

## Baselbieter Käse, fast wie von der Alp: Thomas Nebiker verwirklicht seinen Traum vom Käsen



*Abbildung 1: die Käse werden in Handarbeit durch Thomas Nebiker hergestellt*

Wenn man zur Hofkäserei von Thomas Nebiker beim Birchhof fährt, dann führt einem das Navi vom Dorfzentrum von Buckten zu einem einzelnen Hof in den Jurahügeln. Der Birchhof entstand 1890 im Zuge der Aussiedlungspolitik. Thomas Vorfahren verdienten ihr Geld im Fuhrwesen – und sahen sich vor grossen Problemen, als die Eisenbahn ins Tal kam. Um sich eine Existenz für die Zukunft aufzubauen, gründeten die Nebikers den Birchhof ausserhalb des Dorfes.

Nun, mehr als hundert Jahre später, muss sich die Familie Nebiker wieder mit Fragen der beruflichen Zukunft beschäftigen: Thomas Vater Martin, welcher den Birchhof führt und hauptsächlich mit der Milchwirtschaft sein Ein-

kommen erwirtschaftet, bereitet der tiefe Milchpreis sorgen. Er hat darüber nachzudenken begonnen, wie die Zukunft in der Milchwirtschaft aussehen könnte. In dieser Situation hat Thomas Nebiker beschlossen, seine Chance zu nutzen und sein Hobby, das Käsen, zum Beruf zu machen. So ist nun auf dem Betrieb eine kleine Hofkäserei entstanden. Mit der Käserei kann ein Teil der eigenen Milch verarbeitet werden. Die Verarbeitung bringt mehr Wertschöpfung auf den Betrieb, und die Milch kann so für einen besseren Milchpreis vom Vater an den Sohn verkauft werden.

Thomas hat ursprünglich die Lehre zum Polymechaniker gemacht und arbeitet jetzt Teilzeit als Lastwagenfahrer. "Ich hatte schon immer den Traum, einmal einen Sommer lang auf die Alp zu gehen", erzählt Thomas. Schliesslich erfüllte er sich den Traum, machte den Käserkurs am Inforama und führte einen Sommer lang eine Alpsennerei. Auf der Grossen Scheidegg hat Thomas das Käsen gelernt, über dem offenen Feuer im Kupferchessi. Diese Art des KäSENS hat Thomas beeindruckt und hat seine Arbeitshaltung geprägt: "Ich will einen traditionellen Käse machen, der in echter Handarbeit hergestellt wird." Deshalb ist für Thomas auch klar, dass er keine grosse Käserei aufbauen will, sondern bei der handwerklichen Produktion am

Kupferchessi bleibt.

In 2017 startete Thomas sein Käse-Experiment. Seine Eltern waren zuerst skeptisch, aber die Familie beschloss, dass es in der momentanen Situation einen Versuch wert war – und sie sollten Recht behalten. Durch verschiedene Versuche entstand eine einfache Hofkäserei. In einem kleinen, mobilen Bauwerk auf dem Birchhof hat sich Thomas eine Feuerstelle eingerichtet und ein Kupferchessi aufgehängt. Mit einfachen aber funktionalen Werkzeugen hat Thomas hier vor knapp zwei Jahren begonnen, mit dem Käsen zu experimentieren. "Den ersten Käse mussten wir leider auf den Mist werfen. Seither habe ich aber viel gelernt und verbessert. Bei jedem Fehler lernt man dazu und merkt, welche Faktoren beim Käsen eine Rolle spielen. Einmal sind die Kühe während dem Käsen abgehauen und wir mussten alles liegen lassen, um die Herde wieder zurück zu holen. Der Unterbruch hat dem Käse nicht gutgetan. "



*Abbildung 2: Mit dem Kupferchessi wird traditionell gekäst wie auf der Alp*

Auf dem Birchhof werden zurzeit vor allem Mutschli und Wiesenbergkäse, ein Hartkäse, hergestellt. Der Käse erhält durch die Produktion über dem Feuer eine leicht rauchige Note. Neu macht Thomas aber auch Raclettekäse und experimentiert mit Kräutern und Chili im Käse. Aus Ziegenmilch eines nahen Betriebes macht Thomas kleine Mengen Ziegenkäse und wenn er angefragt wird, stellt er auch spezielle Käse auf Kundenwunsch her. «Mein Ziel ist es, einen Käse zwischen Gruyère-Käse und einem Berner Alpkäse herzustellen. Im Moment ist das nicht möglich, da die Fütterung der Kühe und die Produktionsweise angepasst werden müssten. Aber im Moment geht es mir zuerst einmal darum, die Käserei zu professionalisieren und ganzjährig Käsen zu können. Dann kommt dann die Zeit, um weiter zu experimentieren.» Einen Rauch-Käse würde Thomas zum Beispiel gerne machen oder Schaukäsen, aber solche Projekte liegen noch in der Zukunft.

Die Mutschli vom Birchhof werden in den Volg-Läden der Umgebung verkauft und auch beim Bäuerinnen Apéro des Baselbieter Bäuerinnen- und Landfrauenvereins beider Basel kommt der Käse aufs Buffet. «Die Leute interessieren sich für meinen Käse, einen Käse «vo do», gerade weil es nicht so viele Käsereien in der Region gibt.» Thomas plant nun seine Käserei langsam und sicher aufzubauen. Vielleicht kann dann einmal der grösste Teil der Birchhofer Milch gleich auf dem Betrieb verarbeitet werden. Thomas lacht: «bis dahin ist es noch ein grosses Stück Arbeit!» Die Hofkäserei Nebiker ist auf dem Weg in die Zukunft.



*Abbildung 4: Nebikers Kühe geniessen die Sonne*



*Abbildung 3: Im kleinen Reifekeller reifen die Mutschli aus der Hofkäserei*



*Abbildung 6: Thomas Nebiker arbeitet mit traditionellen Methoden und mit viel Handarbeit*



*Abbildung 5: Noch befindet sich die Hofkäserei im Aufbau und vieles ist einfach und klein gehalten*