



## Käse aus dem Eulachtal

Der Eulachtaler Käse wird auf dem Bettlihof in Rätaschen-Elsau vor den Toren von Winterthur aus hofeigener Milch hergestellt. Klaus Lamatsch bringt sein umfangreiches Wissen in die Käseherstellung ein. Der Hof mit der kleinen Hofkäserei ist Bio Suisse zertifiziert.

Es gibt den Eulachtaler in sechs Varianten: ‚mild‘, ‚rezent‘, länger gereift wird er ‚alt‘ und nach mindestens zwei Jahren ‚uralt‘. Die Varianten ‚Rahm‘ und ‚Knoblauch‘ ergänzen das Sortiment. Wer den Käse gekostet hat, merkt rasch, dass ausser den Zutaten Milch, Salz und Pilzkulturen viel Leidenschaft darin steckt, was ihm zu besonderer Güte verhilft. Klaus Lamatsch erklärt bescheiden: «Alles im Käse ist von hier».

Klaus Lamatsch bewirtschaftet 12 Hektaren Land. Im Stall und auf der Weide leben 16 Kühe, sechs Schweine, zwei verschmuste Katzen und einen Hund. Er betreibt den Hof mit wenig Maschinen und viel Handarbeit. «Es geht dem Land und den Tieren besser so», ist er überzeugt. Das Gras für das Viehfutter stammt ausschliesslich von den eigenen Weiden. Je nach Witterung und Jahreszeit verändert es sich – folglich auch die Milch und damit den Geschmack des Käses. Zudem hat die Kellertemperatur während der Reifung einen Einfluss. Das erklärt die leichten Aromaunterschiede des hochwertigen Naturprodukts.





Der Käsekeller mit Naturboden ist angenehm kühl und feucht. Es duftet nur dezent nach Käse. Klaus Lamatsch weiss: «Der Käse mag es zwar feucht, aber nicht zu sehr». Die Käselaike liegen nach Alter sortiert auf den Holzbrettern. Sie werden regelmässig gewendet und mit Salzlake eingerieben. So bildet sich die Käserinde, die je nach Reife von gelb über orange bis zu dunkelbraun variiert. «Der Eulachtaler ist wie ein Alpkäse», sagt Klaus Lamatsch. Und er hat Erfahrung! Acht Jahre verbrachte er auf der Alp. Dort und in den Sennenkursen erlernte er das Käsen. Seit 2005 lebt und arbeitet der gelernte Radio-/Fernselekttroniker und Landwirt als Pächter auf dem Bettlihof. Und der thront wirklich über einem Bett von Wiesen.



Während der ersten Jahre war die Nachfrage so gross, dass der Käse gar nicht erst in die Läden gelangte. Erst ab 2007 konnte Klaus Lamatsch den Rägeboge mit einigen Varianten des Eulachtalers beliefern, was er ohne Unterbruch bis heute tut. In den Wintermonaten betreibt er einen Marktstand in Winterthur. Im Sommer hat er dafür keine Zeit. Dann ist Klaus Lamatsch mit der Landwirtschaft und dem Käsen ausgelastet. Jeden zweiten Tag entsteht neuer Käse in der Hofkäserei. Denn die Milch für die Käseherstellung darf nicht älter als 36 Stunden sein.

