

Der Ostschweizer Peter Dörig tüftelt an neuen Rezepten

# «Wir revolutionieren gerade die finnische Käsehistorie»



Als Kind träumte Peter Dörig davon, die Welt zu entdecken. Deshalb heuerte er gleich nach seiner Ausbildung zum Käser als Fernfahrer an. Seine Touren mit dem LKW führten ihn über Skandinavien, Finnland, Russland bis nach Zentralasien. Warum er schliesslich doch in die Fussstapfen seines Vaters trat und in Finnland seine eigene Käserei eröffnete, verrät uns der Käser des Jahres im Interview.

**Interview** Inken Paletta

**G**rüezi Peter, Du stammst gebürtig aus der Ostschweiz. Heute lebst Du mit Deiner Familie in Sastamala in der Nähe von Tampere und betreibst dort eine eigene Käserei. Was gefällt Dir am Käse und wie kamst Du zum Käserhandwerk?

Käse ist für mich eine Liebe, die durch den Magen geht. Ich probiere gerne neue Sorten. Besonders mag ich kräftige, würzige Käse, wie unseren Vilho. Damit verbinde ich einfach Heimat, Familie und Natur, denn mein Grossvater war Milchbauer in der Ostschweiz und hat im Sommer aus der Milch seiner Kühe auf der Alp Käse gemacht. Und mein Vater führte in Leutenegg über 40 Jahre eine eigene, typische Schweizer Dorfkäserei. Ich bin Käser, zwei Brüder sind diplomierte Käsermeister, meine Schwester ist Molkereilaborantin. Nur Reto, mein jüngerer Bruder, ist sozusagen das schwarze Schaf der Familie, denn er ist Polizist geworden (lacht).

**Das Käserhandwerk hat also in Eurer Familie bereits eine lange Tradition. Warum hast Du nicht einfach die Käsi Deines Vaters übernommen?**

Um ehrlich zu sein, ich wollte nie Käser werden. Schon als Bub zog es mich in die Welt hinaus. Als Teenager habe ich immer die Fernfahrer aus der Nachbarschaft beobachtet, wie sie nach der Rückkehr von ihren Touren ihre LKWs hinter unserem Schweinestall parkierten. Ich dachte: «Hey, die Jungs sehen was von der Welt! Das will ich auch!» Doch mein Vater meinte, LKW-Fahrer sei kein richtiger Beruf. Deshalb habe ich zunächst das Käserhandwerk erlernt. Doch der Wunsch

nach Abenteuer und der grossen weiten Welt war immer da. Und so sass ich zwei Tage nach Erhalt meines Käserdiploms bereits im LKW gen Norden.

**Und was führte dich ausgerechnet nach Finnland?**

Über Pasi, einen finnischen Fernfahrerkollegen, erhielt ich Kontakt zum Spediteur Matti Rautalin, der im finnischen Nokia ein Transportunternehmen besitzt und auf Russland- und Zentralasientouren spezialisiert ist. Diese Länder haben mich immer gereizt. Im Sommer 1995 habe ich Matti auf einer 12'000 Kilometer langen Tour mit dem LKW, von Finnland bis nach Usbekistan und zurück, begleitet. Eine lustige Tour, denn Matti sprach kein einziges Wort Englisch und ich kein Finnisch. Der Langenscheidt und ein Zeichenblock waren unsere täglichen Begleiter. Ein Jahr später im Frühjahr 1996 hat Matti einen weiteren LKW für die Zentralasientouren gekauft und mich gefragt, ob ich Lust hätte, für ihn zu arbeiten. So kam ich im August 1996 für ein Jahr nach Finnland. Über den CB-Funk und den Kontakt zu den finnischen Fernfahrerkollegen habe ich dann auch Finnisch gelernt.

**Und wie kam es dazu, dass Du doch in die Fussstapfen Deines Vaters getreten bist?**

Die Idee, in Finnland eine Käserei zu eröffnen, hatte ich bereits in der Anfangszeit meiner Zentralasientouren. Ich kam damals mit der Frau des Käsestandes in der alten Markthalle in Tampere ins Gespräch, wo ich immer Appenzeller für meine Touren kaufte. Für

mich war der Käse einfach ein Stück Heimat in der Fremde. Ich erzählte ihr, dass ich aus der Schweiz stamme und gelernter Käser sei. Und sie meinte zu mir: «Warum machst Du nicht selbst Käse hier in Finnland?» Doch damals hatte ich das Gefühl, viel zu lange aus dem Käserhandwerk raus zu sein.

**Was gab den Ausschlag, dass du trotzdem in den Käserberuf zurückgekehrt bist?**

Reto Bantli, ein guter Freund und Fernfahrerkollege, verschwand spurlos auf seiner Tour von Turkmenistan zurück nach Finnland. Matti und ich haben uns damals in Eigenregie auf die Suche nach Reto gemacht. Die Fernsehdokumentation «Die lange Reise des Reto Bantli» vom Schweizer Fernsehen erzählt

Retos Geschichte. Drei Jahre haben wir gebangt und gehofft. Doch leider stellte sich letztendlich heraus, dass er einem Verbrechen zum Opfer gefallen war. Ein Schock für uns und auch seine Familie, denn wir alle haben bis zuletzt gehofft, er würde irgendwann doch noch nach Hause kommen. Für mich war deshalb damals die Zeit als Fernfahrer vorbei.

