



Sepp Brülisauer in seinem Käseparadies: Viele Eigenkreationen bereichern das Sortiment der Käserei Künten.

Biocella

SEPP BRÜLISAUERS LIEBLINGSKÄSE



◆ **Künten** Einst war er sein Sorgenkind – mittlerweile erfreut er viele Käseliebhaber der Region. Die Rede ist vom kleinen, grau marmorierten Biocella von Meisterkäser Sepp Brülisauer. ——— SILVIA SIFFERT

Lange war man auf der Alpennordseite skeptisch gegenüber Schimmelkäse», erzählt Sepp Brülisauer. «Auch wenn die Tessiner das erdige Aroma des Biocellas schon lange schätzten.» Als er vor über 15 Jahren in seiner «Chäsi» in Künten anfang, den kleinen Schimmelkäse herzustellen, war alles nicht ganz so einfach: «Ich musste einen speziellen Raum bauen, da der Biocella im herkömmlichen Klima nicht gut reifte», erinnert sich der 55-Jährige. Auch sei der Absatz zu Beginn eher harzig verlaufen. «Er war mein kleines Sorgenkind. Doch manchmal muss man einfach hartnäckig bleiben», schmunzelt er. Vor allem, wenn es sich um den eigenen Lieblingskäse handelt.

Der Kreativität Raum lassen

Die Hartnäckigkeit von Sepp Brülisauer hat sich ausgezahlt. Seit rund einem Jahr ist der kleine Runde als Miini-Region-Produkt auch bei Coop erhältlich. Dafür durchläuft er zuvor zwischen acht und zwölf Wochen eine spezielle Reifung im Keller. Um die wertvolle Schimmelbildung nicht zu zerstören,

werden die Käselaibe dazu nur ab und an von einer Seite auf die andere gewendet. «Neuen Käse zu entwickeln und meine Kreativität walten zu lassen, das bereitet mir an meinem Beruf immer wieder Freude,» so der gebürtige Ostschweizer. Neben dem Biocella stellt er für ausgewählte Coop-Verkaufsstellen der Region auch den Urchrüterchäs, den Aargauer Traum, das Argovia Rugeli sowie den Bio-Sepp her.

10 Mal mehr

Als er 1985 die Käserei in Künten übernahm, stellte Sepp Brülisauer pro Jahr 30 Tonnen Käse her. «Mittlerweile sind es 300 Tonnen», erzählt er stolz. Mit den Jahren musste er immer wieder neue Käselager in der Umgebung hinzumieten und seine Käserei modernisieren. Auch jetzt sind die Handwerker in der Chäsi zu Gast: «Wir wollen alle unsere Käse wieder an einem Standort – nämlich in Künten – lagern», erklärt Sepp Brülisauer. «Dazu bauen wir einen neuen Keller». Ende Mai soll es so weit sein. Dann sind all seine Spezialitäten wieder an einem Ort vereint. ●

SCHIMMELKÄSE: ZU JEDER GELEGENHEIT

Grau und erdig

Pur oder zu einem Stück Brot esse er den Biocella am liebsten, verrät uns Sepp Brülisauer. «Dazu trinke ich zum Znüni einen Tee, am Abend gerne auch ein Glas Rotwein.» Aber eigentlich brauche es keine Beilagen, denn der erdige Geschmack komme so am besten zur Geltung. Wer den Schimmelkäse dennoch gerne kombinieren möchte, kann dies auch mit einem pikanten Salat an Birnen und Nüssen tun.

Foto: Markus Hässig