



Publireportage

CHRISTIAN ZUMBÜHL: Vo's Schniders Chuchitisch

Text von Andrea Meade, Bild Sibylle Kathriner



CHRISTIAN ZUMBÜHL: Obwaldner Milch-Geschichte(n) Kein alter Käse

Die Molkerei & Käserei Schnider im Giswiler Grossteil war der perfekte Ort für seine Ausbildung zum Käser, oder eben zum Milchtechnologen, wie es heute heisst.

Diesen Sommer hat der 18-Jährige seine Ausbildung zum Milchtechnologen im Betrieb seines Lehrmeisters Thomas Schnider abgeschlossen. Aufgewachsen ist er als Bauernsohn auf dem nidwaldnerischen Wiesenberg. „Wir käsen selber Zuhause, unser Hof ist recht gross und es gehört auch ein Restaurant dazu.“ Er habe früher gedacht, er wisse wie das Käsen funktioniert. „Aber jetzt habe ich alles über diesen Beruf erfahren und gemerkt, es steckt viel mehr hinter der Bezeichnung Milchtechnologie oder Milchtechnologin als ich gemeint habe.“

Eine rassige Ausbildung

Während seiner dreijährigen Ausbildung hat Christian Zumbühl verschiedene Module durchlaufen zu Bereichen wie Hart-, Halbhart- oder Weichkäse, Butter, Pastmilch, Joghurt und Quark oder Verkaufsschulung. „Hier

bei Schniders sind alle Bereiche integriert und so können auszubildende Milchtechnologe sämtliche Module absolvieren“, erzählt er. Trotzdem habe er nach dem ersten Jahr für eine Weile mit seinem Bruder den Ausbildungsplatz getauscht. „Er lernte Milchtechnologie in Dallenwil und es fehlte ihm noch eines der fünf verlangten Module.“

Das Zusammenspiel machts aus

In seiner Freizeit und in den Ferien ist er oft zu Hause auf dem Hof anzutreffen oder beim Seilziehen. „Das An-einem-Seil-ziehen ist eine wunderbare Erfahrung, um zu merken, wenn nur einer im Team nicht mitmacht, geht es nicht“, sagt der junge Käser. Vor vier Jahren hat es ihn gepackt. Zusammen mit 14

anderen Kollegen aus seiner damaligen Klasse ist er dem Seilzieh-Club Stans-Oberdorf beigetreten. „Inzwischen ist fast schon Spitzensport daraus geworden. Wir waren als Nationales Team an der WM 2013 in Holland und wurden Weltmeister, das war intensiv.“

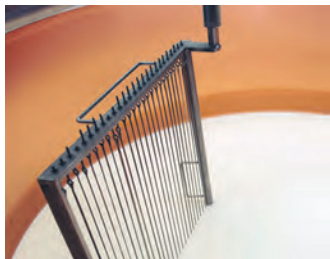
Lebensgrundlagen

Christian Zumbühl wähnt sich glücklich, dass er dieses Handwerk erlernen konnte und ist dankbar für die gute Ausbildung, die er genießen durfte. Es gefällt ihm, in der vielfältigen Milchverarbeitung tätig zu sein. Er mag Milch, in all ihren Formen. „Ich esse selber sehr gerne Joghurt und Käse, milden am liebsten oder Sbrinz.“ Wichtig ist ihm auch, dass der Beruf Milchtechnologe eine sehr gute Grundlage ist für seine berufliche Zukunft. „Die Freude, die mir meine Arbeit macht, mein Können und meine Motivation sind

Freude an der Arbeit, Können und Motivation sind ein Geschenk.

für mich ein Geschenk. Sie wurzeln in dem Fundament, das ich mir hier bei der Familie Schnider erarbeiten konnte, in einem Umfeld, in dem menschliche Wärme, Tradition und modernste Technologie zusammenspielen.“ Irgendwann möchte Christian Zumbühl auf den elterlichen Hof zurückkehren. Mit der Ausbildung zum Milchtechnologe stehen ihm auch punkto Weiterbildung viele Türen offen. Er könnte die Berufsmatura erlangen und sich nach einem Studium an der Höheren Fachschule für Lebensmitteltechnologie zum diplomierten Lebensmitteltechniker weiterbilden oder den Bachelor of Science in Lebensmitteltechnologie erwerben.

Fortsetzung nächste Seite...



FORTSETZUNG: „VO'S SCHNIDERS CHUCHITISCH“

HAUSREZEPT DER FAMILIE SCHNIDER

für 4 Personen

200 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämme
4 Schalotten, in Spalten geschnitten
50g Speck, in Würfel geschnitten
2 – 3 Zweiglein Rosmarin, Nadeln fein gehackt
2 – 3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
1200 g Giswiler Fondue Fix Fertig
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, wenig Cayennepfeffer

1. Pilze, Schalotten, Speck und Rosmarin in der Bratpfanne knusprig braten.
2. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Giswiler Fondue Fix Fertig unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung begeben, Fondue würzen, ab aufs Rechaud und geniessen.

SCHNIDERS HAUSMISCHUNG FIX FERTIG

Verschiedene Hart- und Halbhartkäse aus der Käserei, Weisswein, Stärke, Kirsch.




frisches seit 1989

MOLKEREI-KÄSEREI SCHNIDER

Chilchweg 23
6074 Giswil
Tel. 041 676 60 80
www.schnidermilch.ch
info@schnidermilch.ch