

Milchhütte

Hochfelden



Von Splügen in die «Milchhütte»: eine tragfähige Beziehung

Wer kennt sie nicht, die markante Silhouette des idyllischen Dorfs auf dem Weg zum San Bernardino. Genau hier stellt das 13-köpfige Team der genossenschaftlichen Sennerei die einzigartigen Käse her, die auch in der «Milchhütte Hochfelden» zu finden sind.

Die verarbeitete Milch stammt von den Kühen der acht Bergbauernbetriebe der Region. Verfüttert wird ausschliesslich eigenes Biofutter, sei es Gras oder

Bergheu. «Daraus produzieren wir auf traditionelle Art unsere schmackhaften Käse», meint Jürg Flükiger. Im Sortiment gibt es halbharte Bergkäse in verschiede-

nen Reifegraden, Halbweichkäse wie den Formagella oder den Bsetzstei und den Weichkäse Splüger Träumli. – Die jüngste Kreation heisst «Feuertanz» und ist ein Halbhart-/Hartkäse, der sein markantes Aroma in den Teig eingearbeitetem rotem und grünem Chili verdankt.

Kennen gelernt haben sich Marianne Flükiger und Béatrice Arn an einem Weihnachtsmarkt im Wehntal. «So fand unsere Salatsauce den Weg ins Bündnerland und der feine Käse tritt seither immer wieder die Reise zu uns nach Hochfelden an.»

*Das Sennerei-Team:
Jürg Flükiger, Monika Brand (Lernende), Marian Flükiger, Andreas Kaufmann, Anna Andrea Willi, Annagreth Buchli, Thomas Mengelt. Es fehlen: Martina Lorez, Sonja Hössli, Pia Camastral, Michael Aebersold, Sepp Nicca.*



Persönlich

Béatrice Arn ist Wein- und Käse-Sommelière

«Mich hat das Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksrichtungen von salzig, süss, sauer oder bitter schon immer fasziniert», meint Béatrice Arn. So hat sie sich 2016 zur Ausbildung als Wein- und Käse-Sommelière entschieden. Jetzt freut sich Béatrice Arn, ihre Erkenntnisse und ihr Wissen weiterzugeben.

Im «Restaurant Bären» hat sie dazu oft die Gelegenheit. Wer seinen Geschmack schulen will, dem sei empfohlen, in Schritten zu beginnen. «Es ist einfacher, einen einzelnen Käse auszusuchen und dann den passenden Wein zu wählen.» Ein salziger, reifer Käse passt hervorragend zu einem süssen Wein, während ein milder Frischkäse in einem spritzigen Weissen die ideale Ergänzung findet. In der «Milchhütte» ist die Herausforderung grösser. Das liegt am grossen Käsesortiment und daran, dass die einzelnen Käse ganz unterschiedliche Reifegrade haben. Da müssten eigentlich unterschiedliche Weine empfohlen werden. Und die Lösung? «Über aller Theorie steht natürlich der Geschmack des Kunden. Denn darüber lässt sich bekanntlich nicht streiten», meint Béatrice Arn und lacht.



Das besondere Festessen: Raclette

Das rustikale Käsefestmahl war einst den Sennen, Hirten und Käsern vorbehalten. Es entschädigte für die Arbeit des Sommers auf der Alp. Heute steht das Essen für gute, unverfälschte Zutaten, einfache Zubereitung und Gemütlichkeit mit Freunden und Familie.

Raclette liegt uns am Herzen. Darum führen wir in der Milchhütte die grösste Auswahl an Raclette-Käsen der Region. Die Aromen sind vielfältig und reichen von mildem Safran über Wildkräuter, Speck bis zum scharfen Chili oder Rauch. Natürlich ist auch der klassische Raclette-Käse zu empfehlen. Besonders gut gereift sind die Classic-Sorten «Ur-näsch-Raclette-Käse» und der «Appenzeller Berg-Raclette-Käse». Durch die über sechs monatige Lagerzeit hat sich die Laktose abgebaut, darum sind sie besonders bekömmlich.

Sehr beliebt sind zudem der Weisswein- und der Rotwein-Raclette-Käse. Die jungen Käse werden mit Weinen injiziert und dann weiter gepflegt und gelagert.

Ganz schön unkompliziert

Natürlich spielen beim Raclette die Zutaten eine wichtige Rolle! In der «Milchhütte» haben wir immer ein Kartoffelangebot. Manchmal sind es ausgefallene ProSpecieRara-Sorten, manchmal bekanntere Namen. Aber immer kommen sie aus der Nachbarschaft.

Unsere Empfehlung:

Servieren Sie zum Raclette unsere feinen Curry-Zucchetti, Eschalotten in Rotwein und Eierschwämmli in Essig. Ihre Freundschaften werden begeistert sein!

«Milchhütte» und mehr ...

Sie ist bekannt für die ganze Vielfalt an Schweizer Käse und die feinen «Bären»-Produkte.

Die Convenience-Spezialitäten wie Wildschwein-Trockenfleisch, Sauce Bolognese oder Capuns werden ganz ohne Zusatzstoffe hergestellt.



Milchhütte
Hochfelden

BON für Ihr Raclette-Festmahl

Beim Kauf unserer feinen Raclette-Käse schenken wir Ihnen gegen Abgabe des ausgefüllten Bons 1 Tranche Raclette-Käse Ihrer Wahl.

Vorname, Name _____

Ort _____

Mail _____



Milchhütte Hochfelden
Pierre & Béatrice Arn-Pfister
Stadlerstrasse
CH-8182 Hochfelden
079 563 32 66
www.milchhuetten.ch

Öffnungszeiten

Mo/Di/Do/Fr:

8.30–11 Uhr,

16.30–19 Uhr

Sa: 8.30–13 Uhr

Mi/So: Geschlossen

