

Der Einmalige vom Freiburger Seeland

«**Toujours juscht**» heisst im zweisprachig gefärbten Friburgerdütsch so viel wie «immer gut und fein».

Der Mont-Vully-Käse von Ewald Schafer ist ganz schön fein. Der «Classique» ist sehr beliebt und sorgt in der Region für Furore – auch bei der Migros Neuenburg-Freiburg. Kein Wunder, wurde Schafers Käse am «Swiss Cheese Awards» ausgezeichnet, obwohl er in all seiner Bescheidenheit nicht gerne über Auszeichnungen spricht. Viel lieber sind ihm die direkten Komplimente von seinen Kunden. Wie von Werner Rätz, der in seiner Aubege des Clefs in Lugnorre FR mit seinen kreativen Gerichten der Region huldigt. Er nutzt alles, was das Terroir hergibt, und experimentiert mit Leidenschaft, was nicht heissen will, dass Küchenklassiker bei ihm keinen Platz haben. Wie sein Käsesoufflé, das mit Geschmack und Konsistenz überzeugt, aber auch zu Hause gelingt.

www.aubergedesclefs.ch



Bei Koch Werner Rätz (r.) und Käser Ewald Schafer steht die Region im Vordergrund.

Migros Neuenburg-Freiburg

Ewald Schafer ist mit Stolz Käser. Sein Beruf ist seine Berufung. Nach der Käserlehre und der Molkereischule in Granges-Neuve FR hat er das Landwirtschaftliche Technikum in Zollikofen BE mit Fachrichtung Milchwirtschaft besucht und als Ingenieur HTL abgeschlossen. Das garantiert aber noch keinen Käse, der Emotionen weckt. Nun, wer mit Ewald Schafer in dessen

Dorfkäserei in Cressier FR bei Murten ins Gespräch kommt, spürt sogleich, dass es sich bei ihm um einen Käsefreak handelt. Gemeinsam mit Käsermeister Heinz Tschannen, dem Käser Werner Stoll und dem Jungspund Moritz Dietrich produziert er den einzigartigen Mont Vully, den es in der **Migros Neuenburg-Freiburg** zu kaufen gibt.

Mont-Vully-Käsesoufflé

Für 4 Personen

50 g Mehl
50 g Butter
1,2 dl Milch
1 EL Weisswein
200 g Mont-Vully-Käse
4 Eigelb, 6 Eiweiss
Salz, Pfeffer und Muskat
50 g Roquefort

Mehl in der Butter anschwitzen, mit Milch und etwas Weisswein ablöschen. Mont-Vully-Käse reiben und dazugeben, unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, das Eigelb darunterühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Abkühlen lassen. Eiweiss sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse



Das Resultat: Ein luftig-leichtes Mont-Vully-Käsesoufflé, das Werner Rätz mit einem Früchte-Chutney serviert.

heben. Vier Souffléförmchen von 3 dl Inhalt mit etwas geriebenem Käse ausstreuen. Die Masse einfüllen und Roquefort darüberbröckeln. In der Mitte des Backofens bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Sofort servieren. **Wichtig:** Ofen während der Backzeit nicht öffnen. **Tipp:** Zum Käsesoufflé passt ausgezeichnet ein Früchte-Chutney.

Aus der Region:
Mont-Vully-Käse,
100 g Fr. 2.10