Zufällig wurde ich dann auf das Salotalo, einen Waldhof aus dem Jahr 1808 in Mouhijärvi, aufmerksam und kaufte es in der Jahrhundertwende. So kam mir die Idee, mich mit meinem Waldhof Salotalo im Tourismus zu versuchen. Im selben Sommer habe ich im

Fortsetzung auf Seite 6



Hier tüftelt Peter Dörig an neuen Kreationen: die Käserei «Herkkujuustola» in Sastamala.

Das Team von Peter Dörigs Restaurant «Juustotupa».







Die Dörigs vermieten als zweites Standbein zwei Mökkis am See.

Fortsetzung von Seite 5

nahegelegenen Dorf auf dem Sommermarkt dann Jenni, meine Frau, kennengelernt. Sie hat mich dazu motiviert, die Idee einer eigenen Käserei in Finnland zu verwirklichen. Heute ist die Käserei unser Hauptstandbein. Die beiden Mökkis am See vermieten wir aber auch weiterhin an Touristen.

#### Was gefällt Dir denn so besonders gut an Finnland?

Mir gefallen vor allem die unberührte Natur, die Wälder, diese Weite und Ruhe. Und ich mag die entspannte und zurückhaltende Art der Finnen. Die Finnen sind ausserdem ein



sehr vertrauenswürdiges Volk. Das ist auch ein Grund, weshalb wir in Finnland geblieben sind. Und wenn ich als Schweizer in Finnland über Käse spreche, habe ich immer einen kleinen Bonus, weil ich aus einem Käseland komme. Ich liebe die Schweiz und meine Familie über alles. In der Schweiz sind meine Wurzeln. Aber Finnland ist einfach zu meinem neuen Zuhause geworden.

#### Erzähl uns über Euer Anwesen in Sastamala und Eure Käserei.

Wir haben das Salotalo, also den alten Waldhof und das Hüttendorf mit den zwei Mökkis am See, unser Wohnhaus mitten im Wald und die Käserei «Herkujuustola». Letztere liegt an einem Verkehrsknotenpunkt, nicht weit von unserem Wohnhaus entfernt. Dort befindet sich auch unser Restaurant, «Juustotupa», unsere Käsestube, mit integriertem Käseshop. Von dort kann man beim Essen wie in einer gläsernen Käserei durch kleine Fenster mit original Schweizer Fensterläden in die Produktion schauen. Unsere Karte wechselt regelmässig, und natürlich gibt es auch finnische Gerichte und Speisen, in denen wir unsere eigenen Produkte verarbeiten. Einige



Rezepte, zum Beispiel «Savujuustoiset lyttyperunat», also Ofenkartoffeln überbacken mit unserem Rauchkäse Savu-Hilma, findet ihr auch auf unserer Website. Für Gruppen bieten wir auch Führungen durch unsere Käserei an, wo die Gäste mehr über die Käseherstellung erfahren können.

#### Und wie habt Ihr die Coronakrise erlebt?

Corona hat mir tatsächlich sehr viele graue Haare gemacht. Ich glaube, ich habe noch nie so wenig geschlafen wie die letzten zwei Jahre. Durch den Lockdown im Frühjahr 2020 sind wir auf dem gesamten Osterverkauf sitzen geblieben. Wir mussten unser Restaurant schliessen und alle Mitarbeiter in Restaurant und Käserei in Kurzarbeit schicken. Finanzielle Polster gab es keine, da wir erst 2019 alles in unsere neue Käserei investiert hatten. Und die Corona-Hilfen waren leider auch nur ein Tropfen auf den heissen Stein. Das letzte halbe Geschäftsjahr lief wieder besser. Zum Glück haben wir in all der Zeit immer Unterstützung durch die Familie gehabt, und auch die Banken waren sehr kooperativ. Zwischen drin waren wir jedoch schon hin und wieder recht verzweifelt. Aber in Finnland hat man Sisu, also Durchhaltevermögen, und gibt nicht so leicht auf.

#### Mögen die Finnen denn überhaupt so gerne Käse wie die Leute aus der Schweiz?

Die Finnen essen tatsächlich sehr viel Milchprodukte. Der Pro-Kopf-Verbrauch an Käse der Finnen beträgt rund 20 Kilo pro Jahr. Das kommt dem der Schweiz schon sehr nahe. Allerdings ist man in Finnland eher an Frischkäse wie den Leipäjuusto bzw. Brotkäse oder an industriell gefertigte Käse wie den Oltermanni gewöhnt. Handgemachte, lang gereifte, würzige Käse wie unseren Vilho gibt es in Finnland bislang wenig. Da die Finnen aber sehr neugierig sind, hat der Import an ausländischen Käsesorten deutlich zugenommen und auch die Nachfrage von kräftigen, würzigen Sorten wie unseren. Schimmelkäse kennen die Finnen hingegen gar nicht. Deshalb müssen wir noch viel Überzeugungsarbeit leisten und erklären, dass es sich hier um einen Edelschimmel handelt. Wir revolutionieren sozusagen gerade die finnischen Käsehistorie.

