



Aus der Milch der Schafe von Lukas Hofstetter (l.) stellen Simon Hofstetter und sein Team bei der Emscha auch Käse her.

Die Natur und die Milch schonen

In den letzten 20 Jahren hat Familie Hofstetter in Entlebuch mit Emscha eine erfolgreiche Schafmilchkäserei aufgebaut. Einen Teil der Milch liefern die rund 250 eigenen Mutterschafe.

TEXT NOËLLE KÖNIG **FOTOS** THOMAS ZIMMERMANN

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Markus Eugster



Lacaune-Schafe verlieren im Alter die Wolle, die ihnen im Sommer als Isolation dient.



**FOKUS
REGION**

Als Lukas Hofstetter (28) das Gatter zur Weide öffnet, traben gut 80 Schafe los in Richtung frisches Gras. «Sie erhalten jeden Tag einen neuen Streifen, den sie ruckzuck abfressen», sagt der Landwirt. An jenem Sommertag ist es den Tieren jedoch schnell zu warm an der Sonne und sie machen sich nach kurzer Zeit auf zurück in Richtung Stall. «Wir halten Lacaune-Schafe, die ursprünglich aus dem Roquefort-Gebiet in Südfrankreich stammen, trotzdem mögen sie die Hitze nicht. Sie passen also eigentlich ganz gut ins Entlebuch», meint Lukas Hofstetter.

Sein Bruder Simon (29) pflichtet ihm bei: «Unser Vater war damals, als er mit der Milchkuhhaltung aufhörte, auf der Suche nach einem Tier, das sich für diese Gegend und die hügelige Landschaft hier eignet – und ist auf Lacaune-Schafe gestossen.» So gründete Peter Hofstetter (58) 1999 zusammen mit einem anderen Bauern die Käserei und Schafmilchverarbeitung Emscha, eine Abkürzung für «Entlebucher Milchschaf». Heute, rund 20 Jahre später, liefern acht Landwirte Milch ihrer Schafe nach Entlebuch zu Familie Hofstetter in das neue Produktionsgebäude. Während sich Lukas um den Bauernbetrieb kümmert, ist Simon in der Käserei tätig, Vater Peter und Mutter Heidi (54) unterstützen die beiden tatkräftig. «Da bei uns das Fachliche in Bezug auf den Käse und die Milchverarbeitung fehlt, beschäftigen wir einen Meisterkäser und eine Käserin», so Simon Hofstetter, der Landwirt gelernt und die Weiterbildung zum Agrotechniker gemacht hat.

Saisonale Schwankungen

Die Schafe eignen sich aber nicht nur wegen der klimatischen Bedingungen ausgezeichnet fürs Entlebuch, sondern schonen aufgrund ihrer Grösse und ihres Gewichts auch den Boden und können problemlos ausschliesslich mit einheimischem Futter versorgt werden.

«Wir möchten eine nachhaltige, biologische Landwirtschaft fördern. Dies ist mit Schafmilch gut möglich», erklärt Simon Hofstetter. Genauso wie sie Wert auf einen schonenden Umgang mit der Natur legt, ist Familie Hofstetter dies auch im Umgang mit der Milch wichtig. «Wir standardisieren die Milch beispielsweise nicht. Das führt zu saisonalen Schwankungen im Milchgehalt, was bedeutet, dass das Jogurt nicht immer gleich fest ist. So ist das jedoch bei einem Naturprodukt.»

Seit Neustem stellt die Emscha auch einen Schafmilchfrischkäse mit Kräutern her. Vater Peter hätte schon vor vielen Jahren einmal mit einem Versuch gestartet. «Mit einem Nischenprodukt wie Schafmilch kann man keinen Trend setzen, und die Zeit war damals einfach noch nicht reif dafür. Heute sieht das anders aus», freut sich Simon Hofstetter, denn: «Mit den Bio-Kräutern aus dem Luzerner Hinterland schmeckt der Frischkäse einfach köstlich und ist zudem leichter bekömmlich und auch für Personen geeignet, die Kuhmilch nicht so gut vertragen.» ●



AUS DEM ENTLÉBUCH Bei Coop in der Region

Produkte der Emscha, darunter auch der neue Schafmilchfrischkäse mit Kräutern, sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.

LUZERN

Update Fitness

Mitte August 2020 ist es so weit: Update Fitness eröffnet nach Umbaumaassnahmen den ersten Standort in Luzern. Das neue Center liegt im Stadtzentrum direkt beim Bahnhof, denn Update Fitness übernimmt die Räumlichkeiten des ehemaligen Indigo Fitness in der Seidenhofstrasse 9.



FOTO CHRIS ISELI

Die Bedürfnisse der Gäste stehen bei Update Fitness im Mittelpunkt. Neben einem grossen Angebot an Ausdauer- und Kraftgeräten profitieren Sportbegeisterte auch von verschiedenen Gruppenlektionen. Der offizielle Trainingsbetrieb startet am Montag, 17. August. Von Freitag bis Sonntag, 14. bis 16. August, heisst Sie Update Fitness bereits an den Eröffnungstagen willkommen. Bei Neuausschluss eines Abos an diesen drei Tagen profitieren die Gäste von einem Rabatt (Jahresabo Fr. 590.- anstatt Fr. 690.-). Weitere Informationen finden Sie im Internet.



[www.update-fitness.ch/
luzern-bahnhof](http://www.update-fitness.ch/luzern-bahnhof)