeher dafür ein, dass die Landwirtschaft in kleinen Strukturen überleben kann. Über 20 Bauernhöfe aus der Umgebung beliefern den Bachsermärt und seine Filialen. Es überrascht deshalb nicht, dass die Taufe des ersten Rohmilchkäses vom Rüebisberg im Rahmen des Frühlingsfests vor dem Bachser Märt stattfand.

Patrick Honauer selber ist begeistert von den Produkten der Bio-Hofkäserei und lobte sie vor der Taufe. Um den Namen des Käses gab es viele Gerüchte, doch Familie Weidmann konnte ihn lange geheim halten. Erst bei der Taufe lüftete sie das Geheimnis. «Bachser Flo» heisst die neue Rohmilchkäsesorte. Florian Weidmann alle nennen ihn nur Flo freute sich am meisten über den Namen.



Partner-Websites: [20minuten.ch](#) · [20minutes.ch](#) · [alpha.ch](#) · [annabelle.ch](#) · [anzeigerkerzers.ch](#) · [automobilrevue.ch](#) · [bantigerpost.ch](#) · [bernerbaer.ch](#) · [bernerzeitung.ch](#) · [berneroberlaender.ch](#) · [capitalfm.ch](#) · [car4you.ch](#) · [dasmagazin.ch](#) · [derbund.ch](#) · [eload24.com](#) · [fashionfriends.ch](#) · [finder.ch](#) · [friday-magazine.ch](#) · [fuw.ch](#) · [homegate.ch](#) · [jobsuchmaschine.ch](#) · [jobup.ch](#) · [jobwinner.ch](#) · [murtenbieter.ch](#) · [mytamedia.ch](#) · [piazza.ch](#) · [radio24.ch](#) · [ratschlag24.com](#) · [renovero.ch](#) · [schweizerbauer.ch](#) · [schweizerfamilie.ch](#) · [search.ch](#) · [solothurnerwoche.ch](#) · [sonntagszeitung.ch](#) · [tagblattzuerich.ch](#) · [tagesanzeiger.ch](#) · [telebaern.ch](#) · [telezueri.ch](#) · [thunertagblatt.ch](#) · [tilllate.com](#) · [zattoo.com](#) · [zueritipp.ch](#)

© Tamedia AG 2011 Alle Rechte vorbehalten