

**Stefan Jud**  
Käserei  
Kreuzstrasse



**9113 Degersheim**  
071/ 371 11 16  
MWST Nr. 172854

## **Wolfensberg – Mutschli Bärlauch**

### **Symphonie aus frischer Milch, klarer Luft, Käsermeisterkunst und den Bärenkräften des Bärlauchs**

<b>Form, Größe, Gewicht Herkunft des Namens</b>	Rund; Ø 10 - 15 cm, Höhe 4 – 7 cm 0.3 – 0.5 kg Das Wolfensberg – Mutschli trägt seinen Namen nach dem Wolfensberg, der über dem Dorf Degersheim im schönen Toggenburg liegt. Im Mutschli vereinen sich der unvergleichliche Geschmack des Wolfensbergkäses mit den Vorteilen des Mutschli. Klein aber unerreicht.
<b>Herstellungsmethode</b>	Hergestellt aus thermisierter Milch von Kühen, die ohne Silage mit frischem Gras und Heu aus der Umgebung des Wolfensbergs gefüttert werden. Der Käse wird traditionell, mit grosser Sorgfalt und Liebe zum Käse, hergestellt und gepflegt. Die Mutschli werden in einer separaten Presswanne von Hand abgefüllt, mit aromatischem Thymian angereichert und gepresst. Das Bärlauch- Mutschli wird je nach Reifegrad 2 bis 3 Monate gepflegt, bis es seinen unvergleichlichen cremigen Geschmack entfaltet.
<b>Fettgehalt Rinde Teigfarbe Lochung Geschmack Käse</b>	Mindestens 45 % Fit. Natürlich, rötlich braun Elfenbeinfarbig bis hellgelb. nisserrige Lochung mild, würzig, cremig; mit fortgeschrittener Reifung aromatischer vereint mit dem Geschmack des Bärlauchs dessen ätherisches Bärlauchöl das charakteristische knoblauchähnliche Aroma entfaltet
<b>Reifung</b>	2 – 3 Monate

Der Bärlauch erhielt seinen Namen von den alten Germanen, die glaubten, dass der Bär seine Kraft und Fruchtbarkeit bestimmten Pflanzen verleihe und wer diese verspeist auf den gehen Bärenkraft über.

Nach entbehrungsreichen Wintern wurde frischer Bärlauch besonders zur Entschlackung und zur Kräftigung des Körpers hoch geschätzt.

Den Wirkstoffen des Bärlauchs wird zugeschrieben, dass sie vor allem die Drüsen des Magen-Darm-Traktes beeinflussen und den Gallenfluss begünstigen. Der Konsum von Bärlauch – in welcher Form auch immer – beschleunigt die Entgiftung des Körpers. Dem Bärlauch wird auch eine cholesterinspiegel- sowie blutdrucksenkende Wirkung nachgesagt.