

# Mit Hohlers Segen

725 Meter über Meer führt die Zürcher Oberrindstrasse verbindet ein Sennerei Bachtel (wacht Traditionen mit (hohe) militärischen Ansprüchen.



Es herrscht Hochbetrieb in der Sennerei Bachtel. Wegen Krankheitsfällen fehlt Personal. Das bedeutet voller Einsatz auch ausserhalb des angestammten Betätigungsfeldes für die übrigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Die Sekretärin kommissioniert, der Marketing-Chief schweisst Verpackungen, die Käserin flickt Rohre. «Wir sind ein verschworenes Team und helfen einander aus», schildert Marco Hitz, Leiter Marketing und Vertrieb, die stressige Situation.

Das Telefon von Marco Hitz klingelt ununterbrochen. Bestellungen, Anfragen, neue Aufträge. «Wer einmal unseren Quark, die Schwedenmilch-jogurts oder den Käse probiert hat, kauft sie immer wieder. Vom Erfolg des Dessertquarks und der sämigen Schwedenmilch sind wir geradezu überannt worden», frohlockt Marco Hitz. Das probiotische Produkt wird nach altem schwedischen Rezept mit rechtsdrehenden Milchsäurebakterien hergestellt. Die Schwedenmilch wird so sämig, besonders mild und gut verdaulich.

Ein Renner ist auch der Houderebäsele Käse. Der mit einer Salzlösung aus Holundersaft eingeschierte Käse verdankt seinen Namen dem Kabarettstück

«Totemügerli» von Franz Höhler aus dem Jahre 1967. Nachdem Franz Höhler in einem Biofachgeschäft den Houderebäsele Käse gekauft hatte, meldete er sich schriftlich bei der Sennerei. Er wies darauf hin, dass «Houderebäsele» eigentlich geschützt sei, mit einem Laib Käse als Gegenleistung aber die Sennerei den Namen weiterverwenden könne.

In der Sennerei Bachtel ist Milch ein Kulturgut. Die Demeter Bauern liefern die silofreie Milch in den guten alten Milchkannen an. Die behornten Milchkühe sind täglich draussen an der frischen Luft. Die Butter wird noch von Hand zu Mödeli geformt. Als einer der letzten Betriebe der Schweiz verwendet die Sennerei für alle Produkte ausschliesslich Rohmilch.

Die Produkte der Sennerei Bachtel sind nicht nur im Biofachhandel erhältlich, sondern neu auch in allen Tibits-Restaurants.

Stefan Gloor



Milchkultur am Zürcher Berggrüt