

## Entlebucher Rahmtraum zum träumen

**Usto** In der Bergkäserei Oberberg bei Schüpfheim erfüllt sich Käser Franz Renggli mit dem Entlebucher Rahmtraum mit Pfeffer einen Traum.

**A**llein schon die Fahrt zur Bergkäserei Oberberg oberhalb von Schüpfheim ist ein Traum. Eingebettet zwischen sanften Hügeln, schlängelt sich die schmale Strasse den Berg hinauf, bis sie sich beim Weiler Oberberg verzweigt. An dieser Gabelung steht die altehrwürdige Bergkäserei. Und in diesem Kleinbetrieb wird täglich ein Traum verwirklicht – der Entlebucher Rahmtraum nämlich. «Ein milder, rahmiger Halbhart-Käse – und trotzdem ausgeprägt aromatisch. Kinder mögen ihn besonders gern», sagt Käser Franz Renggli. Der Rahmtraum ist der erste Käse, den der Entlebucher Käsefabrikant zusammen mit seiner Frau in der Bergkäserei produzierte – vor rund 12 Jahren, als sie das Kleinunternehmen übernahmen. Die Käserei Oberberg selber hat schon über hundert Jahre auf dem Buckel.

**Der Entlebucher** Rahmtraum lässt den Gaumen träumen, ganz besonders

dann, wenn Franz Renggli den jungen Käse noch um einen Geschmackserlebnis erweitert. Ein Geheimtipp ist dabei grüner Pfeffer, er verführt den Geniesser zu einer markanten, aber keinesfalls scharfen Note. Die einzelnen Pfefferkörner sind nicht etwa hart. Sie weichen sich vorerst in einer Salzlacke auf und entwickeln ihr Aroma. Beim Abfüllen vermischen die Käser 15 Kilo Pfeffer mit der frischen Masse. Die runden, achtpfündigen Laibe verbringen nun einen Tag lang im Salzbad und lagern darauf im hauseigenen Keller. Dort reifen sie während acht bis zehn Wochen, werden regelmässig mit einer Salzlösung eingeschmiert und gewendet. Nach dem Reifequartal gelangen sie schliesslich in den Verkauf – und sind da äusserst beliebt. So beliebt, dass die Eigenkreation der Bergkäserei Oberberg im vergangenen Jahr sogar ein Diplom gewonnen hat, am «Swiss Cheese Award» in Bellinzona, in der Kategorie Halbhart-Käse mit Zusätzen. Darauf ist die



**Franz Renggli von der Bergkäserei Oberberg präsentiert**

Käserfamilie stolz. «Der Entlebucher Rahmtraum mit Pfeffer ist auf einem Käseplättli oder bei Degustationen sehr begehrt», weiss Franz Renggli aus Erfahrung.

**Erfahrung ist auch nötig**, um ein kleines Unternehmen wie die Bergkäserei

Oberberg auf einen erfolgreichen Kurs zu bringen. Zu dritt ist das Käse-erteam täglich an der Arbeit und verarbeitet die Milch, die die Nachbarnbauern anliefern. Rund 3800 Liter sind es täglich – frisch und ohne lange Transportwege fliesst sie früh morgens in den Tank



sein edles Produkt: Der Entlebucher Rahmtraum mit Pfeffer.

und unmittelbar danach in die Käseproduktion. «Das Regionale ist unsere Stärke. Wir kennen die Bauern persönlich», sagt Franz Renggli, «Ja, sogar einzelne Kühe sind uns bekannt», lacht er. Tatsächlich ist der hohe Qualitätsanspruch ein Markenzeichen des Projekts «biosphäre Entlebuch» unter welcher Marke Franz Renggli den Käse verkauft. Die Bergkäserei produziert pro Charge

rund 80 Käseläiber, zwei Chargen sind es pro Tag. Das ergibt einen Käseausstoss von etwas über 600 Kilogramm – eine ansehnliche Menge und dennoch zu wenig, um als Grosslieferant zu fungieren. «Darum setzen wir auf nachhaltige Produktion, mit naturbelassenen Erzeugnissen aus der Region. Und auf Spezialitäten wie den Entlebucher Rahmtraum mit Pfeffer», erklärt Franz Renggli. *tp*



Rund 15 Kilogramm grüner Pfeffer mischen die Käser unter den frischen Entlebucher Rahmtraum.



Beim Abfüllen wird darauf geachtet, dass die Käseläiber alle gleich gross und schwer geraten.



Im Lager der Bergkäserei Oberberg werden die Rahmträume täglich gehegt und gepflegt und reifen während drei Monaten ihrem aromatischen Höhepunkt entgegen.