



Blick auf die Käserei Schülen. Fotos **zvg**



Vater und Sohn: ein eingespieltes Team.



Lehrling Stefan Wicki bei der Arbeit.

Schatzkammer – gefüllt mit Willisauer «Napfgold»

CHÄS CHÄLLER

WILLISAU Wer zum ersten Mal zu Fuss oder mit dem Velo das südliche Gemeindegebiet von Willisau durchstreift und staunend vor den nebelverhangenen Ausläufern des Napf innehält, der fühlt sich vielleicht in J.R.R. Tolkiens Welt der Hobbits versetzt.

Eingebettet in grüne, satte und wohlgeformte Hügel am nördlichen Rand des Napf liegt hier die letzte betriebene Käserei Willis-

aus. Genauer gesagt in Schülen, einer der vielen lebhaften Weiler der Gemeinde.

In der 1926 errichteten Käserei wird seit 1992 der härteste aller Schweizer Käse, der Sbrinz, hergestellt. Ein «Ur-Eidgenosse». Kaum

ein Käse verkörpert das Schweizer Wesen so offensichtlich wie dieses kulinarische Wunderwerk. «Harte Schale, weicher Kern». Sieben goldene Räder werden in der Käserei Schülen täglich aus frischer, nur mit Gras und Heu erzeugter Milch

hergestellt. Über zwei Jahre verbleibt der Käse im eigenen Keller bis zur Verkaufsreife.

Kein magischer Ring erleichtert die Arbeit der zupackenden Hände, kein Zauberspruch ist in der Lage, den einzigartigen Geschmack eines sorgfältig gelagerten Sbrinz zu erzeugen. Das Zusammenspiel fleissiger Hände auf den Höfen und in der Käserei ist nötig, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen.

Nebem den einzigartigen Sbrinz-Käsen werden in der Käserei viele verschiedene Köstlichkeiten aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch hergestellt. Von überraschenden Frischkäse-Kreationen

über exotische, von der mediterranen Lebensart inspirierten Weisskäsen bis hin zu fantasievollen Halbhartkäsen, ausgereift in Weintrester von örtlichen Winzern.

Lassen Sie sich verführen! Im Käsefachgeschäft «Chäs Chäller Willisau» an der Hauptgasse 10, im historischen Städtli Willisau, können Sie bei einem Aperó in die Geschmackswelt des Napfgebiets eintauchen und zu Träumen beginnen...

Für Reservationen erreichen Sie uns unter der Telefonnummer 041 970 33 50 oder per E-Mail chaes-chaeller-willisau@bluewin.ch.

Sie können auch eine Führung durch unsere Schatzkammer in

der Käserei Schülen buchen. Die Führungen für fünf bis fünfzehn Personen und die Konditionen können unter der E-Mail-Adresse genossenschaft@regiochaesi.ch angefragt werden.

Chäs Chäller Willisau, Hauptgasse 10, 6130 Willisau, Telefon 041 970 33 50
www.regiochaesi.ch
www.chaes-chaeller-willisau.ch



Die Käserei Schülen wird von der Genossenschaft Regio Chäs Willisau betrieben. Neben der Käserei Schülen betreibt die Genossenschaft auch die Käserei Kottwil und den Chäs Chäller im Städtli Willisau.

Die Genossenschaft Regio Chäs Willisau entstand 2005 aus dem Zusammenschluss von neun Käsereigenossenschaften im Umland von Willisau.

Weitere Infos finden Sie unter www.regiochaesi.ch.