#### Deine Käse sind mittlerweile in ganz Finnland beliebt. Welche Käse stellt Ihr her und welcher Käse ist aktuell am beliebtesten?

Bei uns gibt es zwei Käsegruppen: die würzigen, langgereiften Käse sowie die Rot- und Weisschimmelkäse. Unser aktueller Verkaufschlager ist der Vilho, unser würzigster Käse. Die Namen Vilho und Hilma gehen übrigens



Peter Dörig und seine Familie 2019 bei der Verleihung der Auszeichnung zum Unternehmer des Jahres von Pirkanmaa.

#### Die Gourmetkäserei

Der Ostschweizer Peter Dörig ist gelernter Käser. Heute lebt er mit seiner Familie, seiner Frau Jenni und den vier Töchtern, in Finnland und betreibt dort in Sastamala seine eigene Käserei «Herkujuustola» (Gourmetkäserei). Seine Käsespezialitäten haben bereits zahlreiche Auszeichnungen erhalten. 2016 erhielt er in Finnland als erster kleiner, privater Käser die Auszeichnung zum Käser des Jahres. Seine Käserei samt Restaurant und kleinem Käseshop befindet sich in Sastamala, nicht weit von Tampere entfernt. Es gibt täglich wechselnden Mittagstisch. Für Gruppen bietet Peter Führungen durch seine Käserei an.

[www.herkujuustola.fi](http://www.herkujuustola.fi).



Herkujuustola-Mitarbeiter Sergio Minder (links) und Peter Dörig füllen die Käsewürfel in die Pressformen.

zurück auf unseren Waldhof, denn ein Ehepaar gleichen Namens hat Anfang 1900 einmal hier gelebt. Auf die Idee kam meine Frau Jenni, als wir uns Produktnamen für die Käse überlegt haben. Vilho war Holzfäller und war wie unser Vilho-Käse ruhig, ausgewogen und stark. Dann gibt es Hilma, die Frau von Vilho, also unseren Raclettekäse. Sowie den Sohn Väinö, unseren Camembert, den blonden Finnen und die Cousine Heidi aus der Schweiz. In dieser Sorte spiegeln sich meine Schweizer Wurzeln wider. Und da Hilma gelegentlich gerne in die eigene Rauchsaua geht, wurde sie zur Savu-Hilma, unserem Rauchkäse. Der ist übrigens nach Vilho am zweitbeliebtesten. Denn die Finnen lieben Produkte mit Raucharoma wie geräucherten Fisch, Rauchbier und eben unseren Rauchkäse.

#### Woher bezieht Ihr die Milch? Gibt es einen Unterschied zwischen Schweizer und finnischer Milch?

Wir beziehen unsere Milch von Valio, denn der Konzern beherrscht 80 Prozent des finnischen Milchmarktes. Wir können aber bestimmen, dass die Milch von Milchbauern aus der Nähe kommt. In Finnland setzt man auf Regionalität. Wir wissen daher genau, woher unsere Rohmilch stammt, wie die Tiere gehalten werden und welches Futter sie bekommen. Das ist wichtig, denn Klima, Kuhrasse, aber vor allem das Futter bestimmen die Qualität der Milch. Die Kuhrasse sind meist die gleichen wie in der Schweiz. In Finnland gibt es jedoch nur Milch von Kühen, die mit Silage gefüttert werden. Sie enthält im Gegensatz zur Schweizer Heumilch meist

Buttersäurebakterien, die eine Herstellung lang gereifter Käse unmöglich macht. Wir müssen der Milch deshalb ein Enzym beifügen, das den Buttersäurebakterien quasi den Garaus und damit einen langen Käsereifeprozess möglich macht.

#### Was sind Eure Pläne für die Zukunft? Gibt es bald eine neue Käsecreation?

Ich tüftle gerade an einer neuen Käsesorte. Finnland ist ja ein Eishockeyland, und passend zur Eishockey-WM, die im Mai bei uns ganz in der Nähe stattfinden wird, möchte ich einen schwarzen Käse herausbringen: ein 150 Gramm-Stück, das an einen Eishockey-Puck erinnert. Dazu müssen wir die Milch im Vorfeld mit Asche schwärzen. Ausserdem werden wir Finnland in diesem Jahr bei den Nordic Food Awards in Oslo in der Kategorie «Nordic Food Artisan» vertreten und sind schon sehr gespannt, wie wir abschneiden werden. Aber grundsätzlich sind wir erst einmal froh, wenn unser Geschäft weiterhin stabil bleibt.



Der Rauchkäse «Savu-Hilma» ist in Finnland sehr beliebt.



Der Verkaufshit ist der würzige Vilho, dessen Name auf frühere Bewohner des Waldhofs zurück geht.